

UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI PARMA

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO MENSA PRESSO I LOCALI SITI NEL PODERE "LA GRANDE" CAMPUS UNIVERSITARIO E PER SERVIZI ACCESSORI E SUPPLEMENTARI DI RISTORAZIONE

PERIODO 1 Novembre 2012- 31 Ottobre 2017

ART.1 OGGETTO DEL CONTRATTO

L'Università degli Studi di Parma intende affidare, ai sensi del D. Lgs. 163/2006, secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, per il periodo 1 Novembre 2012- 31 Ottobre 2017, la gestione del servizio mensa per il Personale Docente e Tecnico-Amministrativo posta nei locali del Podere "La Grande" – Campus Universitario, Parma, di seguito Mensa "La Grande" o MLG, concedendo in uso gratuito le attrezzature da cucina e di distribuzione, nonché gli arredi di sala, nello stato d'uso in cui il materiale stesso si trova.

E' parte del contratto la fornitura di arredi (con materiale nuovo di fabbrica) a cura e spesa della Impresa Aggiudicataria per rendere funzionale l'uso della struttura anche con postazioni di servizio consistenti in forni a microonde e banchi condimento, da sistemare nelle zone destinate alla consumazione del pasto in ragione di una postazione ogni 50 posti.

Costituiscono altresì oggetto non prescindibile del contratto i servizi accessori e supplementari di ristorazione, descritti dal successivo Art.11 che possono essere richiesti dall'Università sia presso la MLG che in altri locali.

Di seguito ci si riferirà con IC all'IMPRESA CONCORRENTE e con IA all'IMPRESA AGGIUDICATARIA.

SEZIONE 1 : MENSA LA GRANDE

ART. 2 OPERE DA ESEGUIRE

Gli arredi e le attrezzature necessari dovranno essere fornite con materiale idoneo a cura e spese dell'aggiudicatario ed in grado di garantire la funzionalità della struttura. Al termine del contratto gli arredi rimarranno di proprietà dell'aggiudicatario.

ART.3 TIPOLOGIA DEL SERVIZIO MENSA

a) Modalità operative della MLG.

La MLG dovrà funzionare sulla base della stretta coordinazione tra un centro di produzione pasti (esterno alla mensa universitaria) e di un servizio cucina in locali di MLG, quest'ultimo con il compito di rifinitura dei cibi semilavorati in arrivo dal centro cottura, nonché di provvedere alla cucina diretta di cibi quali pizza, carne ai ferri e fritti, uova e omelettes, da preparare e produrre in toto presso la cucina della MLG. La IC potrà definire in sede di relazione tecnica specifici altri cibi che intende produrre "in toto" presso la cucina della MLG, mostrandone la sostenibilità sia per quanto riguarda il personale che la mancanza di interferenze con altri processi di cucina. L'IA dovrà provvedere con personale alle proprie dipendenze alla

preparazione ed alla distribuzione dei pasti con il sistema del free-flow, alla pulizia ed igienizzazione quotidiane dei locali e delle attrezzature.

L'IC deve indicare nella relazione all'offerta tecnica e nei rispettivi allegati, come intende garantire la qualità dei cibi, specificamente destinati alla MLG, partendo dalle tempistiche e dalle procedure di preparazione del centro di produzione pasti per finire a quelle di carico, trasporto e consegna finale presso la MLG, fornendo ogni dettaglio tecnico opportuno, ivi inclusi il numero e tipo dei mezzi di trasporto usati, qualifica e numero delle persone specificamente addette al trasporto, le tipologie e materiali dei contenitori dei cibi precucinati.

b) Menù relativo al servizio di ristorazione della MLG.

Dovrà essere disponibile giornalmente il seguente menù con prezzo percentuale riferito al MENU' DI RIFERIMENTO, costituito dal MENU' 1 della successiva Tabella 2, da riportare nel MODULO DELL'OFFERTA ECONOMICA al rigo 1 al netto di IVA di legge ma comprensivo di qualsiasi onere diretto ed indiretto.

