

COMUNE DI PARTANNA

AREA IV
SERVIZI ALLA PERSONA

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Servizio di mensa scolastica per la scuola dell'infanzia per il periodo 21.02.2020 -31.05.2020 e per l'anno scolastico 2020/2021 (11.11.2020 – 31.05.2021) per le classi di scuola dell'infanzia e per la scuola secondaria di I grado che effettuano orario scolastico prolungato del Comune di Partanna C.I.G 811724634E.

SOMMARIO

ART. 1	OGGETTO DELL'APPALTO
ART. 2	ATTIVITA' DEL SERVIZIO APPALTATO
ART. 3	VALORE DELL'APPALTO E CONDIZIONI DI PAGAMENTO
ART. 4	DURATA DEL SERVIZIO
ART. 5	TABELLE DIETETICHE
ART. 6	MENU' - VARIAZIONI DIETE ALTERNATIVE
ART. 7	VARIAZIONI DEL MENU' IN CASI ECCEZIONALI
ART. 8	CENTRO DI COTTURA
ART. 9	RESPONSABILE DEL SERVIZIO
ART. 10	CONTROLLO SULLA SALUTE DEL PERSONALE - OBBLIGHI
ART. 11	IGIENE DEL PERSONALE ADDETTO
ART. 12	RESPONSABILITA' ED ASSICURAZIONE
ART. 13	VIGILANZA SUL SERVIZIO
ART. 14	CAMPIONATURA DEI CIBI SOMMINISTRATI
ART. 15	MONITORAGGIO ED AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA
ART. 16	MONITORAGGIO E CONTROLLO DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE
ART. 17	COMMISSIONI MENSA
ART. 18	INTERRUZIONE DEL SERVIZIO E SCIOPERI
ART. 19	RILIEVI DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

ART. 20	PENALI
ART. 21	DIVIETODISUBAPPALTO
ART. 22	ONERIDIVERSIDELL'IMPRESAAPPALTATRICE
ART. 23	VARIAZIONEDELLARAGIONESOCIALE

ART. 24 CAUZIONE DEFINITIVA

ART. 25 STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

ART. 26 RISPETTO NORMATIVA SULLA SICUREZZA, PRIVACY E SULL'ASSUNZIONE DEI DISABILI

Art. 27 DIVIETO DI PANTOUFLAGE O REVOLVING DOORS.

ART. 27 CONTROVERSIE

ART.28 INFORMAZIONI

ART. 29 RINVIO A LEGGI

ALLEGATO QUALITA' E CARATTERISTICHE DEI GENERI ALIMENTARI DA IMPIEGARSI NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI.

ARTICOLO 1 -- OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento della gestione servizio di mensa scolastica per la scuola dell'infanzia per il periodo 21.02.2020 -31.05.2020 e per l'anno scolastico 2020/2021 (11.11.2020 – 31.05.2021) per le classi di scuola dell'infanzia e per la scuola secondaria di I grado che effettuano orario scolastico prolungato. Il servizio di mensa scolastica prevede la preparazione, somministrazione e distribuzione di pasti con una componente in prevalenza biologica agli alunni frequentanti la scuola dell'infanzia e la scuola secondaria di I grado del Comune di Partanna, per un totale presunto di 35.7000 pasti, e comunque fino ad esaurimento dello stanziamento di bilancio di pertinenza.

Il numero dei pasti è da considerarsi indicativo ai fini della formulazione delle offerte e, pertanto, eventuali variazioni non sono in alcun modo impegnative per l'Amministrazione comunale, la quale si riserva di quantificare il numero effettivo dei pasti necessari sulla base delle richieste degli alunni e dell'effettivo utilizzo del servizio di refezione scolastica. L'utenza è rappresentata dagli alunni della scuola dell'infanzia e della scuola secondaria di I grado, nonché dal personale docente e/o collaboratori scolastici, avente diritto alla mensa ai sensi del Decreto del Ministero della Pubblica Istruzione del 16/5/1996.

Per fini sociali quali il mantenimento dei livelli occupazionali e per la salvaguardia del principio di continuità che per tipologia di prestazione di servizio diventa imprescindibile, la ditta aggiudicataria è tenuta ad assorbire ed utilizzare, in via prioritaria, i lavoratori del precedente appalto, a condizione che il numero e la qualifica degli stessi siano armonizzabili con le esigenze tecnico organizzative previste per l'esecuzione del servizio art. 50 del decreto legislativo 50/2016, e dalle Linee Guida ANAC n. 13 recanti "La disciplina delle clausole sociali", approvate con delibera n. 114 del 13.02.2019, e previa verifica del mantenimento del possesso dei titoli qualificanti necessari per l'espletamento del suddetto servizio di cui al Decreto n. 5630 del 19/07/2017, dell'Assessorato dell'Istruzione e della Formazione professionale pubblicato in GURS n. 32 del 04/08/2017. Si precisa che il personale utilizzato nel precedente appalto dalla ditta affidataria risulta il seguente: 1 cuoco, 1 aiuto cuoco, 1 lavapiatti, 3 addetti al servizio mensa.

ARTICOLO 2 – ATTIVITA' DEL SERVIZIO APPALTATO

L'Appalto comprende le seguenti prestazioni ed attività:

l'acquisto ed il controllo delle derrate necessarie alla preparazione dei menù indicati dal Comune, come specificato nelle tabelle dietetiche approvate dalla competente Autorità sanitaria allegate, ovvero, in caso di

prodotti biologici, per come indicati in sede di offerta di gara;

-la preparazione, la cottura, la suddivisione dei pasti presso il centro di cottura di pertinenza della ditta aggiudicataria sulla base del numero di alunni-utenti comunicato giornalmente da ciascun plesso scolastico entro le ore 9,00. Si precisa che il numero dei pasti forniti potrà subire una variazione in aumento o in diminuzione in relazione alla richiesta degli alunni e comunque fino ad esaurimento delle somme previste dal contratto;

-la veicolazione, con un numero adeguato di mezzi di trasporto (minimo 3), dei pasti destinati ai plessi scolastici interessati, pasti contenuti in idonei contenitori termici; i mezzi di trasporto e contenitori termici dovranno avere i requisiti prescritti di legge e/o regolamentari vigenti in materia. Una volta depositati i contenitori termici presso ciascun plesso scolastico, dovrà essere garantito il mantenimento di una temperatura costante dei pasti (secondo la normativa vigente), in carrelli termici di cui la ditta aggiudicataria dovrà dotare tutti i plessi scolastici interessati;

la fornitura di tovaglie, tovaglioli, piatti, posate e bicchieri a perdere nonché vassoi ed altre stoviglie necessarie per consumare i pasti, tutti di buona qualità e conformi alle norme CEE;

-la custodia di tovaglie, tovaglioli, piatti, posate e bicchieri a perdere nonché vassoi ed altre stoviglie necessarie per consumare i pasti in armadi ermeticamente chiusi di cui la ditta aggiudicataria dovrà dotare tutti i plessi scolastici interessati;

-l'apparecchiatura e la sparecchiatura dei tavoli, la distribuzione dei pasti nei refettori; -l'apparecchiatura e la sparecchiatura dei tavoli, la distribuzione dei pasti nei refettori, la pulizia dei refettori e dei locali accessori con materiale di pulizia a carico della ditta appaltatrice e con personale, sempre a carico della ditta appaltatrice, in numero adeguato (almeno un addetto ogni 30 alunni).

il servizio deve essere effettuato nei giorni feriali nei periodi di funzionamento delle scuole secondo i rispettivi calendari scolastici per gli alunni aventi diritto;

le derrate alimentari utilizzate devono possedere le caratteristiche, nonché, essere preparate nelle quantità e con le modalità previste nelle tabelle dietetiche e merceologiche allegate.

-Il calendario di apertura e di chiusura del servizio di refezione scolastica, compresa la sospensione nei periodi di vacanza natalizia e pasquale, ecc. verrà stabilito dalle Autorità competenti e può essere insindacabilmente variato dalle stesse senza l'obbligo di riconoscere alcun compenso alla ditta aggiudicataria;

-gli aspetti organizzativi, in particolare quelli attinenti gli orari di refezione, verranno definiti in concerto tra l'Amministrazione comunale e i Dirigenti scolastici e comunicati alla ditta appaltatrice.

ARTICOLO 3 - VALORE DELL'APPALTO E CONDIZIONI DI PAGAMENTO

L'importo a base d'asta del presente appalto per ciascun pasto è di euro 3,71 oltre IVA al 4% per la scuola dell'infanzia e di € 2,36 oltre IVA al 4% per scuola media di I grado per un importo presunto di euro € 120.702,00 imponibile oltre IVA al 4% (€ 4.828,08), oltre oneri di sicurezza non soggetti a ribasso pari ad € 1.071,00 + € 42,84 IVA al 4% per un totale complessivo di € 126.643,92, e comunque fino ad esaurimento delle somme disponibili nello stanziamento di bilancio pertinente per ciascun anno di riferimento.

Il costo presunto del servizio per ogni singolo pasto è suddiviso secondo lo schema riportato nella tabella sotto indicata:

SCUOLE	fruitori stimati	Giorni/setti mane di servizio	Costo pasto	Totale Pasti	Oneri della sicurezza € 0,03	Totale importo
Infanzia	120	225 gg	€ 3,71	27.000	€ 810,00	€ 100.980,00
Secondaria di I grado	290	30 settimane*	€ 2,36	8.700	€ 261,00	€ 20.793,00

*gli utenti usufruiscono della mensa per 2 giorni a settimana per un totale di 4 giorni su due turni diversi.

I dati sul numero degli alunni e sul numero dei pasti si riferiscono alla media statistica dell'ultimo servizio effettuato e i dati possono subire delle variazioni in diminuzione o in aumento in relazione alla frequenza del numero degli alunni.

L'amministrazione si riserva, in considerazione delle risorse finanziarie disponibili allo stato attuale sul bilancio comunale anno 2021, qualora non intervenisse per tempo l'approvazione degli strumenti finanziari necessari, di proporre all'Ente appaltante la ripetizione dell'appalto, per il periodo 11.11.2021/22.12.2021, ai sensi dell'art. 63, comma 5 del D.lgs. 50/2016;

Il prezzo di aggiudicazione, a misura e non a corpo, è impegnativo e vincolante per tutta la durata del servizio. Il numero dei pasti previsto dal presente capitolato non è impegnativo per l'Amministrazione, essendo subordinato ad eventualità e circostanze non prevedibili e potrà essere modificato sulla base delle esigenze dell'organizzazione complessiva dei servizi scolastici e/o dalle somme stanziare in bilancio. L'Amministrazione comunale corrisponderà alla ditta aggiudicataria, previa stipula del contratto di fornitura, ed emissione di regolare fattura elettronica, l'importo relativo al numero dei pasti effettivamente erogati e si riserva la facoltà di apportare a suo insindacabile giudizio, variazioni sia al numero, sia alle sedi di mensa scolastica, senza che dette variazioni incidano sul corrispettivo unitario. Il pagamento avverrà nei modi e termini di cui alle leggi vigenti.

ARTICOLO 4 - DURATA DEL SERVIZIO

Il contratto avrà la durata per la scuola dell'infanzia per il periodo 21.02.2020- 31.05.2020 e per l'anno scolastico 2020/2021 (11.11.2020 – 31.05.2021) per le classi di scuola dell'infanzia e per la scuola secondaria di I grado che effettuano orario scolastico prolungato .

Ai sensi dell'art. 63 , comma 5 del D.Lgs. 50/2016, si potrà procedere, a discrezione del committente, alla ripetizione del servizio oggetto del presente appalto, per una sola volta, per il periodo novembre – dicembre 2021 e subordinatamente all'individuazione delle risorse finanziarie occorrenti, e pertanto lo scrivente Ente si impegna contrattualmente fino al 31 maggio 2021, e comunque fino ad esaurimento delle somme stanziare nel bilancio;

Alla fine di tale periodo esso scadrà di pieno diritto senza bisogno di disdetta o preavviso, fermo restando che l'irrevocabilità della proposta impegna la ditta aggiudicataria alla stipulazione del contratto, nelle more della formalizzazione del contratto stesso potrà farsi luogo al provvisorio affidamento del servizio per come previsto dal bando di gara ed alle condizioni stabilite nel presente capitolato. Il Comune si riserva la facoltà di sospendere il servizio provvisoriamente, parzialmente o totalmente, in qualsiasi giorno e per qualsiasi motivo, senza che la ditta possa pretendere danni o compensi di sorta se non il corrispettivo per quando effettivamente prestato.

ARTICOLO 5 – TABELLE DIETETICHE E TABELLE MERCEOLOGICHE DERRATE ALIMENTARI

I pasti devono rispecchiare le "Tabelle dietetiche e caratteristiche degli alimenti", regolarmente approvate e vidimate dall'A.S.P. di Trapani, sia per la qualità che per la grammatura, tabelle che si allegano al presente capitolato per farne parte integrante. In caso di offerta di cibi biologici, la ditta aggiudicataria dovrà fornire i pasti utilizzando prodotti provenienti da coltivazioni e da trasformazioni biologiche, regolarmente certificate. I pasti preparati devono rispondere al dettato dall'art.5 della 283/62 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati e all'art. 31 del D.P.R. 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumare freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo. La preparazione e la cottura degli alimenti devono essere condotte in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igienico ed organolettiche degli alimenti. La ditta dovrà tenere conto inoltre delle tabelle merceologiche derrate alimentari allegare relative alla qualità e caratteristiche dei generi alimentari da impiegarsi nella preparazione dei pasti.

ARTICOLO 6 – MENU': VARAZIONI E DIETE ALTERNATIVE

Il pasto giornaliero per la refezione scolastica è quello risultante dalle tabelle dietetiche e dal menù proposto dall'Amministrazione comunale ed approvato dall'U. O. C. Igiene Alimenti e Nutrizione – Dipartimento di Prevenzione- dell' A.S.P di Trapani sia per la qualità che per la grammatura. Il locale cucina deve essere strutturato ed organizzato in modo tale da consentire la preparazione di "diete speciali, cioè diverse da quella fornita comunemente dalla ristorazione scolastica e che rispondono di volta in volta alle personali esigenze cliniche di alcuni utenti.

Il menù dietetico su semplice ordinazione può essere anche richiesto entro le ore 9,30, in caso di indisposizione temporanea, per un massimo di tre giorni consecutivi.