Il prezzo effettivo del piatto in opzione sarà ottenuto dal prezzo del menù di riferimento, moltiplicandolo per il fattore percentuale relativo all'opzione e quindi approssimando il valore ottenuto al più vicino centesimo di euro.

www.AlboPreteriorionline.it

1/11

Tabella 1 MENÙ DEL GIORNO (*secondo le quantità e grammature previste nell'allegato 1)		INCIDENZA PERCENTUALE SUL PREZZO DEL MENU' DI RIFERIMENTO(*)
a) Primo Piatto:	Scelta fra tre tipologie di primi: pasta o riso asciutti con condimenti vari o in bianco, Piatto Quotidianamente deve essere offerta la possibilità di un primo piatto totalmente vegetariano. In alternativa: formaggio (tra cui formaggio Parmigiano-Reggiano) o yoghurt o dolce	30%
a1) Primo Piatto Speciale:	Ogni giorno verrà previsto almeno un piatto speciale sulla base di pasta ripiena o farcita (tortelli, anolini, lasagne o altro)	32%
b) Secondo Piatto:	Scelta fra almeno due piatti di carne o pesce con ulteriore possibilità di carne ai ferri. In alternativa a scelta dell'utente, salumi (tra cui prosciutto crudo di Parma), roastbeef e formaggi (tra cui formaggio Parmigiano-Reggiano). Il pesce deve essere presente in menù almeno due volte a settimana, e quotidianamente deve essere offerta la possibilità di un piatto a composizione vegetariana	40%
c) Pizza:	La pizza di almeno 28 cm. di diametro, cotta al momento. Dovranno essere disponibili almeno tre tipi di pizza ogni giorno	80%
d) Contorno:	Scelta tra almeno quattro verdure fresche oltre a patate fritte o arrosto (queste ultime almeno tre volte a settimana) e almeno un'opzione per verdura cotta fredda o calda	16%
e) Pane:	Due panini per circa 100 grammi complessivi; oppure – a scelta dell'utente - 2 confezioni di grissini oppure 1 confezione di cornetti	4%
f) Focaccia:	Un trancio di circa 100 g	4%
g) Frutta:	Frutta di stagione o succo di frutta in boccetto o brick alternative macedonia di frutta fresca in coppetta	6%
h) Bevanda:	Scelta tra le seguenti bibite da proporre in distribuzione anche in bottiglie di vetro h1) Vino h2) Birra nazionale h3) Acqua minerale (normale e frizzante) h4) Bibita	Lt. 0,200 Lt. 0,200 Lt. 0,500 Lt. 0,200 4%

Tabella 2 COMPOSIZIONE DEI MENÙ CONVENZIONATI		INCIDENZA PERCENTUALE SUL PREZZO DEL MENU' DI RIFERIMENTO (*)
Menù 1 (MENU' DI RIFERIMENTO)	È formato dalle seguenti opzioni a) Primo piatto, b) Secondo piatto; d) Contorno, e) Pane, g) Frutta, h) Bevanda.	100%
Menù 2	È formato dalle seguenti opzioni c) Pizza, g) Frutta e h) Bevanda.	90%
Menù 3	È formato dalle seguenti opzioni a) Primo piatto speciale, b) Secondo piatto, d) Contorno, e) Pane, g) Frutta, h) Bevanda.	104%
Menù 4	È formato dalle seguenti opzioni a) Primo Piatto, d) Contorno, e) Pane, h) Bevanda	54%
Menù 5	È formato dalle seguenti opzioni a) Primo Piatto speciale, d) Contorno, e) Pane, h) Bevanda	58%
Menù 6	È formato dalle seguenti opzioni b) Secondo Piatto, d) Contorno, e) Pane, h) Bevanda	64%

L'IA avrà la facoltà di mettere in vendita anche vivande non comprese nel pasto convenzionato: dolci, frutta esotica, birre estere in lattina o bottiglia, vini pregiati in bottiglia, che saranno pagati direttamente all'atto del consumo, eventualmente scontando quanto non consumato.

Almeno una tipologia di frutta o verdura biologica (fresche) dovrà essere in vendita ogni giorno.

L'IA avrà la facoltà di mettere in vendita anche ulteriori varietà di verdura biologica nonché ulteriori varietà di frutta biologica rispetto a quanto richiesto al comma precedente.