Le diete speciali sono destinate a :

-soggetti affetti da allergie od intolleranze alimentari siano esse singole o multiple;

-soggetti celiaci;

-soggetti diabetici;

-soggetti affetti da particolari malattie metaboliche che necessitano, a scopo terapeutico, dell'esclusione di particolari alimenti;

Questi menù particolari devono essere necessariamente comprovati da certificato medico obbligatorio. La ditta aggiudicataria deve garantire l'erogazione di particolari menù dovuti a motivi etico- religiosi. I pasti delle diete speciali destinati agli utenti dovranno essere confezionati e trasportati in confezioni monoporzioni personalizzate, idonee a mantenere le temperature previste dalla vigente legge in materia. Le variazioni al menù base a seguito di richieste di diete speciali dovranno essere apportate dalla ditta aggiudicataria e trasmesse al Settore Istruzione che provvederà a trasmetterle all'A.S.P per l'approvazione.

ARTICOLO 7 – VARIAZIONI DEL MENU' IN CASI ECCEZIONALI

E' consentito effettuare variazioni in via del tutto eccezionale per comprovati motivi (es. mancata consegna derrate, riapertura e seguito di festività ecc.) previa comunicazione al Servizio Pubblica Istruzione del Comune.

E' consentita una variazione del menù su iniziativa della Ditta unicamente nei casi di: gravi guasti agli impianti di cottura e /o di avaria della struttura di conservazione, tale variazione non potrà protrarsi per più di due giorni. Qualora tali guasti o avarie dovessero protrarsi per più di due giorni, la Ditta appaltatrice deve fronteggiare la produzione dei pasti quotidiani necessari, confezionandoli con le caratteristiche del presente capitolato in una o più strutture produttive alternative, accollandosi completamente l'onere del trasporto. La Ditta appaltatrice dovrà dare comunicazione scritta di ogni variazione oltre che al Comune, anche ai Dirigenti scolastici e affiggere un avviso in ogni plesso scolastico prima della distribuzione dei pasti.

ARTICOLO 8 – CENTRO DI COTTURA

La preparazione ed il confezionamento dei pasti dovrà essere effettuato presso un centro di cottura dichiarato idoneo dall'Autorità Sanitaria competente che deve essere ubicato in Partanna o nei comuni limitrofi al fine di consentire la somministrazione dei pasti caldi non conservati a lungo dopo la cottura. Il centro di cottura dovrà essere dotato di idoneo magazzino di conservazione delle derrate, pure esso dichiarato agibile dalle Autorità Sanitarie competenti.

Il centro dovrà essere in possesso di adeguate scorte di magazzino per le materie non deperibili, quali oli, formaggi, pasta, riso, legumi e simili. Il trasporto dei pasti avverrà a cura e spesa della ditta aggiudicataria con automezzi propri; gli automezzi dovranno essere igienicamente rispondenti al servizio ed all'uopo dichiarati idonei dalle autorità sanitarie.

ARTICOLO 9 – RESPONSABILE DEL SERVIZIO.

Per Responsabile del Servizio si intende la persona deputata dalla ditta appaltatrice a sovrintendere il

servizio nella sua interezza e a mantenere i rapporti con il Comune e, all'occorrenza, anche con il Dirigente Scolastico e la commissione mensa.

Al Responsabile del Servizio spetta il coordinamento di tutto il personale operante nelle cucine interne e nei terminali di distribuzione, nonché l'armonizzazione globale del servizio.

Il Responsabile del Servizio dovrà avere le seguenti caratteristiche:

Autonomia operativa adeguata a far funzionare la globalità del servizio e risolvere tutti gli eventuali problemi operativi;

-titolo di studio tale da consentire la valutazione igienico dietetica del servizio, sovrintendere alle operazioni di preparazione e somministrazione dei pasti ed essere garante nonché diretto interlocutore del Comune;

Esperienza almeno triennale nella conduzione di servizi di refezione scolastica analoghi e non inferiori per dimensioni a quelli oggetto del capitolato;

La ditta appaltatrice, prima di iniziare il servizio, dovrà attivare nel territorio del Comune di Partanna o in un Comune limitrofo e un ufficio con recapito telefonico –indirizzo e-mail, nel quale sia sempre presente qualcuno preposto a rispondere, dovrà inoltre dotarsi di telefono cellulare o altro strumento capace di garantire la reperibilità immediata dalle ore 8,00 alle 17,00.

Tre giorni prima dell'inizio del servizio dovrà pervenire al Settore Pubblica Istruzione del Comune di Partanna comunicazione scritta da parte dell'impresa appaltatrice contenente:

-Indirizzo dell'ufficio e numero di telefono ed e-mail, numero di telefono per la reperibilità immediata del Responsabile e del Direttore del centro cottura;

-nome del Responsabile del servizio, curriculum professionale e mansioni;

ARTICOLO 10 – CONTROLLO SULLA SALUTE DEL PERSONALE –OBBLIGHI

In base al D.lgs. 193/2007 regolamento 852-853/2004 per applicare ed implementare efficacemente il sistema HACCP e per accrescere la consapevolezza dei consumatori, la ditta aggiudicataria deve provvedere ad una adeguata formazione al personale operativo in forza presso il centro di cottura e presso i terminali di distribuzione.

–Il personale addetto alla cottura e confezionamento dei cibi deve indossare camice e copricapo bianco, usare apposita mascherina di carta e guanti di cellophane alle mani.

La ditta aggiudicataria è esclusiva responsabile dell'osservanza di tutte le disposizioni relative alla tutela infortunistica e sociale delle maestranze addette ai lavori in oggetto del presente capitolato.

La ditta aggiudicataria è inoltre responsabile dell'osservanza di tutte le disposizioni legislative e delle normative che regolano i contratti collettivi di lavoro delle suddette categorie.

Il Comune si riserva la facoltà di predisporre accurati controlli sull'osservanza di tali norme e di procedere all'immediata risoluzione del contratto fermo restando il diritto a richiedere il risarcimento dei danni derivanti dall'inadempienza.

Il personale addetto alla preparazione dei pasti nel centro di cottura deve essere in numero adeguato, sia per qualifica che per entità numerica allo svolgimento di un servizio efficiente ed efficace. Il o i cuochi responsabili del confezionamento dei pasti da asporto dovranno garantire una esperienza almeno triennale nell'ambito della ristorazione scolastica.

L'operato del centro di cottura dovrà essere quotidianamente supervisionato dal Responsabile del Servizio di cui al precedente articolo che dovrà fungere da garante del corretto svolgimento di tutte le operazioni inerenti il pasto d'asporto e verificare costantemente l'appetibilità ed il gradimento delle preparazioni anche nei termini di distribuzione.

Il Responsabile dovrà garantire la presenza fisica quotidiana nel centro di cottura ed essere rintracciabile durante le ispezioni ai terminali di distribuzione, tramite telefono o altro strumento capace di garantire la reperibilità immediata.

La ditta appaltatrice deve, nel centro cottura e presso i terminali di distribuzione, ottemperare, a propria cura, a verifiche ispettive periodiche sull'igiene, l'abbigliamento, la pulizia del proprio personale impiegato per l'espletamento del servizio oggetto dell'appalto. Deve inoltre ottemperare a quanto richiesto dal D.lgs. n. 1/2008, attuativo delle direttive CEE riguardanti la sicurezza e la salute dei lavoratori sul luogo di lavoro. Produrrà altresì copia del piano di sicurezza relativo al servizio assunto da allegare al contratto. Il personale impiegato per la preparazione, la cottura, il trasporto, la porzionatura, la distribuzione, deve essere formato

professionalmente e aggiornato principalmente sugli aspetti igienico-sanitari.

ARTICOLO 11 – IGIENE DEL PERSONALE ADDETTO

Il personale tutto è tenuto al rispetto delle norme igieniche e delle regole previste dalle normative vigenti e da quelle che dovessero eventualmente derivare in corso di contratto, curando la pulizia della propria persona ed in particolare delle mani. A tale scopo dovrà essere impiegato sapone ed asciugamani a perdere. La ditta appaltatrice deve mettere a disposizione degli addetti, a sua cura e spese:

- guanti da lavoro per tutte le operazioni di monda e per la sanificazione,
- guanti in lattice in caso di ferite, lesioni o altre piccole patologie alle mani;
- mascherine monouso da utilizzare durante le lavorazioni più delicate e sempre in caso di disturbi alle alte vie respiratorie;
- cuffie o berretti ove raccogliere sempre i capelli;
- rotoli di carta a perdere per la pulizia delle mani, superfici ecc. e dovrà inoltre provvedere ad installare presso le cucine interne dispensatori di sapone liquido.

ARTICOLO 12 – RESPONSABILITA' ED ASSICURAZIONI

La ditta aggiudicataria è direttamente responsabile sia civilmente che penalmente nei riguardi del Comune e di terzi di ogni e qualsiasi danno derivante dall'espletamento del servizio, ivi compresi casi di tossinfezione alimentare, restando a suo completo ed esclusivo carico ogni eventuale risarcimento senza diritto di rivalsa o a compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore della ditta da parte di società assicuratrici. La ditta stessa è tenuta a stipulare per tutta la durata del contratto, con primaria Compagnia di Assicurazioni, apposita polizza contro i relativi rischi, per un massimale non inferiore ad euro 1 milione per ogni sinistro nei confronti del Comune di Partanna.

Copia della polizza dovrà essere prodotta al Comune prima della sottoscrizione del contratto e prima dell'attivazione del servizio.

La ditta garantisce per i prodotti finiti e risponde di eventuali non corrispondenze alle norme igienico-sanitarie. Le spese che il Comune dovesse sostenere al riguardo saranno dedotte dai crediti della ditta ed in ogni caso da questa rimborsate.

La ditta resta comunque responsabile della bontà del servizio sia verso il Comune di Partanna che verso terzi.

ARTICOLO 13 – VIGILANZA SUL SERVIZIO

La vigilanza sul servizio compete al Comune per tutto il periodo di affidamento in appalto e con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità, il Comune potrà conseguentemente disporre, in collaborazione con l'Ufficio d'Igiene Pubblica, in qualsiasi momento ed a sua discrezione e giudizio, l'ispezione alle attrezzature, locali e magazzini, ecc. e su quanto altro fa parte dell'organizzazione dei servizi al fine di far rispettare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato e in particolare la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate indicate nelle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato nonché il controllo della buona conservazione degli alimenti. Per la funzionalità nel controllo la ditta appaltatrice è obbligata a fornire al personale degli uffici comunali incaricati dalla vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, libero accesso ai locali e la documentazione relativa.

Inoltre il Comune e l'Ufficio Igiene dell' ASP effettueranno controlli sul servizio nonché sulla qualità e quantità dei pasti.

ARTICOLO 14 – CAMPIONATURA DEI CIBI SOMMINISTRATI

La ditta appaltatrice dovrà prelevare giornalmente nel centro di cottura una porzione a campione dei cibi somministrati del peso di circa gr.100 (gr.50 per la verdura a foglia) e riporla in frigorifero per le 72 ore successive al consumo. Allo scopo dovranno essere utilizzati sacchetti sterili, indicanti la data del giorno di prelievo, da conservare all'interno di un contenitore ermetico o comunque munito di coperchio. Tali campioni saranno utilizzati in casi di reclamo.

ARTICOLO 15 – MONITORAGGIO ED AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA

La ditta appaltatrice deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti e garantire la qualità e la conformità richiesta dal presente capitolato.

La ditta è sempre tenuta a fornire, su richiesta del comune, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate tutte le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato. La ditta appaltatrice sarà sottoposta da parte del Comune, ad un piano igienico di controllo che sarà basato sui seguenti criteri:

-prelievo semestrale di n.1 campione di materia prima da sottoporre all'indagine microbiologica per accertare i seguenti indici: carica batterica totale, batteri coliformi, stafilococchi aurei, salmonella, listeria. Devono obbligatoriamente essere sottoposti ad indagine: le carni crude, suine, avicole e bovine, il pesce surgelato, le uova pastorizzate, paste ripiene, verdure crude o preparazioni da consumarsi fredde quali affettati, formaggi, insalate di mare, arrostiti freddi ecc.;

-prelievo annuo di n.3 campioni (farine, pasta, riso, legumi secchi) per la ricerca di eventuali parassiti;

-verifica dello stato di pulizia del centro di cottura ottenuta tramite esecuzione di n. 3 (tre) tamponi su attrezzature, utensili, superfici, stoviglie almeno quattro volte l'anno;

-verifica semestrale del personale tramite esecuzione di un tampone palmare;

-verifica mensile al centro di cottura;

-verifica mensile dello stato dei mezzi di trasporto e dei contenitori per il trasporto dei cibi.

Si intende che tutti i costi delle analisi e dei controlli saranno a carico della ditta appaltatrice e dovranno essere effettuati in laboratori pubblici o universitari o comunque ufficialmente riconosciuti. La ditta è obbligata a provvedere all'invio dei risultati dei controlli al Settore Pubblica Istruzione del Comune entro cinque giorni dalla ricezione dei risultati stessi. In caso di inadempienza nell'invio nel detto termine verrà applicata una penale di euro 50,00 per ogni giorno di ritardo.

ARTICOLO 16 – MONITORAGGIO E CONTROLLO DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

La vigilanza sui servizi compete al Comune per tutto il periodo del servizio appaltato con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.

Il Comune si riserva il diritto di procedere a controlli sulle modalità di conduzione del servizio, sul rispetto dei tempi e dei modi delle opere commissionate, sull'igiene dei locali, sulla qualità delle derrate impiegate, sulle caratteristiche tecniche delle attrezzature previste nell'apposito allegato nel centro cottura allo scopo di accertare la loro corrispondenza alle norme stabilite del presente capitolato. Durante le operazioni di controllo che verranno effettuate unicamente da personale autorizzato il personale della ditta, coinvolto a titolo diverso nel servizio, non dovrà interferire in nessun modo nell'ispezione. Al fine di agevolare il controllo dell'andamento del servizio e del livello di gradibilità del menù, l'insegnante referente per ogni plesso scolastico dovrà compilare anche quotidianamente in tutte le sue parti una apposita scheda di rilevazione fornita dal Comune che sarà consegnata al Dirigente Scolastico per la trasmissione al Comune.

ARTICOLO 17 – COMMISSIONI MENSA

E' istituita una Commissione mensa composta dai rappresentanti dei docenti e genitori, formata da due

docenti e due genitori. Alle Commissioni spetta il compito di verificare direttamente il buon andamento dei servizi di mensa e di segnalare al Servizio Pubblica Istruzione del Comune eventuali problemi connessi al servizio od eventuali proposte relative all'alimentazione degli alunni. La Commissione provvede a designare i membri autorizzati ad accedere nei refettori durante la distribuzione. La commissione provvederà a relazionare mensilmente sull'andamento del servizio.

Previo accordo con la ditta appaltatrice è invece ammessa la visita al centro cottura.

ARTICOLO 18 – INTERRUZIONI DEL SERVIZIO E SCIOPERI

L'interruzione del servizio per cause di forza maggiore non dà luogo a responsabilità per entrambe le parti, se comunicata tempestivamente alla controparte.

Si conviene che per cause di forza maggiore sono da intendersi interruzione totale di energia e calamità naturali gravi.

Nel caso di scioperi del personale scolastico, sarà data comunicazione alla ditta aggiudicataria entro il giorno precedente lo sciopero e il Comune non riconoscerà alcun compenso. Qualora invece la comunicazione sia fatta il giorno stesso dello sciopero e comunque entro le ore 10,00 il Comune corrisponderà alla ditta il 50% del costo complessivo della fornitura commissionata sulla base del numero precedente allo sciopero.

ARTICOLO 19 –RILIEVI DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

Il Comune fa pervenire per iscritto all'impresa appaltatrice eventuali osservazioni e contestazioni proprie rilevate dagli organi di controllo.

Se entro 8 (otto) giorni dalla data delle comunicazioni, la ditta appaltatrice non fornisce alcuna controprova probante, a giudizio insindacabile del Comune, saranno applicate le misure repressive del presente capitolato previste all'articolo "Penali". La penalità ed ogni altro genere di provvedimento del Comune saranno notificate alla ditta in via amministrativa.

ARTICOLO 20 - PENALI

In base a verbali dell'Organo sanitario competente o a verbali del dietista o da rilievi comunque comunicati da parte del Comune, il Comune stesso potrà irrogare, per inadempienza relativa al confezionamento dei pasti, alla qualità dei generi somministrati, in luogo della risoluzione espressa del contratto, penali varianti da euro 150,00 (centocinquanta) a euro 1.500,00 (millecinquecento).

Si considerano molto gravi le inadempienze relative a:

-qualità, quantità e preparazione dei cibi;

-mancanza del certificato sanitario per le derrate nei casi in cui lo stesso è previsto dalla legge;

tenuta ed efficienza del magazzino viveri e deposito frigoriferi;

pulizia ed igiene degli ambienti, con particolare riguardo ai luoghi di cottura.

In caso di difetto o mancanza da parte della ditta nell'esecuzione del servizio appaltato verranno addebitate le seguenti penali:

a)Analisi batteriologica eseguite da laboratori del Presidio dell'Azienda Sanitaria ovvero da laboratorio abilitato risultate "cattive" penali di euro 150,00 (centocinquanta) alla prima infrazione, poi con progressione aritmetica (es.1° infrazione 150,00 -2° infrazione 300,00 - 3° infrazione 450,00); risultato "mediocre" penale di euro 150,00 non progressiva;

b)analisi di qualità eseguite da laboratori del Presidio dell'Azienda Sanitaria ovvero da laboratorio abilitato: qualora non corrisponda a quella stabilita da contratto o comunque giudicata "cattiva" penale di euro 150,00 alla prima infrazione, poi con progressione aritmetica per come indicato nella lett.a);

c)analisi di quantità: se il peso non corrisponde alle grammature contrattuali, si procederà all'applicazione di una penale di euro 150,00 alla prima infrazione e per le successive con progressione aritmetica per come indicato nella lett.a);

d)menù: il non rispetto dei menù facenti parte integrante del capitolato e dei menù dei cibi biologici offerti in sede di gara comporta una penale di euro 150,00 alla prima infrazione con progressione aritmetica per come indicato nella lett.a);

e)ritardo nell'invio delle analisi: per ogni giorno di ritardo nell'invio delle analisi di cui all'articolo "Monitoraggio ed autocontrollo da parte della ditta" verrà applicata una penale di euro 52,00 per ogni giorno di ritardo. L'applicazione delle penalità di cui sopra è indipendente da ulteriori diritti spettanti al Comune per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

ARTICOLO 21 –DIVIETO DI SUBAPPALTO

E' fatto divieto alla ditta aggiudicataria di subappaltare o comunque cedere il contratto della fornitura pena dell'immediato ed incondizionato recesso dal medesimo contratto da parte del Comune con incameramento della cauzione definitiva.

ARTICOLO 22 – ONERI DIVERSI DELL'IMPRESA APPALTATRICE

La ditta aggiudicataria sarà altresì tenuta all'osservanza di tutte le leggi, decreti, regolamenti e capitolato generale per gli appalti municipali (in quanto applicabili) e in genere di tutte le prescrizioni che siano o che saranno emanate dai pubblici poteri in qualsiasi forma, indipendentemente dalle disposizioni del presente capitolato.

Oltre a quanto prescritto in altri punti del presente capitolato, la ditta appaltatrice si impegna a provvedere:

-all'osservanza verso i dipendenti impegnati nell'esecuzione della prestazione contrattuale degli obblighi derivanti dalle disposizioni legislative, regolamentari e contrattuali in materia di lavoro ed assicurazioni sociali, assunzione di tutti gli oneri relativi;

- al rispetto di quanto previsto dall'art. 304 del Contratto Collettivo Nazionale di lavoro per i dipendenti delle Aziende del settore turismo;

-al pagamento diretto di ogni tributo dovuto per l'impianto o l'esercizio dei servizi previsti nel presente capitolato, senza diritto di rivalsa; per l'IVA si fa rinvio alle disposizioni di legge in materia, eventuali interessi di mora saranno a carico dell'impresa appaltatrice;

-fornire al Comune, qualora questo ne faccia richiesta, copia di fattura inerenti agli acquisti di derrate necessarie per l'allestimento dei pasti, bolle di consegna, eventuali documenti o dichiarazioni sostitutive che dovessero servire al Comune per espletare le procedure necessarie per l'eventuale ottenimento dei CEE/AIMA o altri ; in caso contrario si procederà all'applicazione di una o più penali per come previsto nell'articolo "Penali".

ARTICOLO 23 – VARIAZIONE DELLA RAGIONE SOCIALE

L'aggiudicatario dovrà comunicare al Comune qualsiasi variazione intervenuta nella denominazione o ragione sociale della ditta indicando il motivo della variazione.

Il Comune non si assume alcuna responsabilità per il ritardo nei pagamenti dovuto a mancata comunicazione o ritardo della comunicazione stessa.

ARTICOLO 24 - CAUZIONE DEFINITIVA

A garanzia della perfetta ed integrale esecuzione del contratto l'aggiudicatario dovrà costituire, prima della sottoscrizione del contratto, in favore del Comune, cauzione definitiva. Le condizioni e l'importo della cauzione definitiva dovranno essere indicate nel Bando di Gara.

ARTICOLO 25 – STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

Mentre l'offerente resta impegnato per effetto della presentazione stessa dell'offerta, il Comune non assumerà verso di questi alcun obbligo se non quando, a norma di legge, tutti gli atti inerenti alla gara in questione e ad essa necessari e dipendenti avranno conseguito piena efficacia giuridica. Si avverte che a

norma del regolamento di contabilità generale dello Stato il concorrente che avrà offerto il miglior ribasso, resta vincolato anche in pendenza dell'accettazione dell'offerta da parte del Comune. La ditta aggiudicataria è tenuta alla stipula del relativo contratto e, qualora rikusasse di stipulare lo stesso, verrà incamerata la cauzione provvisoria versata. Le spese contrattuali (diritto di rogito, bollo, registrazione ecc.) sono a carico della ditta aggiudicataria.

ARTICOLO 26 – RISPETTO NORMATIVA SULLA SICUREZZA, PRIVACY E ASSUNZIONE DISABILI

La ditta si impegna a garantire lo svolgimento del servizio:
nel rispetto della normativa in materia di prevenzione infortuni, igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro ai sensi del D.lgs. 81/2008;
nel rispetto delle disposizioni previste dal D.lgs. n. 196/2003 e successive modificazioni (tutela della privacy), gli operatori e la ditta garantiscono la riservatezza delle informazioni riferite alle persone che usufruiscono del servizio oggetto dell'appalto;
nel rispetto delle disposizioni previste dalla legge 68/99 avente per oggetto il collocamento dei disabili;
nel rispetto delle norme del CCNL del comparto di pertinenza della ditta.

Art. 27 - Divieto di pantouflage o revolving doors.

E' fatto obbligo all'aggiudicataria di osservare il disposto di cui all'art. 53, comma 16 ter, del D. Legs. N. 165/2001 e quindi di osservare il divieto di pantouflage – revolving doors , cioè di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non aver attribuito incarichi ad ex dipendenti che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto della PA nei loro confronti per il triennio successivo alla cessazione del rapporto. Di essere consapevole che i contratti conclusi e gli incarichi conferiti in violazione di quanto sopra previsto sono nulli ed è fatto divieto ai soggetti privati che li hanno conclusi o conferiti di contrattare con le PA per i successivi tre anni con obbligo di restituzione dei compensi eventualmente percepiti e accertati ad essi riferiti.

ARTICOLO 28 – CONTROVERSIE

In caso di controversie, il Foro competente è quello di Sciacca.

ARTICOLO 29- INFORMAZIONI

Per eventuali informazioni è possibile rivolgersi al Responsabile Unico del Procedimento sig.ra Caterina Glorioso tel. 0924-923656 e-mail: caterina.glorioso@unionebelice.it.

ARTICOLO 31- RINVIO A LEGGI

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si fa espresso riferimento al D.lgs. n.50/2016, alla normativa vigente in materia nonché alle norme del Codice Civile.

Per Accettazione

Il Legale Rappresentante _____



COMUNE DI PARTANNA
LIBERO CONSORZIO COMUNALE DI
TRAPANI



SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
per le classi di scuola dell'infanzia per il periodo presunto 21.02.2020 - 31.05.2020 e per l'anno
scolastico 2020/2021 (11.11.2020 – 31.05.2021) per le classi di scuola dell'infanzia e per la
scuola secondaria di I grado che effettuano orario scolastico prolungato

Allegato 2 al Capitolato Speciale d'appalto

Tabelle Merceologiche Derrate Alimentari

indice:**Codice/Titolo**

- 1/A Pane Fresco
- 1/B Pane Comune
- 2 Farina bianca tipo 00
- 3 Prodotti dolci da forno confezionati
- 4 Pasta di semola di grano duro
- 5 Riso Ribe
- 6 Riso Arborio
- 7 Riso Roma
- 8 Riso Parbolled
- 9 Olio di Oliva vergine extra biologico
- 10 Olio di Arachide
- 11 Burro di centrifuga
- 12 Pomodori pelati biologici
- 13 Miscela di vegetali in scatola per insalata di riso
- 14 Olive verdi e nere in salamoia
- 15 Capperi
- 16 Funghi champignon al naturale
- 17 Fagioli borlotti al naturale
- 18 Pesto
- 19 Tonno gr. 120
- 20 Tonno kg. 2,100
- 21 Pepe nero in grani
- 22 Pepe nero macinato
- 23 Zafferano
- 24 Spezie ed aromi (origano in foglie, chiodi di garofano, noce moscata)
- 25 Chiodi di garofano
- 26 Noce moscata
- 27 Origano
- 28 Succhi di frutta (pera, mela, pesca, albicocca, ecc.)
- 29 Cosce, sottocosse, petto di tacchino fresco refrigerato
- 30 Prodotti surgelati – caratteristiche
- 31 Prodotti congelati – caratteristiche
- 32 Pesce congelato – caratteristiche
- 33 Filetti di platessa
- 34 Filetti di merluzzo cong.
- 35 Zucchine surgelate
- 36 Patate a spicchi surgelate
- 37 Fagiolini surgelati
- 38 Piselli surgelati
- 39 Bietole surgelate
- 40 Spinaci surgelati
- 41 Carote surgelate
- 42 Verdure miste surgelate per minestrone
- 43 Bovino adulto fresco refrigerato
- 44 Carni sottovuoto – caratteristiche
- 45 Carne di bovino adulto - tagli confezionati sottovuoto
- 46 Scamone di bovino adulto
- 47 Pesce o geretto di bovino adulto
- 48 Spalla di bovino adulto
- 49 Noce di bovino adulto
- 50 Reale di bovino adulto
- 51 Vitello fresco refrigerato
- 52 Reale di vitello fresco refrigerato
- 53 Magatello di vitello fresco refrigerato

- 54 Noce o fesa francese di vitello fresco refrigerato
- 55 Punta di vitello fresco refrigerato
- 56 Spalla di vitello fresco refrigerato
- 57 Pesce di vitello fresco refrigerato
- 58 Nodini di vitello fresco refrigerato
- 59 Sottofesa di vitello fresco refrigerato
- 60 Ossa per brodo
- 61 Lonza di suino fresco refrigerato
- 62 Cosce, sottocosce e petti di pollo freschi refrigerati
- 63 Polli a busto freschi refrigerati
- 64 Tacchino fresco refrigerato
- 65 Latte UHT intero biologico
- 66 Yogurt alla frutta
- 67 Grana padano
- 68 Parmigiano reggiano
- 69 Fontina
- 70 Fontal
- 71 Emmenthal
- 72 Mozzarella biologica
- 73 Crescenza
- 74 Taleggio
- 75 Robiola
- 76 Italice
- 77 Ricotta
- 78 Salami stagionati
- 79 Prosciutto cotto senza polifosfati
- 80 Uova fresche di gallina biologiche
- 81 Lenticchie secche
- 82 Ceci - fave secchi
- 83 Fagioli secchi
- 84 Miscela di legumi secchi
- 85 Acqua minerale e minerale naturale
- 86 Panna
- 87 Sale
- 88 Zucchero semolato
- 89 Vino bianco
- 90 Aceto bianco
- 91 Aceto rosso
- 92 Filetti di nasello congelati
- 93 Macedonia di verdure surgelate (contorno)
- 94 Piselli sgusciati
- 95 Passata di pomodori
- 96 Crostini
- 97 Semolino
- 98 Pasta per pizza
- 99 Budino
- 100 Latte fresco pastorizzato intero

forno, dolci e salati freschi e confezionati etichettatura ai sensi del D.Leg. 27.1.1992. n.109

Condizioni generali:

- il contenuto massimo tollerato in umidità per ogni tipo di pane è quello previsto dalla legge 580/67;
- il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera;
- la lievitazione deve essere naturale;
- la farina utilizzata per la produzione del pane integrale deve essere documentata con certificazione analitica attestante la biologicità, la quale costituirà parte integrante dell'offerta, o con etichettatura riportante l'appartenenza al marchio riconosciuto nell'ambito della produzione biologica;
- la fornitura giornaliera deve essere direttamente consegnata ai refettori di consumazione del pasto ed il trasporto deve essere effettuato ai sensi dell'art. 26 della legge n. 580 e cioè " in recipienti lavabili e muniti di copertura a chiusura, in modo che il pane risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento;
- il trasporto deve altresì attenersi al regolamento locale di igiene del pane e di altri prodotti da forno non confezionati dal luogo di lavorazione alle comunità, deve rispondere ai requisiti di cui all'art. 43 del D.P.R. 327/80, per quanto applicabili, e deve essere munito di idonea separazione dall'abitacolo di guida;
- nel caso di utilizzo di contenitori rigidi, questi" devono essere di materiale lavabile dotati di coperchio, mantenuti in perfetto stato di pulizia e rispondenti a requisiti specifici previsti dal D.M. 31/3/73 e successive integrazioni e/o modifiche". Nelle varie fasi della commercializzazione tali contenitori non devono essere accatastati, devono essere tenuti sollevati da terra e protetti da eventuali fonti di insudiciamento o altre contaminazioni.