Le spese per il servizio ed il coperto non potranno eccedere il 3% del prezzo del menù di riferimento.

Gli alimenti dovranno essere serviti con stoviglie e posate tradizionali, escluse quindi quelle di plastica e di qualsiasi altra specie. La disponibilità delle stoviglie, delle posate, bicchieri e quant'altro necessario alla formazione del vassoio deve essere sempre garantita, indipendentemente dall'ora e dall'afflusso.

I piatti di servizio dei cibi caldi dovranno essere preriscaldati, quando questo sia opportuno e possibile per mantenere la qualità dei cibi, prima dell'immissione del cibo negli stessi. I piatti caldi dovranno prevedere un apposito coperchio ad evitare il raffreddamento degli stessi nel tragitto al posto.

In fase di servizio all'utente, la temperatura di servizio dei cibi caldi dovrà essere adeguata al tipo di cibo, tenendo eventualmente conto dei tempi d'attesa.

mm

Le grammature e le caratteristiche merceologiche degli alimenti devono corrispondere a quanto descritto nell'Allegato N.1 e nell'Allegato N.2.

Dovrà essere sempre esposto (come da Tabella 1) il menù del giorno e l'intera varietà del medesimo - per quantità, qualità e scelta -

Il buono Mensa emesso dall'Amministrazione Universitaria coprirà interamente il Menù 1 senza altri oneri per coperti o servizi. La IA si impegna ad accettare in pagamento anche buoni pasto intestati a Università degli Studi di Parma, secondo la normativa vigente.

c) Apertura della mensa.

La Mensa funzionerà dal Lunedì al Venerdì e sarà aperta almeno dalle ore 11,45 alle ore 14,30.

E' data facoltà all'IA effettuare la chiusura completa del locale per un massimo di due settimane nel mese di Agosto e per un massimo di due settimane in occasione delle festività natalizie, da individuare di comune accordo con l'amministrazione universitaria.

Durante i periodi di chiusura, l'IA dovrà fornire un servizio mensa presso strutture, appositamente convenzionate, allo stesso prezzo offerto in sede di gara e con le modalità di pasto espresse al precedente punto b).

Chiusure impreviste o esterne ai periodi citati, quando non derivate da scioperi o concordate con l'Amministrazione, sono soggette alle penalità previste all'Art.16.

d) Accesso alla mensa.

La mensa è destinata al Personale di questo Ateneo, sia docente che tecnico-amministrativo, nonché collaboratori ad attività di ricerca, e personale ospite. Gli studenti potranno accedere alla MLG, ai prezzi convenzionati indicati nelle tabelle 1 e 2. E' consentito l'accesso alla mensa, a prezzo stabilito dal gestore, ma non superiore al 60% del prezzo di riferimento al personale di aziende esterne e non universitarie operanti all'interno del campus universitario compatibilmente con il soddisfacimento delle esigenze dell'utenza interna.

Le casse dovranno essere in numero adeguato ad evitare disagi al personale e dovranno avere la possibilità di registrare la composizione del menù scelto dal singolo utente.

e) Numero presunto dei pasti.

Ai fini dell'offerta, il numero totale dei pasti oggetto dell'appalto, è di n. 80.000 annui. Si intendono compresi nel numero dei pasti indicato gli accessi con consumo per un valore equivalente ad almeno il 50% del prezzo del menù di riferimento, indipendentemente dall'uso di buoni mensa o altro mezzo di pagamento.

Il numero indicato null'altro rappresenta se non una stima ragionevole, qui indicato in via presunta, ai fini dell'offerta, senza costituire alcun obbligo per la stazione appaltante, né garanzia di fatturato per l'IA.

Il numero stimato dei buoni mensa nominativi, rilasciati dall'Università degli Studi di Parma porta a un numero – puramente indicativo – di circa 2.000 all'anno.

ART. 4 RENDICONTAZIONE INTERMEDIA

La ditta aggiudicataria si impegna a fornire semestralmente, entro il 31 Gennaio e il 31 Luglio di ogni anno, alla stazione appaltante un quadro dettagliato degli accessi alla mensa.