E' consentito l'uso di altri contenitori (es. sacchi di carta) purchè siano in possesso dei requisiti specifici previsti dal D.M. 31/3/73 e successive integrazioni;

- all'analisi organolettica il pane deve possedere le seguenti caratteristiche: crosta friabile e omogenea, mollica elastica con alveolatura regolare, gusto e aroma non devono presentare gusto eccessivo di birra, odore di rancido, di muffa o altro.

1/B Pane Comune

Prodotto con farina di grano tenero avente le caratteristiche del tipo "0", con aggiunte indicate all'articolo 19 della legge succitata. La pezzatura richiesta è attorno a gr 50 di peso da cotto. Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dalla legge per quanto riguarda la composizione e non devono essere trattate con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti.

2 Farina bianca tipo 00

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

La farina nono deve contenere imbiancanti non consentiti dalla legge e/o farine di altri cereali o ,altre sostanze estranee non consentite, legge n.580/67 e successive modificazioni.

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture od altro. Devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione nonché la data della durata di conservazione come da D.P.R. n.322 del 18 maggio 1982.

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

3 Prodotti dolci da forno confezionati

Si intendono prodotti dolci prodotti con farina di frumento o mais.

Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste e non devono presentare difetti.

I prodotti devono essere freschi e non presentare odore, sapore o colore anormale e sgradevole; inoltre non devono contenere ingredienti o additivi non previsti dalla legge.

4 Pasta di semola di grano duro

Deve rispondere alle modalità ed ai requisiti di composizione e acidità riportate nella legge n.580/67 titolo IV art. 28 e 29 e successive modificazioni presenti nella legge n.440 8 giugno 1971.

La pasta non deve presentare, in modo diffuso, difetti tipo:

- presenza di macchie bianche e nere;
- bottatura o bolle d'aria;
- spezzature o tagli.

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

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

Per ogni tipo di pasta devono essere specificate le seguenti caratteristiche:

- a) tempo di cottura;
- b) resa (aumento di peso con la cottura);
- c) tempo massimo di mantenimento delle paste cotte e scolate, entro il quale è garantita la conservazione di accettabili caratteristiche organolettiche (assenza di collosità);
- d) tempo massimo di cottura entro il quale è garantito un mantenimento di accettabili requisiti organolettici, come il mantenimento della forma ed assenze di spaccature.

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109/92.

5 Riso Ribe

Deve essere conforme alla legge del 18 marzo 1958 n.325.

È vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale.

Il riso deve essere confezionato in imballaggi sigillati, recanti sul sigillo o sulla confezione la denominazione della ditta produttrice o confezionatrice.

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

Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti.

Deve avere i seguenti requisiti:

– Gruppo merceologico: FINO

– Tolleranze consentite: grani spuntati 5%

grani striati rossi 3%

deformità naturali e impurità varietali 10% (max impurità varietali 5%)

rottore 5%

– Tolleranze di corpi estranei: sostanze minerali o vegetali non tossiche 0,01%

sostanze vegetali commestibili 0,10%

– Lunghezza: lungo 6,50 mm

– Forma: affusolato

– Grossezza: medio / larghezza 2,58 mm

– Perlatura: centro laterale poco estesa

– Striscia: breve

– Dente: poco pronunciato

– Sezione: schiacciata

– Tempo di gelatinizzazione: 18' 78''

– Tempo cottura: medio 18' - 20'

– Resa cottura: 3,87 (volume)

– Sostanze perse alla cottura: 10,37%

Confezioni da kg. _____

6 Riso Arborio

Deve essere conforme alla legge del 18 marzo 1958 n.325.

È vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale.

Il riso deve essere confezionato in imballaggi sigillati, recanti sul sigillo o sulla confezione la denominazione della ditta produttrice o confezionatrice.

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

Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti.

Deve avere i seguenti requisiti:

– Gruppo merceologico: SUPERFINO

– Tolleranze consentite: grani spuntati 5%

grani striati rossi 3%

deformità naturali e impurità varietali 10% (max impurità varietali 5%)

rottore 5%

Tolleranze di corpi estranei: sostanze minerali o vegetali non tossiche 0,01%

sostanze vegetali commestibili 0,10%

– Lunghezza: molto lungo 6,61 -7,6 mm

– Forma: semitondo

- Grossezza: molto grosso / larghezza 3,15 mm
 - Perlatura: centrale estesa
 - Striscia: assente
 - Dente: pronunciato
 - Sezione: schiacciata
 - Tempo di gelatinizzazione: 17' 68''
 - Tempo cottura: basso < 18'
 - Resa cottura: 4,34 (volume)
 - Sostanze perse alla cottura: 10,30%
- Confezioni da kg. _____

7 Riso Roma

Deve essere conforme alla legge del 18 marzo 1958 n.325.

È vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale.

Il riso deve essere confezionato in imballaggi sigillati, recanti sul sigillo o sulla confezione la denominazione della ditta produttrice o confezionatrice.

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

Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti.

Deve avere i requisiti:

- Gruppo merceologico: SUPERFINO

- Tolleranze consentite: grani spuntati 5%

grani striati rossi 3%

deformità naturali e impurità varietali 10% (max impurità varietali 5%)

rottore 5%

- Tolleranze di corpi estranei: sostanze minerali o vegetali non tossiche 0,01%

sostanze vegetali commestibili 0,10%

- Lunghezza: lungo 6,80 mm

- Forma: semiaffusolato

- Grossezza: grosso / larghezza 2,80 mm

- Perlatura: centro laterale

- Striscia: allungata

- Dente: normale

- Sezione: tondeggiate

- Tempo di gelatinizzazione: 17' 58''

- Tempo cottura: basso < 18'

- Resa cottura: 3,92 (volume)

- Sostanze perse alla cottura: 10,35%

- Confezioni da kg. _____

8 Riso Parbolled

Deve essere conforme alla legge del 18 marzo 1958 n.325.

Non deve essere quindi trattato con sostanze non consentite, possedere caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà.

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

Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti.

Confezioni da kg. _____

9 Olio di Oliva vergine extra biologico

Denominazione in vigore dal 01/01/1991 D.M. 509 ottobre 1987.

Anche il grado di acidità e la qualità di ciascuna categoria merceologica devono rispondere alla sopracitata legge.

Per la categoria degli olii vergini deve essere fornita, in caso di richiesta, una dichiarazione relativa al contenuto di acidità e al numero di perossidi per poterne accertare la qualità in base allo stato di conservazione.

Per l'olio extravergine di oliva, l'acidità espressa in acido oleico deve essere inferiore o uguale a 1g./100g..

Confezioni da lt. _____

Confezioni da lt. _____

10 Olio di Arachide

Deve rispondere ai requisiti di qualità e di composizione previste dalla legge, R.D.L. n.2033.

Su richiesta deve essere fornito un referto analitico comprovante la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata.

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

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge n.283 del 30 aprile 1962, D.M. 21 marzo 1973 e successive modificazioni; 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 D.P.R. n.777 del 23 agosto 1982, G.U. n.298 del 28 ottobre 1982.

I bidoncini devono riportare dichiarazioni riguardanti il tipo di prodotto, la casa produttrice ed il luogo di provenienza,

il peso netto e tutto ciò che è previsto nel D.P.R. n.322 del 18 maggio 1982.

Confezioni per gli olii:

– bidoncini in banda stagnata kg _____

– in vetro lt. _____

11 Burro di centrifuga

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme della legge n.1526 del 23 dicembre 1956 e della legge n.142 del 19 febbraio 1992.

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

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

Deve presentare buone caratteristiche microbiche (vedi TABELLE Allegato 3).

In caso di richiesta deve essere fornito un referto analitico comprovante la genuinità del prodotto sulla base della legge n.1526/56 ed il buono stato di conservazione.

Confezioni:

– pani da 250-500 g. sigillati, aventi requisiti previsti dal D.L. 27/01/92;

– pani da 10 a 20 kg. aventi requisiti previsti dall'art. 5 della legge n.1526/56 e dal D.M. 21 marzo 1973 per i requisiti dei contenitori;

– porzioni da g. _____

– confezioni da g. _____

Il prodotto dovrà essere accompagnato nel trasferimento da un documento riportante la ditta speditrice, quello del vettore e della ditta destinataria, oltre alla denominazione del prodotto relativo anche a burro di affioramento o centrifuga, il peso netto e la data di scadenza; per ogni partita dovrà essere specificato il luogo di provenienza.

Il trasporto dovrà assicurare il rispetto delle norme vigenti relative: in particolare riguardante i requisiti igienici dei mezzi di trasporto art.47 e art.48 D.P.R. n.327 del 26/03/80 e le temperature del prodotto durante il trasporto, che possono oscillare tra +1°C e +6°C, art.52 D.P.R. n.327/80 allegato C.

12 Pomodori pelati biologici

Devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art.2 del D.P.R. n.428 dell' 11 aprile 1975.

La suddetta norma prevede, fra l'altro, che i pomodori siano maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore del pomodoro maturo.

Inoltre il peso sgocciolato deve risultare non inferiore al 60% del peso netto, i frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% sul peso dello sgocciolato, il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 4%.

Confezioni:

– contenitori in banda stagnata di pezzatura kg. _____

– contenitori in banda stagnata di pezzatura kg. _____

I contenitori in banda stagnata non devono presentare difetti come ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge n.283 del 30 aprile 1962, D.M. 21 marzo 1973 e successive modificazioni; 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 D.P.R. n.777 del 23 agosto 1982, G.U. n.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. n.327/80 art.64 e D.P.R. n.322/82.

Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1%, come dall'art.67 del D.P.R. n.327/80, per confezioni di peso compreso tra gli 1 e i 5 kg.

13 Miscela di vegetali in scatola per insalata di riso

Il contenuto di ogni scatola deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta.

I vegetali contenuti devono corrispondere alle specie botaniche alle cultivar dichiarate in etichetta.

Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro.

Il vegetale immerso nel liquido di governo o oli di semi non deve essere spaccato né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge n.283 del 30 aprile 1962, D.M. 21 marzo 1973 e successive modificazioni; 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 D.P.R. n.777 del 23 agosto 1982, G.U. n.298 del 28 ottobre 1982.

Ogni contenitore deve riportare le indicazioni previste dal D.L. 109/92 e successivi aggiornamenti.

14 Olive verdi e nere in salamoia

Il contenuto di ogni scatola deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta.

Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro.

Il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico.

Ogni confezione deve riportare le dichiarazioni previste dal D.P.R. n.327/80 art.64 e D.P.R. n.322/82.

Il prodotto deve essere contenuto in vetro.

Confezioni da _____

15 Capperi

Devono essere in contenitori riportanti tutte le dichiarazioni previste dalla legge, D.P.R. n.327 del 30 giugno 1980 art.64 e D.P.R. n.322/82, e precisamente:

- 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.

Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata.

Confezioni da _____

Gli scarti in meno sul peso netto rispetto alla dichiarazione, non devono superare l'1%, per confezioni tra gli 1 e i 5 kg., come previsto dal D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980 art.67.

I contenitori non devono presentare difetti e devono possedere i requisiti previsti dalla legge, legge n.283 del 30 aprile 1962 e D.M. 21 marzo 1973 con successive modificazioni.

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, e devono presentare il caratteristico odore e sapore, il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni.

16 Funghi champignon al naturale

Devono essere in contenitori riportanti le dichiarazioni previste dal D.P.R. n.327/80 art.64 e D.P.R. n.322/82, e precisamente:

- 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

Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata.

Confezioni da _____

Gli scarti in meno sul peso netto rispetto alla dichiarazione, non devono superare l'1%, per confezioni tra gli 1 e i 5 kg., come previsto dal D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980 art.67.

I contenitori non devono presentare difetti e devono possedere i requisiti previsti dalla legge, legge n.283 del 30 aprile 1962 e D.M. 21 marzo 1973 con successive modificazioni.

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, e devono presentare il caratteristico odore e sapore, il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni.

17 Fagioli borlotti al naturale

Devono essere in contenitori riportanti le dichiarazioni previste dal D.L. 109/92.

Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata.

Gli scarti in meno sul peso netto rispetto alla dichiarazione, non devono superare l'1%, per confezioni tra gli 1 e i 5 kg., come previsto dal D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980 art.67.

I contenitori non devono presentare difetti e devono possedere i requisiti previsti dalla legge, legge n.283 del 30 aprile 1962 e D.M. 21 marzo 1973 con successive modificazioni.

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, e devono presentare il caratteristico odore e sapore, il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni.

18 Pesto

Non deve presentare odore o sapore anomali dovuti ad inacidimento.

Deve presentare buone caratteristiche microbiche (vedi tabelle Allegato 3).

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

Confezione da kg. _____

19 Tonno gr. 120

Per il tonno confezionato sottolio è permessa una tolleranza sul peso netto dichiarato del 6%.

Il tonno deve essere di colore chiaro e deve risultare di trancio intero.

Non deve presentare difetti di odore, sapore o colore.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge n.283 del 30 aprile 1962, D.M. 21 marzo 1973 e successive modificazioni; 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 D.P.R. n.777 del 23 agosto 1982, G.U. n.298 del 28 ottobre 1982.

Gli scarti in meno sul peso netto rispetto alla dichiarazione, non devono superare l'1%, per confezioni tra gli 1 e i 5 kg., come previsto dal D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980 art.67.

I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro e devono possedere i requisiti previsti dalla legge n.283 del 30 aprile 1962, D.M. 21 marzo 1973 e successive modificazioni.

Confezioni:

Contenitori in banda stagnata apertura a strappo di pezzatura gr. 120.

20 Tonno kg. 2,100

Per il tonno confezionato sottolio è permessa una tolleranza sul peso netto dichiarato del 6%.

Il tonno deve essere di colore chiaro e deve risultare di trancio intero.

Non deve presentare difetti di odore, sapore o colore.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge n.283 del 30 aprile 1962, D.M. 21 marzo 1973 e successive modificazioni; 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 D.P.R. n.777 del 23 agosto 1982, G.U. n.298 del 28 ottobre 1982.

Gli scarti in meno sul peso netto rispetto alla dichiarazione, non devono superare l'1%, per confezioni tra gli 1 e i 5 kg., come previsto dal D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980 art.67.

I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro e devono possedere i requisiti previsti dalla legge n.283 del 30 aprile 1962, D.M. 21 marzo 1973 e successive modificazioni.

Confezioni:

Contenitori in banda stagnata apertura a strappo di pezzatura kg. 2,100.

21 Pepe nero in grani

I grani devono essere compatti, non friabili né polverosi, omogenei nella grandezza, colore e rugosità della superficie; devono presentare il tipico aroma.

L'aggiunta al pepe in grani di altri prodotti aventi le stesse caratteristiche deve essere dichiarata, art.9 legge n.283 del 30 aprile 1962.

Confezioni da gr. _____

22 Pepe nero macinato

Deve presentarsi sotto forma di polvere, senza grumi, grani interi o altri corpi estranei.

Deve presentare il tipico aroma.

L'aggiunta al pepe macinato di altri prodotti aventi le stesse caratteristiche deve essere dichiarata, art.9 legge n.283 del 30 aprile 1962.

Confezioni da gr. _____

23 Zafferano

Si richiede zafferano in polvere, in involucri sigillati, recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice; per le norme della tutela della denominazione di zafferano riferirsi al R.D.L. n.2217 del 12 novembre 1936.

24 Spezie ed aromi (origano in foglie, chiodi di garofano, noce moscata)

Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non devono inoltre essere soggetti ad attacchi parassitari (crittogame o insetti).

Le confezioni devono essere intatte e conformi alla normativa vigente.

25 Chiodi di garofano

Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non devono inoltre essere soggetti ad attacchi parassitari (crittogame o insetti).

Confezione _____

26 Noce moscata

Deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non devono inoltre essere soggetti ad attacchi parassitari (crittogame o insetti).

Confezione _____

27 Origano

Deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non devono inoltre essere soggetti ad attacchi parassitari (crittogame o insetti).

Confezione _____

28 Succhi di frutta (pera, mela, pesca, albicocca, ecc.)

Il prodotto è quello definito dal D.P.R. n.489 del 18 maggio 1982 e successive modificazioni.

Per gli zuccheri impiegati si demanda alla legge n.139 del 31 marzo 1980 art.1.

I prodotti devono riportare sull'imballaggio:

- denominazione a loro riservata
- elenco degli ingredienti, ivi compresi gli additivi e la quantità
- nome della ditta produttrice
- nome della ditta confezionatrice
- luogo di produzione
- la menzione "zuccherato" per i succhi di frutta con aggiunta di zuccheri
- il termine minimo di conservazione come da D.P.R. n.489 del 18 maggio 1982.

Il contenuto di ogni bottiglia o tetrabrick deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta.

Il prodotto non deve presentare alcuna alterazione.

Il prodotto deve essere esente sa anidride solforosa e antifermentativi aggiunti.

29 Cosce, sottocosse, petto di tacchino fresco refrigerato

Condizioni generali:

- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n.283 del 30 aprile 1962, D.Lsg. 51/92 e aggiornamenti e del D.P.R. n.503 del 8 giugno 1982;
- deve provenire da allevamenti nazionali;
- devono essere trasportati secondo le disposizioni del D.P.R. n.327 del 26 marzo 1980, con temperature durante il trasporto tra 1°C e 4°C;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- non devono aver subito azione di sostanze estrogene;
- devono possedere buone caratteristiche microbiologiche (vedi tabella Allegato 3).

Caratteristiche:

- devono essere ben conformate, presentare una 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 dissecata, senza penne o spuntoni né piume;
- non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;
- non devono presentare fratture, edemi ed ematomi;
- le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza essudatura né trasudato;
- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi.

Fesa di tacchino: femmina, peso non superiore a 4 kg o maschio giovane con età compresa fra 14 settimane e 8 mesi, peso circa 5 kg; completamente disossata; il gozzo deve essere stato asportato; costituita da solo muscolo pettorale; non devono esserci ammaccature sottocutanee.

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalle direttive del consiglio 86/469/CEE del 16/09/1986.

30 Prodotti surgelati - caratteristiche

Condizioni generali:

Devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti, D.L. 27/01/1992 n.110 e successive modifiche.

Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato da automezzi idonei come da D.L. 27/01/1992 n.110 e successive modifiche.

Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18°C; sono tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3°C.

Le confezioni devono possedere i requisiti previsti dal D.L. 27/01/1992 n.110 e successive modifiche.

In particolare il suddetto articolo specifica che le confezioni devono:

- 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 devono possedere i requisiti previsti dalla legge n. 283 del 30 aprile 1962 e successive modifiche.

Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal D.L. 27/01/1992 n.110.

I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione. Il prodotto una volta scongelato non

può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore.

Dal momento della surgelazione al momento dello scongelamento la temperatura non deve mai essere superiore a -18°C in ogni punto dell'alimento.

La durata di conservazione dei surgelati è in funzione della temperatura di mantenimento, come riportato in etichetta.

Lo scongelamento deve avvenire a temperatura di 4-8°C +1°C.

È vietato:

- lo scongelamento in acqua;
- congelare un prodotto fresco o già scongelato

Principali difetti dei prodotti surgelati.

Non devono presentare:

- alterazioni di colore, odore, sapore;
- bruciature da freddo;
- parziali decongelazioni;
- ammuffimenti;
- fenomeni di putrefazione profonda.

Il test di rancidità deve risultare negativo.

31 Prodotti congelati - caratteristiche

La temperatura durante il trasporto non deve essere superiore a -10°C , secondo quanto prescritto dal D.M. 26/03/1980, n.327.

I veicoli di trasporto devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente, legge 30/04/1962, n.283 e successive modificazioni, ed essere opportunamente coibentati per il mantenimento di tali temperature.

Durante il deposito gli alimenti congelati devono essere sempre mantenuti a temperatura non superiore a -15°C .

Qualora si tratti di alimenti confezionati, le etichette devono essere conformi a quanto previsto dal D.P.R. 18/05/1982, n.322.

Lo scongelamento deve avvenire a temperatura di $4-8^{\circ}\text{C} +1^{\circ}\text{C}$.

È vietato:

- lo scongelamento in acqua;
- congelare un prodotto fresco o già scongelato

Principali difetti dei prodotti surgelati.

Non devono presentare:

- alterazioni di colore, odore, sapore;
- bruciature da freddo;
- parziali decongelazioni;
- ammuffimenti;
- fenomeni di putrefazione profonda.

Il test di rancidità deve risultare negativo.

32 Pesce congelato - caratteristiche

Il pesce congelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

La temperatura al cuore del prodotto non deve essere superiore a -15°C .

La differenza di temperatura tra prodotto e mezzo di trasporto deve essere al massimo di 1°C .

La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo.

La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni.

La forma deve essere quella tipica della specie.

L'odore deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo aver portato il pesce ad una temperatura di $15-20^{\circ}\text{C}$.

La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.

33 Filetti di platessa

Il pesce congelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

La temperatura al cuore del prodotto non deve essere superiore a -15°C .

La differenza di temperatura tra prodotto e mezzo di trasporto deve essere al massimo di 1°C .

La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo.

La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti;

deve essere integra ed esente da lacerazioni.

La forma deve essere quella tipica della specie.

L'odore deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo aver portato il pesce ad una temperatura di 15-20°C.

La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.

I filetti non devono presentare:

- grumi di sangue;
- pinne o resti di pinne;
- residui di membrane/parete addominale;
- colorazione anormale;
- attacchi parassitari.

Deve essere dichiarata la zona di provenienza (Italiana o nord Europa, ecc.) e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

I filetti di platessa non devono essere inferiori a 80 g. corrispondenti alla cat. n.3.

Nei filetti di platessa non è ammessa la presenza di alcuna spina.

Parametri chimici:

- pH: <6,2 - 7
- TMA (trimetilammina) 1mg/100g.
- TVN (basi azotate volatili) <30mg/100g.

Parametri fisici:

- glassatura 20%
- calo peso 30%

Deve essere conforme alla normativa vigente.

34 Filetti di merluzzo cong.

Il pesce congelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

La temperatura al cuore del prodotto non deve essere superiore a -15°C.

La differenza di temperatura tra prodotto e mezzo di trasporto deve essere al massimo di 1°C.

La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo.

La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni.

La forma deve essere quella tipica della specie.

L'odore deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo aver portato il pesce ad una temperatura di 15-20°C.

La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.

I filetti non devono presentare:

- grumi di sangue;
- pinne o resti di pinne;
- residui di membrane/parete addominale;
- colorazione anormale;
- attacchi parassitari.

Deve essere dichiarata la zona di provenienza (Italiana o nord Europa, ecc.) e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

I filetti di platessa non devono essere inferiori a 80 g. corrispondenti alla cat. n.3.

Nei filetti di platessa non è ammessa la presenza di alcuna spina.

Parametri chimici:

- pH: <6,2 - 7
- TMA (trimetilammina) 1mg/100g.
- TVN (basi azotate volatili) <30mg/100g.

Parametri fisici:

- glassatura 5%
- calo peso 10%

Deve essere conforme alla normativa vigente.

35 Zucchine surgelate

Caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi caratteristiche dei prodotti surgelati, inoltre:

- devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati;

- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superf.;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolato;
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

36 Patate a spicchi surgelate

Caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi caratteristiche dei prodotti surgelati, inoltre:

- devono risultare accuratamente pulite, mondate e tagliate;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini o di insetti, presenza di solanina né malformazioni;
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superf.;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa né eccessivamente molle;
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

37 Fagiolini surgelati

Caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi caratteristiche dei prodotti surgelati, inoltre:

- devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superf.;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolato;
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

Inoltre devono essere:

- giovani e teneri, chiusi e con semi poco sviluppati;
- sono tollerati leggeri difetti di colorazione e fili corti e poco resistenti;
- sono esclusi fagiolini affetti da *Colletricum lindemunthianum*;
- diametro massimo: fini 9 mm.

38 Piselli surgelati

Caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi caratteristiche dei prodotti surgelati, inoltre:

- devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superf.;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolato;
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

Inoltre:

- devono avere forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà;
- diametro massimo: fini 8 - 8,5 mm.

39 Bietole surgelate

Caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi caratteristiche dei prodotti surgelati, inoltre:

- devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superf.;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolato;
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

40 Spinaci surgelati

Caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi caratteristiche dei prodotti surgelati, inoltre:

- devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superf.;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolato;
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

41 Carote surgelate

Caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi caratteristiche dei prodotti surgelati, inoltre:

- devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superf.;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolato;
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

Le carote devono presentarsi a rondelle di diametro non superiore ai 30 mm.

42 Verdure miste surgelate per minestrone

Caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi caratteristiche dei prodotti surgelati, inoltre:

- devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superf.;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolato;
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

Valgono le medesime caratteristiche merceologiche delle singole specie vegetali.

La composizione merceologica deve essere la seguente:

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

43 Bovino adulto fresco refrigerato

Condizioni generali:

- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n.283 del 30 aprile 1962, D.L. 18/04/94 n.286 e del R.D. n.3298 del 20 dicembre 1928 e presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica
- deve provenire da allevamenti nazionali o C.E.E.;
- 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 marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- devono presentare il certificato sanitario per il trasporto fuori il Comune di carne fresca;
- deve essere dichiarata l'assenza di estrogeni, legge n.4 del 3 febbraio 1961;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n.327 del 26 marzo 1980 e successivi aggiornamenti,

con temperature durante il trasporto tra i -1°C e i +7°C;

- deve essere conservato sino al momento della cottura a temperatura compresa tra i 0°C e i +4°C;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche o fungine;
- deve possedere buone caratteristiche microbiologiche (vedi tabella Allegato 3).

Devono essere carni di animali non appartenenti alla categoria vitelli ai sensi della legge n.171 del 4 aprile

1964 art.2 e successive modifiche, come legge n.63 del 18 marzo 1977.

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica e anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalle direttive del consiglio 86/469/CEE del 16/09/1986 e successive modifiche.

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.

44 Carni sottovuoto - caratteristiche

Le carni devono possedere i requisiti merceologici previsti per le carni non confezionate.

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

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%.

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalle direttive del consiglio 86/469/CEE del 16/09/1986.

Definizione di scarto: lo scarto è costituito da grasso e connettivo di copertura e liquido trasudato.

La confezione deve avere le seguenti caratteristiche:

– involucro integro, ben aderente alla carne, indice della presenza del sottovuoto;

– etichetta conforme al D.L. 109/92;

– i materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto (imballaggio primario) devono essere perfettamente conformi alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione.

I tagli di carne estratti dalla confezione per la lavorazione devono essere posti in teglie con doppio fondo forato, per impedire il loro contatto col liquido di sgocciolamento e mantenute a temperature di refrigerazione fino al momento dell'utilizzo.

45 Carne di bovino adulto - tagli confezionati sottovuoto

La carne deve essere fornita sottovuoto.

Tipologia dei tagli del quarto superiore: (sbarrare la scelta)

filetto controfiletto fesa

noce scamone magatello

fetta di mezzo pesce - geretto

Tipologia dei tagli del quarto anteriore (sbarrare la scelta) cappello da prete reale fesone di spalla

geretto anteriore punta-fiocco brione fusello fegato, presentante rivestimento sieroso ben separabile trippa lessata presentante ottime caratteristiche igieniche.

46 Scamone di bovino adulto

Sono valide le caratteristiche descritte nel codice Bovino Adulto fresco refrigerato; inoltre i tagli di carne devono essere confezionati in busta di polietilene sottovuoto.

47 Pesce o geretto di bovino adulto

Sono valide le caratteristiche descritte nel codice Bovino Adulto fresco refrigerato; inoltre i tagli di carne devono essere confezionati in busta di polietilene sottovuoto.

48 Spalla di bovino adulto

Sono valide le caratteristiche descritte nel codice Bovino Adulto fresco refrigerato; inoltre i tagli di carne devono essere confezionati in busta di polietilene sottovuoto.

49 Noce di bovino adulto

Sono valide le caratteristiche descritte nel codice Bovino Adulto fresco refrigerato; inoltre i tagli di carne devono essere confezionati in busta di polietilene sottovuoto.

50 Reale di bovino adulto

Sono valide le caratteristiche descritte nel codice Bovino Adulto fresco refrigerato; inoltre i tagli di carne devono essere confezionati in busta di polietilene sottovuoto.

51 Vitello fresco refrigerato

Per condizioni generali vedi "bovino adulto fresco".

Inoltre deve presentare le seguenti caratteristiche:

– non deve avere subito azione di sostanze estrogene;

– la carne deve essere di colore bianco-rosato, tenera, a grana fine, con grasso di aspetto bianco, consistente, do odore latteo;

– deve provenire da bestie che non abbiano superato i 300 kg di peso.