Tale quadro direttamente ricavato dai dati di cassa, deve essere fornito su supporto elettronico o via e-mail in forma sintetica. I dati in questione saranno considerati dall'amministrazione universitaria riservati, unicamente utilizzati a fini statistici e per meglio delineare l'offerta complessiva della mensa.

La mancata presentazione di tale quadro di rendicontazione comporta la possibilità di applicazione delle penalità previste all'Art. 16.

ART. 5 PERSONALE E QUALIFICHE DEL PERSONALE DA DEDICARE SPECIFICAMENTE ALLA MLG

Oltre al personale richiesto dal centro di Produzione pasti e quello dedicato al trasporto, L'IA dovrà mettere a disposizione, per l'espletamento del servizio specificamente presso la MLG, il seguente personale minimo, dotato di idonea qualificazione professionale attestata da titoli di studio od equivalenti:

- n. 1 cuoco per almeno ore 8 al giorno complessive
- n. 1 aiuto cuoco per almeno ore 6 al giorno
- n. 1 addetto alla preparazione e al servizio pizza per almeno ore 6 al giorno
- n.10 addetti al banco o interno cucina per almeno ore 38 al giorno complessive, ciascuno per non meno di 3 ore al giorno
- n. 3 cassiere, anche con funzioni di supporto al banco o interno cucina, per almeno ore 12 al giorno complessive, ciascuna per non meno di 2 ore al giorno, per un totale minimo di almeno 78 ore complessive giornaliere

In periodi di servizio ridotto è consentito all'IA di ridurre il personale addetto, tuttavia mantenendo il numero del personale e le qualifiche del medesimo a livelli tali da garantire la qualità del servizio e della preparazione dei pasti e varietà del menù invariate rispetto ai periodi di maggiore afflusso. In particolare, il monte ore del personale impiegato non potrà scendere al di sotto delle 68 ore complessive.

Tutto il personale adibito al servizio deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sulle buone pratiche di lavorazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione, in conformità a quanto previsto dalla normativa vigente in materia.

L'IA deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Committente.

L'IA è tenuta a fornire l'elenco nominativo del personale dislocato presso la MLG, specificandone le rispettive qualifiche e mansioni, in conformità con quanto offerto nella relazione all'offerta tecnica.

L'IA è tenuta comunque a impiegare sul servizio un organico tale da garantire in ogni momento, un tempo di transito dell'utente, nella zona di servizio, non superiore a 8 minuti, tranne nei casi in cui il tempo di attesa sia dovuto all'utente stesso.

ART. 6 CONTROLLI

L'Università si riserva la possibilità di fare effettuare dalle Autorità competenti controlli sulla qualità dei cibi, l'osservanza delle norme igieniche e sanitarie ed in genere su tutto ciò che riterrà necessario per verificare il giusto funzionamento della mensa e la corretta applicazione delle norme contrattuali.

Per quanto riguarda il controllo delle grammature delle porzioni si dovrà fare riferimento alla media calcolata su n. 5 porzioni.

L'Amministrazione effettuerà con proprio personale, a ciò autorizzato, ispezioni e controlli in ogni momento, sui locali, sul magazzino, sui frigoriferi, sulle attrezzature da cucina e di distribuzione, nonché sugli arredi delle sale mensa, nonché sui mezzi di trasporto e i contenitori di trasporto tra centro di produzione pasti e MLG. A tale personale l'IA dovrà garantire accesso, per controlli specifici, anche al centro di produzioni pasti. Le ispezioni – anche per quanto attiene all'igiene complessiva – saranno effettuate secondo le metodologie previste dalla normativa vigente e con le modalità che riterranno più idonee, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video ed asporto di campioni da sottoporsi successivamente ad analisi.

L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Nulla potrà essere richiesto, all'Amministrazione, per le quantità di campioni prelevati.