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalle direttive del consiglio 86/469/CEE del 16/09/1986.

52 Reale di vitello fresco refrigerato

Sono valide le caratteristiche descritte nel codice Vitello fresco refrigerato; inoltre i tagli di carne devono essere confezionati in busta di polietilene sottovuoto.

53 Magatello di vitello fresco refrigerato

Sono valide le caratteristiche descritte nel codice Vitello fresco refrigerato; inoltre i tagli di carne devono essere confezionati in busta di polietilene sottovuoto.

54 Noce o fesa francese di vitello fresco refrigerato

Sono valide le caratteristiche descritte nel codice Vitello fresco refrigerato; inoltre i tagli di carne devono essere confezionati in busta di polietilene sottovuoto.

55 Punta di vitello fresco refrigerato

Sono valide le caratteristiche descritte nel codice Vitello fresco refrigerato; inoltre i tagli di carne devono essere confezionati in busta di polietilene sottovuoto.

56 Spalla di vitello fresco refrigerato

Sono valide le caratteristiche descritte nel codice Vitello fresco refrigerato; inoltre i tagli di carne devono essere confezionati in busta di polietilene sottovuoto.

57 Pesce di vitello fresco refrigerato

Sono valide le caratteristiche descritte nel codice Vitello fresco refrigerato; inoltre i tagli di carne devono essere confezionati in busta di polietilene sottovuoto.

58 Nodini di vitello fresco refrigerato

Sono valide le caratteristiche descritte nel codice Vitello fresco refrigerato; inoltre i tagli di carne devono essere confezionati in busta di polietilene sottovuoto.

59 Sottofesa di vitello fresco refrigerato

Sono valide le caratteristiche descritte nel codice Vitello fresco refrigerato; inoltre i tagli di carne devono essere confezionati in busta di polietilene sottovuoto.

60 Ossa per brodo

Devono presentarsi monde il più possibile da sangue, grumi di carne o tessuto connettivale, con le superfici articolari il più possibili integre.

Non devono presentare scheggiature né eccessiva porosità.

La superficie deve essere di colorazione uniforme bianco giallastra, senza visibili alterazioni.

Saranno da preferire le ossa del costato o del ginocchio (articolazione tarsica o carpica).

61 Lonza di suino fresco refrigerato

Condizioni generali:

– deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n.283 del 30 aprile 1962 e del R.D. n.3298 del 20 dicembre 1928 e del D.P.R. 312/91 e aggiornamenti;

– deve provenire da allevamenti nazionali o C.E.E.;

– deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;

– devono presentare il certificato sanitario per il trasporto fuori il Comune di carne fresca;

– deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n.327 del 26 marzo 1980 e successivi aggiornamenti,

con temperature durante il trasporto tra i -1°C e i + 7°C;

– presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche o fungine;

– deve essere in osso o in confezioni sottovuoto;

– deve presentare buone caratteristiche microbiche (vedi tabelle Allegato 3).

Tipologia dei tagli:

– lonza: corrisponde al carré o lombata disossata. La regione anatomica è costituita dalla massa comune del muscolo ileo-spinale situato nella doccia formata dalle apofisi spinose e traverse delle vertebre lombari e delle ultime vertebre dorsali.

62 Cosce, sottocoscce e petti di pollo freschi refrigerati

Condizioni generali:

– deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n.283 del 30 aprile 1962 e del D.P.R. n.503 del 8 giugno 1982, D. Lgs. 51/92 e aggiornamenti;

– deve provenire da allevamenti nazionali;

- le carcasse devono presentare il bollo a placca del Comune dell'avvenuta visita sanitaria;
- devono essere trasportati secondo le disposizioni del D.P.R. n.327 del 26 marzo 1980 e successivi aggiornamenti,

con temperature durante il trasporto tra i -1°C e i +4°C;

- devono appartenere alla Classe A;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche o fungine;
- non devono aver subito azione di sostanze estrogene;
- le confezioni, le bacinelle o i sacchi di materiali per alimenti non devono contenere il liquido di sgocciolamento.

Caratteristiche:

- devono essere ben conformate, presentare una 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 dissecata, senza penne o spuntoni né piume;
- non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;
- non devono presentare fratture, edemi ed ematomi;
- le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza essudatura né trasudato;
- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi.
- devono presentare buone caratteristiche microbiche (vedi tabelle Allegato 3).

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione,

nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalle direttive del consiglio 86/469/CEE del 16/09/1986.

Grammatura compresa tra gr. _____ e gr. _____

63 Polli a busto freschi refrigerati

Caratteristiche:

- polli di allevamento industriale, allevati a terra, preparati a busto, classe A, di regolare sviluppo, buona conformazione, ottimo stato di nutrizione e assenza di collosità sternale;
- polli di età inferiore alle dieci settimane, di ambo i sessi, carni molto tenere, scarso tessuto adiposo, pelle morbida e liscia, cartilagine sternale molto flessibile;
- privi di testa e colli; la resezione del collo deve avvenire a livello della terzultima vertebra cervicale;
- zampe tagliate a mezzo centimetro circa sotto l'articolazione tarsica;
- i busti devono risultare esenti da intestini, stomaci, fegato e cuore, esofago, trachea e uropigio;
- la breccia addominale per l'eviscerazione deve essere contenuta nei giusti limiti;
- le frattaglie pulite e lavate, vengono accettate a parte ed il peso incluso in quello totale;
- la macellazione deve essere recente non superiore a 3 giorni e non inferiore a 12 ore;
- alla macellazione deve essere seguito il raffreddamento in cella frigorifera;
- il pollo deve essere esente da fratture, edemi o ematomi;
- il dissanguamento deve risultare completo;
- il grasso interno e di copertura deve essere distribuito nei giusti limiti; devono essere esenti da ammassi adiposi nella regione perianale ed in quella della cloaca;
- il pollo non deve aver subito l'azione di sostanze estrogene e non deve aver residui di antibiotici;
- la pelle deve essere pulita, elastica, non dissecata, senza penne o piumole, senza soluzioni di continuo né ecchimosi o macchie verdastre;
- la carne (muscoli scheletrici) deve essere di colorito bianco rosa tendente al giallo, di buona consistenza ma non flaccida né infiltrata di sierosità;
- devono provenire dal allevamenti nazionali;

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione,

nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalle direttive del consiglio 86/469/CEE del 16/09/1986.

Grammatura compresa tra gr. _____ e gr. _____

64 Tacchino fresco refrigerato

Condizioni generali:

- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n.283 del 30 aprile 1962 e del D.P.R. n.503 del 8 giugno 1982, D. Lgs. 51/92 e aggiornamenti;
- deve provenire da allevamenti nazionali;
- le carcasse devono presentare il bollo a placca del Comune dell'avvenuta visita sanitaria;
- devono essere trasportati secondo le disposizioni del D.P.R. n.327 del 26 marzo 1980 e successivi aggiornamenti, con temperature durante il trasporto tra i -1°C e i +4°C;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche o fungine;
- non devono aver subito azione di sostanze estrogene;
- deve presentare buone caratteristiche microbiche (vedi tabelle Allegato 3).

Caratteristiche:

- tacchino maschio con età compresa fra 14 settimane e 8 mesi;
- non deve essere trattato con antibiotici;
- deve presentare carni morbidissime, a grana sottile, colore rosa pallido, pelle leggera e facilmente lacerabile, cartilagine sternale molto flessibile;
- l'animale deve essere stato allevato a terra.

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione,

nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalle direttive del consiglio 86/469/CEE del 16/09/1986.

65 Latte UHT intero biologico

Le cariche microbiche devono rientrare nei limiti previsti dall'O.M. 11 ottobre 1978 tabella A e successive modifiche.

Il latte intero deve contenere almeno il 3,20% di grasso.

Le confezioni devono riportare la data di scadenza come da D.P.R. n.322/82.

Confezioni: _____

66 Yogurt alla frutta

Il prodotto deve possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti relativamente all'attività dei batteri lattici, al contenuto in grassi, agli additivi e alla frutta aggiunta, legge n.994 del 9 maggio 1929 e successive modificazioni.

Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.P.R. n.322/82.

Il trasporto deve essere effettuato da mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento della temperatura tra 0°C e +4°C, D.P.R. n.327/80 art. 47, 52.

Confezioni da gr. _____

67 Grana padano

Caratteristiche:

- formaggio a denominazione di origine, D.P.R. n.1269 del 30 ottobre 1965;
- il grasso minimo deve essere il 32% sulla S.S.;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentaz. anomale o altre cause;
- non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta dovuti a fermentazioni o altro;
- non deve presentare difetti esterni tipo marscescenze o altro;
- deve essere stagionato almeno un anno e riportare dichiaraz. riguardante il tempo di stagionatura;
- non deve contenere formaldeide residua;
- deve essere idoneo ad essere grattugiato;
- deve avere un'umidità del 30% con una tolleranza di +/-5%.

Confezione:

- forma intera
- 1/2 forma
- 1/4 di forma
- confezione sottovuoto kg _____
- confezioni sottovuoto monorazione da g _____ cad.

Le confezioni sottovuoto devono essere conformi alla legge n.283 del 30 aprile 1962, al D.P.R. n.327 del 26 marzo 1980, al D.P.R. n.777 del 23 agosto 1982 e al D.P.R. n.322 del 18 maggio 1982.

68 Parmigiano reggiano

Caratteristiche:

- formaggio a denominazione di origine, D.P.R. n.1269 del 30 ottobre 1965;
- il grasso minimo deve essere il 32% sulla S.S.;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentaz. anomale o altre cause;
- non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta dovuti a fermentazioni o altro;
- non deve presentare difetti esterni tipo marscescenze o altro;
- deve essere stagionato almeno 18 mesi e riportare dichiaraz. riguardante il tempo di stagionatura;
- deve essere idoneo ad essere grattugiato;
- deve avere un'umidità del 29% con una tolleranza di +/-4%;
- il coefficiente di maturazione deve essere 33,8 con una tolleranza di +/-8.

Confezione:

- forma intera
- 1/2 forma
- 1/4 di forma
- confezione sottovuoto kg _____
- confezioni sottovuoto monorazione da g _____ cad.

Le confezioni sottovuoto devono essere conformi alla legge n.283 del 30 aprile 1962, al D.P.R. n.327 del 26 marzo 1980, al D.P.R. n.777 del 23 agosto 1982 e al D.P.R. n.322 del 18 maggio 1982.

69 Fontina

Caratteristiche:

- prodotta da puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo deve essere il 45% sulla S.S.;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentaz. anomale o altre cause;
- devono essere maturi e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura;
- La denominazione Fontina è riservata al prodotto indicato nel D.P.R. n.1269 del 30 ottobre 1955.

Confezione kg _____

70 Fontal

Caratteristiche:

- prodotta da puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo deve essere il 45% sulla S.S.;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentaz. anomale o altre cause;
- devono essere maturi e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura;
- La denominazione Fontal è riservata al prodotto indicato nel D.P.R. n.1269 del 30 ottobre 1955.

Confezione kg _____

71 Emmenthal

Caratteristiche:

- prodotta da puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo deve essere il 45% sulla S.S.;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentaz. anomale o altre cause;
- devono presentare interamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma anche se può essere più frequente nella parte interna;
- per i gruyère la pasta deve essere morbida, fondente, untuosa, di colore paglierino e sapore caratteristico (forte, tendente al piccante); l'occhiatura è scarsa, con buchi della grossezza di un pisello;
- deve essere dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione.

La denominazione Emmenthal e Sbrinz è riservata ai prodotti svizzeri; quello di Gruyère al prodotto svizzero e francese, giusta la convenzione internazionale approvata col D.P.R. n.1099 del 18 novembre 1953.

72 Mozzarella biologica

Caratteristiche:

- prodotta a partire da solo latte vaccino fresco o pastorizzato;
- il grasso minimo contenuto deve essere il 44% sulla S.S.;
- deve presentare buone caratteristiche microbiche (vedi tabelle Allegato 3);
- non deve presentare gusti anomali dovuti a inacidimento o altro;
- i singoli pezzi devono essere interi e compatti;
- deve essere indicata la data di confezionamento, D.L. n.98 dell'11 aprile 1986;
- deve essere dichiarato il termine minimo di conservazione come da D.P.R. n.322, 18 maggio 1986

Confezioni gr. _____

Confezioni gr. _____

Confezioni gr. _____

73 Crescenza

Caratteristiche:

- prodotta da puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo contenuto deve essere il 50% sulla S.S.;
- la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentaz. anomale o altre cause;
- deve essere venduta in confezioni sigillate;
- deve presentare buone caratteristiche microbiche (vedi tabelle Allegato 3);

Confezioni gr. _____

gr. _____

74 Taleggio

Caratteristiche:

- prodotto da puro latte vaccino fresco;
 - il grasso minimo contenuto deve essere il 48% sulla S.S., D.M. 29 dicembre 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 fermentaz. anomale o altre cause;
- La denominazione Taleggio è riservata al prodotto indicato nel D.P.R. n.1269 del 30 ottobre 1955.

Confezioni kg. _____

kg. _____

75 Robiola

Caratteristiche:

- prodotto da puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo contenuto deve essere il 50% sulla S.S., D.M. 29 dicembre 1973;
- deve essere matura 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 fermentaz. anomale o altre cause;

Confezioni kg. _____

kg. _____

76 Italice

Caratteristiche:

- prodotto da puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo contenuto deve essere il 48% sulla S.S., D.M. 29 dicembre 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 fermentaz. anomale o altre cause;

Confezioni kg. _____

kg. _____

77 Ricotta

Caratteristiche:

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

78 Salami stagionati

Devono possedere i requisiti previsti dal R.D. n.3298 art.55 del 20 dicembre e successive modificazioni. Gli involucri devono rispondere alla norma di legge. Deve essere dichiarato il tipo di salame.

Devono possedere caratteristiche merceologiche previste per ogni tipo.

Inoltre:

- l'impasto deve mediamente essere 30 -35% di grasso, 70 - 65% di magro;
- non devono essere presenti in modo percettibile parti connettivali;
- le proteine totali dovranno essere circa il 14% della composizione e le proteine provenienti da carne e non

da collagene dovranno costituire l'85% del totale;

- l'umidità deve essere compresa tra 30 e 38%;
- il pH non deve essere inferiore a 5;
- l'involucro esterno deve essere in buono stato, senza muffe o marcescenze e non deve essere staccato dal contenuto;
- il prodotto in sezione deve presentarsi omogeneo e non "incartato", non deve avere una parte esterna particolarmente secca ed una interna eccessivamente molle;
- l'interno non deve presentare odori o colori anomali, inscurimento della carne, ingiallimento del grasso, rancidità, ecc.;
- il prodotto deve presentare il giusto grado di maturazione;
- l'involucro si deve staccare facilmente;
- la maturazione deve essere di almeno due mesi e deve essere dichiarata.

79 Prosciutto cotto senza polifosfati

Il prodotto deve essere avvolto in idoneo involucro plastico o carta alluminata, D.M. 21 marzo 1973, deve essere munito di dichiarazione riguardante il tipo di prodotto (si intende il ricavato della coscia di suino); all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato.

Altre caratteristiche:

- l'esterno non deve presentare patine né odore sgradevole;
- il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore e odore di rancido; non deve essere in eccesso; può anche essere preventivamente sgrassato;
- la quantità di grasso interstiziale deve essere di preferenza bassa;
- il rapporto acqua/proteine della frazione magra deve essere il più possibile simile a quello della carne cruda (70/20);
- la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiz.;
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti;
- gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite dal D.M. 31 marzo 1965 e successive modificazioni, e D.M. 28 dicembre 1964 e successive modificazioni
- l'umidità calcolata sulla parte magra, deve essere del 58 - 62%.

80 Uova fresche di gallina biologiche

Uova fresche di gallina di produzione nazionale. Devono essere conformi al Reg. CEE 1907/90 e successivi aggiornamenti e modifiche.

Categoria qualitativa A. Categoria di peso 3 = 60 - 65 g.

Gli imballi devono essere muniti di fascette o dispositivi di etichettatura leggibili e recanti:

- il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda che ha imballato o fatto imballare la merce;
- il numero distintivo del centro di imballaggio;
- la categoria di qualità e di peso;
- il numero delle uova imballate;
- la durata minima seguita dalle raccomandazioni idonee di immagazzinaggio e di utilizzazione e/o la data di imballaggio.

L'indicazione della data di durata minima e l'avviso di conservare le uova in frigorifero dopo l'acquisto sono obbligatorie dal 01/06/94. Le uova di categoria A devono presentare le seguenti caratteristiche:

- guscio e cunicola: normali, intatti;
- camera d'aria: altezza non superiore a 6 mm, immobile;
- albume: chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- tuorlo: visibile alla speratura solamente come ombra, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- germe: sviluppo impercettibile;
- odore: esente da corpi estranei.

81 Lenticchie secche

Caratteristiche minime

I legumi secchi devono essere:

- puliti;
- di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma;
- sani e non devono presentare attacchi di 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 13%).

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

Il confezionamento deve avvenire in sacchi di juta (peso da 5 a 20 kg).

Cultivar richieste

- di Villalba
- Leonessa
- di Altamura
- di Mormanno
- di Castelluccio

82 Ceci - fave secchi

Caratteristiche minime

I legumi secchi devono essere:

- puliti;
- di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma;
- sani e non devono presentare attacchi di 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 13%).

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

Il confezionamento deve avvenire in sacchi di juta (peso da 5 a 20 kg).

Cultivar richieste

- Cottoio
- Migno
- Principe

83 Fagioli secchi

Caratteristiche minime

I legumi secchi devono essere:

- puliti;
- di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma;
- sani e non devono presentare attacchi di 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 13%).

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

Il confezionamento deve avvenire in sacchi di juta (peso da 5 a 20 kg).

Cultivar richieste

Borlotto, Scozzese, Cannellino, Fagiolo di Spagna, Fagiolo di Lima.

Calibrazione

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

84 Miscela di legumi secchi

I legumi secchi devono essere:

- puliti;
- di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma;
- sani e non devono presentare attacchi di 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 13%).

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

- Le confezioni devono riportare le indicazioni previste dal D.L. 109/92.

85 Acqua minerale e minerale naturale

Le acque minerali devono attenersi alle seguenti norme:

- R.D. n.1265 del 27 luglio 1934, per quanto riguarda la loro classificazione in base ai referti delle analisi chimiche;
- D.M. 1 febbraio 1983 per quanto riguarda le indicazioni obbligatorie da riportare in etichetta;

– D.M. 17 febbraio 1981 relativo alle acque minerali confezionate in contenitori di cloruro di polivinile (verifica dei limiti di cessione);

– C.M. della sanità n.61 del 9 agosto 1976 (integrazione della precedente circolare n.80 del 3 giugno 1972) che precisa i limiti di carica microbica come segue:

Parametro limite

Parassiti e microrganismi patogeni assenti

E. coli e coliformi fecali assenti/250 ml

Streptococchi fecali assenti/250 ml

Clostridi solfitoreducitori assenti/250 ml

Pseudomonas aeruginosa assenti/250 ml

Staphylococcus aureus assenti/250 ml

Salmonella assenti/1000 ml

Carica microbica saprofitaria:

– alla sorgente pochi* microrganismi

– alla fine dell'imbottigliamento, entro le 24 ore dal prelievo, su campioni mantenuti a 4°C, non superiore a 10 volte la carica alla sorgente.

* In acque naturali, non addizionate di CO₂, possono essere raggiunte concentrazioni nell'ordine di grandezza di 10⁴ cellule microbiche/ml, mentre in quella con CO₂ la suddetta carica non supera generalmente 10³.

Quando si riscontri il superamento del sopra indicato ordine di grandezza di 10⁴ cellule microbiche/ml, si procederà ai dovuti accertamenti su un numero significativo di campioni, al fine di poter individuare l'eventuale influenza di significativi fattori contaminanti esterni nel determinismo di tale carica.

Anche se la legislazione italiana non si è ancora espressa in merito, nelle acque minerali non si devono riscontrare

sostanze aggiunte alla natura del prodotto, non regolamentate dalla legislazione vigente.

86 Panna

Deve essere conforme a quanto previsto dalla Circolare Ministeriale Sanità n.12 del 18/02/80 e n.9 del 03/02/86.

La panna pastorizzata deve essere conservata, trasportata e posta in vendita a temperatura non superiore a 4°C, salvo le tolleranze previste per il trasporto dal D.P.R. n.327 del 26/03/80, e dal D.M. del 14/02/84.

L'etichettatura deve essere conforme al D.P.R. n.322 del 18/05/82.

Limiti microbici:

– Aerobi mesofili e termofili (per la panna UHT): 110/ml

– Coliformi (per panna pastorizzata): 10/ml

– Colifecali/ml: assenti

– Stafilococco aureo: assenti/ml

– Altri patogeni/g.: assenti

Contenuto grasso minimo:

– panna da cucina 20%

– panna da montare 30%

Non devono essere presenti additivi. È consentito, per il tipo "panna da montare" l'impiego di gas non tossici da usarsi come propellente secondo buona tecnica industriale.

87 Sale

Il sale ad uso commestibile è denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato".

Il sale da tavola viene addizionato di carbonato di magnesio per evitare l'igroscopicità.

È permessa la vendita di sale iodurato da parte dell'Amministrazione dei Monopoli di Stato D.M. 15 dicembre 1972.

Il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei.

88 Zucchero semolato

Il prodotto deve essere conforme alla legge n.139 del 31 marzo 1980.

Il contenuto residuo di anidride solforosa deve essere al massimo 15 mg/kg.

Le confezioni devono riportare, legge n.139 del 31 marzo 1980:

– denominazione;

– peso netto;

– nome ed indirizzo del fabbricante o del rivenditore stabiliti all'interno della CEE;

– la sede dello stabilimento produttore.

Per semolato si intende il prodotto a media granulosità.

Le confezioni devono essere integre e a tenuta.

Lo zucchero non deve presentare impurità o residui di insetti (Filtch - Test).

89 Vino bianco

Il prodotto viene definito dal D.P.R. n.162 del 12 febbraio 1965.

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.

n.162 del 12 febbraio 1965.

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

Le confezioni (bottiglie o fiaschi) non devono avere capacità diverse da quelle indicate nel sopraccitato decreto.

I vini possono essere di origine o tipici, legge n.115 del 3 febbraio 1963 e D.P.R. n.930 del 12 luglio 1963:

Denominazione di Origine Semplice;

Denominazione di Origine Controllata;

Denominazione di Origine Controllata e Garantita.

La Denominazione di Origine Semplice designa i vini ottenuti da uve provenienti da vitigni tradizionali delle corrispondenti zone di produzione.

La Denominazione di origine Controllata è riservata a vini che rispondano a caratteristiche e requisiti stabiliti, per ciascuno di essi, nei relativi disciplinari di produzione.

La Denominazione di Origine Controllata e Garantita è riservata a vini di particolare pregio.

All'esame organolettico, effettuato in un locale esente da odori estranei, illuminato da luce naturale, alla temperatura

più confacente al tipo di vino, 9 - 10°C per i vini bianchi, 14 -15°C per i vini rosati e 17 - 18°C per i

vini rossi, il vino deve avere caratteristiche tipiche della zona di produzione e del tipo di vinificazione con cui è stato prodotto.

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

Deve essere ottenuto separando le bucce durante la fermentazione o in presenza di bucce provenienti da uve bianche.

La confezione può essere in vetro o tetrapack

Vino Confezione Capacità

_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____

90 Aceto bianco

È consentito aggiungervi acqua durante la lavorazione ed enocianina per colorarlo, mentre è vietato aggiungere

acido acetico o altri acidi e sostanze coloranti diverse dall'enocianina.

L'aceto può essere imbottigliato solamente in bottiglie di capacità di litri 2, litri 1, litri 0,5 e litri 0,25 descritti

dall'art.29 del D.P.R. 12 febbraio 1965 n.162 (vedi anche art.11 del D.P.R. 14 maggio 1968 n.773).

L'aceto bianco è ottenuto da vini bianchi.

91 Aceto rosso

È consentito aggiungervi acqua durante la lavorazione ed enocianina per colorarlo, mentre è vietato aggiungere

acido acetico o altri acidi e sostanze coloranti diverse dall'enocianina.

L'aceto può essere imbottigliato solamente in bottiglie di capacità di litri 2, litri 1, litri 0,5 e litri 0,25 descritti

dall'art.29 del D.P.R. 12 febbraio 1965 n.162 (vedi anche art.11 del D.P.R. 14 maggio 1968 n.773).

L'aceto rosso è ottenuto da vini bianchi con aggiunta di enocianina o da vini rossi.

92 Filetti di nasello congelati

Il pesce congelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

La temperatura al cuore del prodotto non deve essere superiore a -15°C .

La differenza di temperatura tra prodotto e mezzo di trasporto deve essere al massimo di 1°C .

La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo.

La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni.

La forma deve essere quella tipica della specie.

L'odore deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo aver portato il pesce ad una temperatura di $15-20^{\circ}\text{C}$.

La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.

I filetti e i tranci non devono presentare:

- grumi di sangue;
- pinne o resti di pinne;
- residui di membrane/parete addominale;
- colorazione anormale;
- attacchi parassitari.

Deve essere dichiarata la zona di provenienza (Italiana o nord Europa, ecc.) e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

I filetti di platessa non devono essere inferiori a 50 g. se della categoria n.4, a 80 g. se della cat. n.3.

Nei filetti di platessa o limanda non è ammessa la presenza di alcuna spina.

I restanti filetti non devono presentare spine superiori a 5 mm. È tollerata la presenza di una sola spina inferiore a 5 mm.

Parametri chimici:

- pH: $<6,2 - 7$
- TMA (trimetilammina) $1\text{mg}/100\text{g}$.
- TVN (basi azotate volatili) $<30\text{mg}/100\text{g}$.

Parametri fisici:

- glassatura 5%
- calo peso 10%

Deve essere conforme alla normativa vigente.

93 Macedonia di verdure surgelate (contorno)

Caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi caratteristiche dei prodotti surgelati, inoltre:

- devono risultare accuratamente pulite, mondate e tagliate;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini o di insetti, presenza di solanina né malformazioni;
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superf.;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa né eccessivamente molle;
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

Valgono le medesime caratteristiche merceologiche delle singole specie vegetali.

La composizione merceologica deve essere la seguente:

Patate: 50% +/- 3%

Carote: 30% +/- 3%

Piselli: 20% +/- 3%.

94 Piselli sgusciati

Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, di colore bianco e consistenza carnosa;

non devono essere soggetti ad attacchi parassitari o fungini.

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate: inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109/92.

95 Passata di pomodori

Prodotta da pomodori maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, e devono presentare il caratteristico colore odore e sapore del pomodoro maturo, non devono contenere bucce e semi.

Il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 6%.

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

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge n.283 del 30 aprile 1962, D.M. 21 marzo 1973 e successive modificazioni; 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 D.P.R. n.777 del 23 agosto 1982, G.U. n.298 del 28 ottobre 1982.

Ogni contenitore deve contenere 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. n.327/80 art.64 e D.P.R. n.322/82.

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

96 Crostini

"Prodotti da forno" regolamentati dal D.P.R. n.283 del 23/06/1993 relativo alle denominazioni legali di alcuni prodotti da forno.

In base a tale decreto vengono denominati crostini i prodotti ottenuti dalla cottura e tostatura di uno o più impasti lievitati, avere un tenore di umidità non superiore al 10% in peso del prodotto finito, con una tolleranza media del 2%.

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture od altro. Devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il peso netto, il nome e il luogo di produzione nonché la data della durata di conservazione come da D.L. 27/01/1992, n.109.

97 Semolino

Deve rispondere ai requisiti di composizione e acidità riportate nella legge n.508/67 e successive modificazioni presenti nella legge n.440 8 giugno 1971.

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

Non deve presentare alterazioni delle caratteristiche organolettiche.

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate: inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 209/92.

98 Pasta per pizza

Preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, sale.

Se confezionata, l'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto nel D.L. n.109 del 27 gennaio 1992.

Se congelata la confezione e l'etichettatura devono corrispondere a quanto dichiarato nel D.M. 15 giugno 1971 e successive modificazioni.

Se non confezionata deve essere avvolta in carta per alimenti ai soli fini igienici.

99 Budino

Condizioni generali:

- devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici tipo UHT e in contenitori sigillati;

- le dichiarazioni su ogni singolo contenitore devono rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. 327/80 e D.P.R. 322/82;

- non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge.

100 Latte fresco pastorizzato intero

Le cariche microbiche devono rientrare nei limiti previsti dal O.M. 11 ottobre 1978 tabella A e successive modifiche.

Il latte pastorizzato deve essere trasportato con mezzi idonei e mantenendo le temperature richieste, D.P.R. n.327/80 art.47, 48, 50, 51, 52.

Il latte parzialmente scremato deve contenere dall' 1% all' 8% di grasso.
Le confezioni devono riportare la data di scadenza come da D.P.R. n.322/82.