ART. 7 QUALITA' DEL SERVIZIO E RILEVAMENTO DELLA SODDISFAZIONE DEGLI UTENTI

L'IA si impegna a garantire la qualità del servizio di mensa e l'interazione anche attraverso la presenza di un proprio responsabile di servizio, esterno al personale che opera in cucina, con il compito di assicurare la migliore organizzazione dei fattori produttivi e di fare eseguire i piani di controllo sulla qualità dei cibi, sulla sicurezza degli impianti e sull'igiene dei locali, delle attrezzature e del personale. Tale responsabile sarà il referente diretto per l'Amministrazione.

L'IA dovrà stabilire una linea diretta per la raccolta dei reclami e per proposte di miglioramento da parte dell'utenza al fine di individuare e discutere la soluzione di specifici problemi che dovessero presentarsi nell'organizzazione della mensa stessa e che possano costituire miglioramento del servizio presso tutti gli utenti.

In ogni momento l'amministrazione universitaria potrà procedere a rilevare, attraverso un questionario, il livello di soddisfazione del Personale Utente e le proposte del medesimo, per il miglioramento del servizio. In caso di palese insoddisfazione degli utenti, l'IA si impegna a ridiscutere con l'amministrazione universitaria i punti specifici di insoddisfazione, migliorando la propria offerta, in modo da riportarla a valori di soddisfazione normali.

Al fine di garantire una mutua informazione sull'andamento dell'appalto, l'amministrazione universitaria formerà un comitato, formato da non più di tre incaricati tra i quali 2 utenti della MLG. In questo caso, le riunioni si terranno ordinariamente due volte l'anno o quando se ne presenti la necessità. A tali riunioni

l'IA invierà rappresentanti qualificati e autorizzati sia a discutere che a risolvere sul posto gli eventuali problemi posti dal Comitato utenti.

ART. 8 ALTRI ONERI E OBBLIGHI A CARICO DELL'IA

L'IA si obbliga alla gestione dei rifiuti della mensa secondo la politica di gestione che l'Università decide in accordo con gli enti locali preposti e assumendosi ogni spesa o onere relativi.

Sono a carico della IA tutti gli oneri connessi al funzionamento e alla manutenzione della MLG, non espressamente in carico alla stazione appaltante, per espressa dizione di questo capitolato.

Sono inoltre espressamente a carico della IA:

- ogni concessione amministrativa necessaria per la gestione della mensa, le spese relative al personale necessario al disbrigo delle mansioni proprie del servizio mensa;
- ogni spesa per la fornitura di acqua calda e fredda, riscaldamento, condizionamento, consumo energia elettrica e gas;
- ogni spesa per la raccolta semplice e differenziata di rifiuti solidi urbani, le spese per l'installazione e uso di apparecchiature telefoniche e di rete;
- ogni spesa per la manutenzione ordinaria dei locali nonché per la riparazione guasti causati da incuria o cattivo uso agli impianti;
- ogni spesa in merito alla gestione e all'acquisto dei registratori di cassa idonei al rilascio degli scontrini fiscali previsti dalla Legge nonché alla memorizzazione relativa a quanto richiesto dall' Art. 4.

L'IA è obbligata alla sostituzione delle attrezzature che dovessero risultare anche in parte non funzionanti o non più integralmente funzionali all'uso previsto.

L'IA metterà a disposizione del personale, che scelga uno dei menù convenzionati di cui alla Tabella 2, tutti gli articoli complementari quali vassoi, stoviglieria, bicchieri in vetro trasparente, posateria, tovaglie coprivassoio, copripiatto, tovaglioli di carta, stuzzicadenti ecc.

ART. 9 USO DEI LOCALI DELLA MLG DA PARTE DELLA IA

L'IA, nei giorni ed orari non impegnati dal servizio mensa, potrà, dietro nullaosta dell'Università, organizzare eventi, confacenti alla dignità del luogo, dietro corresponsione di un rimborso spese che sarà indicato dall'Amministrazione dell'Università sulla base del tipo di evento, del numero di partecipanti, della durata del medesimo.

SEZIONE II: SERVIZI ACCESSORI E SUPPLEMENTARI DI RISTORAZIONE

ART. 10 TIPOLOGIA DEI SERVIZI ACCESSORI E SUPPLEMENTARI DI RISTORAZIONE

L'Università potrà richiedere all'IA in via non esclusiva, servizi accessori e supplementari di ristorazione (catering) da effettuarsi in locali definiti dall'Università in occasione di congressi, meeting, eventi speciali, celebrazioni e occasioni diverse. Anche se normalmente tali eventi hanno luogo in giorni feriali, gli eventi potranno avere luogo anche in giorni festivi e prefestivi.