Confezioni: _____

*Allegato 1 al Capitolato
Speciale di Appalto*

**MENU PER LA MENSA DELLA
Scuola secondaria di primo grado
del
COMUNE DI PARTANNA**

Dr. Claudio Pace

Specialista in Scienza dell'Alimentazione

Via Bari, 3 Trice Casa Santa (Trapani)

tel.: 3976442200 - email: doc.pace@eletu.it



Centro di Ricerca in
Scienza dell'Alimentazione
Via S. Edoardo, 3 Erice (TP)
Tel. 0923 543044 Fax 0923 543044

**MENU PER LA SCUOLA MEDIA
COMUNE DI PARTANNA**

settimana n.1

- PIZZA MARGHERITA CON PROSCIUTTO
- OLIO DI OLIVA extravergine
- FRUTTA DI STAGIONE

GRAMMI	PROTEINE	GLUCIDI	LIPIDI	CALORIE
250	21	105	16	649
5	0	0	5	45
150	1	18	2	97
TOTALE	22	123	23	791
	11%	62%	28%	

- PASTA AL FORNO
- ORTAGGI O VERDURE DI STAGIONE
- OLIO DI OLIVA extravergine
- PANE COMUNE
- FRUTTA DI STAGIONE

GRAMMI	PROTEINE	GLUCIDI	LIPIDI	CALORIE
150	17	61	14	424
200	4	6	1	52
10	0	0	10	90
50	4	31	0	138
150	1	18	2	97
TOTALE	26	116	27	801
	13%	58%	30%	

settimana n.2

- PASTA AGLI AROMI
- MERLUZZO FILETTO PANATO
- CAROTE
- OLIO DI OLIVA extravergine
- PANE COMUNE
- FRUTTA DI STAGIONE

GRAMMI	PROTEINE	GLUCIDI	LIPIDI	CALORIE
60	3	19	4	126
120	21	23	15	315
200	2	15	0	70
10	0	0	10	90
100	8	63	0	275
150	1	18	2	97
TOTALE	32	119	27	847
	15%	58%	29%	

- RISO AL FORNO
- ORTAGGI O VERDURE DI STAGIONE
- OLIO DI OLIVA extravergine
- PANE COMUNE
- FRUTTA DI STAGIONE

GRAMMI	PROTEINE	GLUCIDI	LIPIDI	CALORIE
150	17	61	13	424
200	4	6	1	52
10	0	0	10	90
50	4	31	0	138
150	1	18	2	97
TOTALE	26	116	27	801
	13%	58%	29%	

Trapani, 27/12/2012

Dr. Claudio Pace
Spec. in Scienza dell'Alimentazione

Dr. Claudio Pace
 Spec. in Scienza dell'alimentazione
 Via S. Maria, 3 Erice (TP)
 tel. 0923542200

MENU PER LA SCUOLA MEDIA
 COMUNE DI PARTANNA

settimana n.3

LASAGNE AL FORNO
 ORTAGGI O VERDURE DI STAGIONE
 OLIO DI OLIVA extravergine
 PANE COMUNE
 FRUTTA DI STAGIONE

GRAMMI	PROTEINE	GLUCIDI	LIPIDI	CALORIE
150	17	61	13	425
200	4	6	1	52
10	0	0	10	90
50	4	31	0	138
150	1	18	2	97
TOTALE	26	116	26	802
	13%	58%	29%	

PASTA CON LE LENTICCHIE

PASTA DI SEMOLA
 LENTICCHIE secche
 FAGIOLINI lessati
 OLIO DI OLIVA extravergine
 PANE COMUNE
 FRUTTA DI STAGIONE

GRAMMI	PROTEINE	GLUCIDI	LIPIDI	CALORIE
50	5	35	0	162
60	12	28	0	174
200	4	6	1	52
20	0	0	20	180
50	4	31	0	138
150	1	18	2	97
TOTALE	26	118	23	803
	13%	59%	25%	

settimana n.4

PASTA AL FORNO
 ORTAGGI O VERDURE DI STAGIONE
 OLIO DI OLIVA extravergine
 PANE COMUNE
 FRUTTA DI STAGIONE

GRAMMI	PROTEINE	GLUCIDI	LIPIDI	CALORIE
150	17	61	14	424
200	4	6	1	52
10	0	0	10	90
50	4	31	0	138
150	1	18	2	97
TOTALE	26	116	27	801
	13%	58%	30%	

PASTA OLIO E PARMIGIANO
 FILETTO DI SOGLIOLA IN UMIDO (cot.lett. polb)
 CAROTE (Potete di fr)
 OLIO DI OLIVA extravergine
 PANE COMUNE
 FRUTTA DI STAGIONE

GRAMMI	PROTEINE	GLUCIDI	LIPIDI	CALORIE
90	9	50	13	356
100	15	0	0	68
200	2	15	0	70
10	0	0	10	90
50	4	31	0	138
150	1	18	2	97
TOTALE	31	114	25	819
	15%	55%	27%	

MENU PER LA SCUOLA MATERNA

settimana n.1 - LUNEDI

PASTA E PASSATO DI LENTICCHIE
FRITTATA DI PATATE al forno
LATTUGA
OLIO DI OLIVA extravergine
PANE COMUNE
FRUTTA

GRAMMI	PROTEINE	GLUCIDI	LIPIDI	CALORIE
100	10	49	3	262
80	5	13	6	130
100	1	2	0	19
15	0	0	15	135
50	4	31	0	137
100	0	9	0	39
TOTALE	20	104	24	722

settimana n.1 - MARTEDI

PASTA AL POMODORO
PROSCIUTTO COTTO
CAROTE LESSATE
OLIO DI OLIVA extravergine
PANE COMUNE
FRUTTA

GRAMMI	PROTEINE	GLUCIDI	LIPIDI	CALORIE
100	5	33	2	167
30	6	0	1	39
100	8	1	0	35
15	0	0	15	135
100	8	63	0	275
100	0	9	0	39
TOTALE	27	106	18	690

settimana n.1 - MERCOLEDI

PASTA E VERDURE PASSATE
TACCHINO fesa al forno
VERDURA LESSA
OLIO DI OLIVA extravergine
PANE COMUNE
FRUTTA

GRAMMI	PROTEINE	GLUCIDI	LIPIDI	CALORIE
150	8	43	5	240
100	24	0	1	107
100	1	1	0	10
20	0	0	20	180
50	4	31	0	137
100	0	9	0	39
TOTALE	37	84	26	713

settimana n.1 - GIOVEDI

PASTA AL TONNO
MERLUZZO (filetto surgelato) alla pizzaiola
FAGIOLINI LESSI
OLIO DI OLIVA extravergine
PANE COMUNE
FRUTTA

GRAMMI	PROTEINE	GLUCIDI	LIPIDI	CALORIE
100	6	33	4	187
80	12	0	0	54
100	2	2	0	18
15	0	0	15	135
100	8	63	0	275
100	0	9	0	39
TOTALE	28	107	19	708

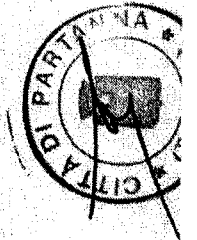
settimana n.1 - VENERDI

PASTA AL FORNO
POMODORO IN INSALATA
OLIO DI OLIVA extravergine
PANE COMUNE
FRUTTA

GRAMMI	PROTEINE	GLUCIDI	LIPIDI	CALORIE
150	17	61	13	424
100	3	1	0	17
10	0	0	10	90
50	4	31	0	137
100	0	9	0	39
TOTALE	24	102	23	707



Visto al 06/13/2014
Dirigente Medico Responsabile
Igiene della Nutrizione
(Dott. Giorgio Sakko)





MENU PER LA SCUOLA MATERNA

settimana n.2 - LUNEDI

PASTA CON I BROCCOLI
POLLO (coscia) al forno
PATATE al forno
OLIO DI OLIVA extravergine
PANE COMUNE
FRUTTA

GRAMMI	PROTEINE	GLUCIDI	LIPIDI	CALORIE
100	7	47	3	240
80	15	0	4	104
100	2	17	1	85
10	0	0	10	90
50	4	31	0	137
100	0	9	0	39
TOTALE	28	104	18	695

settimana n.2 - MARTEDI

PASTA AL TONNO
FRITTATA DI PATATE al forno
OLIO DI OLIVA extravergine
PANE COMUNE
FRUTTA

GRAMMI	PROTEINE	GLUCIDI	LIPIDI	CALORIE
100	6	33	4	187
100	7	16	8	163
15	0	0	15	135
50	4	31	0	137
100	0	9	0	39
TOTALE	17	89	27	661

settimana n.2 - MERCOLEDI

PASTA IN
BRODO DI CARNE CON
POLPETTE
FAGIOLINI LESSI
OLIO DI OLIVA extravergine
PANE COMUNE
FRUTTA

GRAMMI	PROTEINE	GLUCIDI	LIPIDI	CALORIE
40	4	28	0	130
60	1	0	0	7
80	16	7	14	230
100	2	2	0	18
15	0	0	15	135
50	4	31	0	137
100	0	9	0	39
TOTALE	27	77	29	696

settimana n.2 - GIOVEDI

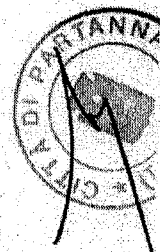
MINISTRONE
PROSCIUTTO COTTO
PATATE LESSE
OLIO DI OLIVA extravergine
PANE COMUNE
FRUTTA

GRAMMI	PROTEINE	GLUCIDI	LIPIDI	CALORIE
100	2	5	2	55
30	6	0	1	39
200	5	35	2	170
10	0	0	10	90
100	8	63	0	275
100	0	9	0	39
TOTALE	21	112	15	668

settimana n.2 - VENERDI

PASTA AL RAGU
CARNE AI FERRI
POMODORO IN INSALATA
OLIO DI OLIVA extravergine
PANE COMUNE
FRUTTA

GRAMMI	PROTEINE	GLUCIDI	LIPIDI	CALORIE
100	10	57	1	272
80	20	0	6	144
100	3	1	0	17
5	0	0	5	45
50	4	31	0	137
100	0	9	0	39
TOTALE	37	98	12	654



Handwritten signature



MENU PER LA SCUOLA MATERNA

Settimana n.3 - LUNEDI

PASTA AL FORNO
PATATE DI PATATE al forno
VERDURE LESSATE
OLIO DI OLIVA extravergine
PANE COMUNE
FRUTTA

GRAMMI	PROTEINE	GLUCIDI	LIPIDI	CALORIE
150	17	61	13	424
100	7	16	8	163
100	1	1	0	10
5	0	0	5	45
50	4	31	0	137
100	0	9	0	39
TOTALE	29	118	26	818

Settimana n.3 - MARTEDI

PASTA AL POMODORO
POLLO (coscia) al forno
PATATE al forno
OLIO DI OLIVA extravergine
PANE COMUNE
FRUTTA

GRAMMI	PROTEINE	GLUCIDI	LIPIDI	CALORIE
80	4	27	1	133
80	15	0	4	104
100	5	17	1	85
10	0	0	10	90
100	8	63	0	275
100	0	9	0	39
TOTALE	32	116	16	726

Settimana n.3 - MERCOLEDI

PASTA E VERDURE PASSATE
MERLUZZO PANATO (filetti)
SALTUGA
OLIO DI OLIVA extravergine
PANE COMUNE
FRUTTA

GRAMMI	PROTEINE	GLUCIDI	LIPIDI	CALORIE
150	8	43	5	240
100	14	15	10	210
100	1	2	0	19
5	0	0	5	45
50	4	31	0	137
100	0	9	0	39
TOTALE	27	100	20	690

Settimana n.3 - GIOVEDI

PASTA E LENTICCHIE
PROSCIUTTO COTTO
FAGIOLINI LESSI
OLIO DI OLIVA extravergine
PANE COMUNE
FRUTTA

GRAMMI	PROTEINE	GLUCIDI	LIPIDI	CALORIE
120	12	59	4	314
30	6	0	1	39
100	2	2	0	18
15	0	0	15	135
50	4	31	0	137
100	0	9	0	39
TOTALE	24	101	20	682

Settimana n.3 - VENERDI

LASAGNE AL FORNO
PROVOLETTA DOLCE
CAROTE LESSATE
OLIO DI OLIVA extravergine
PANE COMUNE
FRUTTA

GRAMMI	PROTEINE	GLUCIDI	LIPIDI	CALORIE
100	1	40	9	283
50	12	0	13	170
100	8	1	0	35
5	0	0	5	45
50	4	31	0	137
100	0	9	0	39
TOTALE	25	81	27	709





MENU PER LA SCUOLA MATERNA

settimana n.4 - LUNEDI

PASTA IN:
BRODO DI CARNE CON
POLPETTE
FAGIOLINI LESSI
OLIO DI OLIVA extravergine
PANE COMUNE
FRUTTA

GRAMMI	PROTEINE	GLUCIDI	LIPIDI	CALORIE
40	4	28	0	130
60	1	0	0	7
80	16	7	14	230
100	2	2	0	18
10	0	0	10	90
50	4	31	0	137
100	0	9	0	39
TOTALE	27	77	24	651

settimana n.4 - MARTEDI

PASTA AL POMODORO
PROSCIUTTO COTTO
PATATE LESSE
OLIO DI OLIVA extravergine
PANE COMUNE
MACEDONIA DI FRUTTA

GRAMMI	PROTEINE	GLUCIDI	LIPIDI	CALORIE
80	4	27	1	133
30	6	0	1	39
200	5	35	2	170
10	0	0	10	90
100	8	63	0	275
150	0	22	0	85
TOTALE	23	147	14	792

settimana n.4 - MERCOLEDI

PASTA CON:
PATATE E
CARNE
OLIO DI OLIVA extravergine
PANE COMUNE
FRUTTA

GRAMMI	PROTEINE	GLUCIDI	LIPIDI	CALORIE
40	4	28	0	130
100	2	17	1	85
80	16	7	14	230
10	0	0	10	90
50	4	31	0	137
100	0	9	0	39
TOTALE	26	92	25	711

settimana n.4 - GIOVEDI

PASTA E VERDURE PASSATE
CARNE AI FERRI
POMODORO IN INSALATA
OLIO DI OLIVA extravergine
PANE COMUNE
FRUTTA

GRAMMI	PROTEINE	GLUCIDI	LIPIDI	CALORIE
150	8	43	5	240
80	20	0	6	144
100	3	1	0	17
10	0	0	10	90
50	4	31	0	137
100	0	9	0	39
TOTALE	35	84	21	667

settimana n.4 - VENERDI

PASTA AL FORNO
VERDURA LESSA
OLIO DI OLIVA extravergine
PANE COMUNE
FRUTTA

GRAMMI	PROTEINE	GLUCIDI	LIPIDI	CALORIE
150	17	61	13	424
100	1	1	0	10
5	0	0	5	45
50	4	31	0	137
100	0	9	0	39
TOTALE	22	102	18	655