Il tempo di preavviso della richiesta rispetto all'evento potrà variare, con un tempo minimo di 10 giorni lavorativi.

Il prezzo indicato nell'offerta economica potrà essere ritenuto valido per eventi che si svolgano nei locali dell'Università, anche se sponsorizzati da ditte esterne e a queste ultime direttamente fatturato.

I servizi richiesti potranno essere delle seguenti tipologie:

A) LUNCH composto da:

Scaglie di Parmigiano-Reggiano, Prosciutto crudo di Parma, Salame di Felino, Crespelle alla Parmigiana (*), Roastbeef in insalata(*), Gamberetti alla Mediterranea(*), Verdure alla brace, Insalata di frutta, Dolci(*), Caffè, con possibilità delle seguenti bevande fredde: Malvasia, Lambrusco, Acqua minerale.

I prezzi dovranno comprendere servizio a Buffet con posti a sedere, materiale classico e presenza in loco di personale in numero e qualifica da indicare in offerta tecnica.

Dovranno essere presenti in sala almeno 2 persone di servizio oltre ad 1 persona di servizio ogni 50 partecipanti.

() o piatto dello stesso tipo di pari valore e qualità, da dettagliare in sede di relazione tecnica*

Va indicato nel modulo di offerta economica al rigo 2, il prezzo base per persona riferito a un evento per 100 persone e oltre, rimanendo inteso che il prezzo per singola persona sarà 2,20 volte il predetto prezzo base nel caso di un evento per 20 persone e di 1,25 volte il predetto prezzo base nel caso di un evento per 50 persone.

B) COFFEE BREAK comprensivo di:

Caffè caldo, The caldo e freddo, Latte caldo e freddo, Succhi di frutta, Acqua minerale, Pasticceria mignon.

Va indicato nel modulo di offerta economica al rigo 3, il prezzo base per persona riferito a un evento per 100 persone e oltre, rimanendo inteso che il prezzo per singola persona sarà 2,20 volte il predetto prezzo base nel caso di un evento per 20 persone e di 1,25 volte il predetto prezzo base nel caso di un evento per 50 persone.

Dovranno essere presenti in sala almeno 1 persona di servizio oltre ad 1 persona di servizio ogni 75 partecipanti.

C) APERITIVO comprensivo di:

Aperitivi alcolici, Aperitivi analcolici, Malvasia, Acqua minerale, Pizzette, Salatini assortiti, Scaglie di parmigiano.

Va indicato nel modulo di offerta economica al rigo 4, il prezzo base per persona riferito a un evento per 100 persone e oltre, rimanendo inteso che il prezzo per singola persona sarà 2,20 volte il predetto prezzo base nel caso di un evento per 20 persone e di 1,25 volte il predetto prezzo base nel caso di un evento per 50 persone.

Dovranno essere presenti in sala almeno 1 persona di servizio oltre ad 1 persona di servizio ogni 75 partecipanti.

SEZIONE III: DISPOSIZIONI OPERATIVE e CONCLUSIONI

ART. 11 FORMULAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

L'offerta tecnica è costituita da una Relazione Tecnica e dai documenti esplicitamente richiesti da questo capitolato o che l'IC ritiene di voler allegare; ogni allegato deve essere numerato a cura dell'IC e con tale numero richiamato nel testo della relazione tecnica. La relazione deve includere un indice dei capitoli in cui è suddivisa e un indice degli allegati. **Tutte le pagine dell'offerta tecnica devono essere numerate secondo un ordine unico e sequenziale.**

La relazione deve essere articolata in parti, a loro volta suddivise in capitoli numerati sequenzialmente, secondo i titoli che seguono, nei quali solo per chiarezza vengono individuati alcuni riferimenti principali, senza che possano essere escluse altre prescrizioni di capitolato in altri articoli, parti o allegati. I punteggi tecnici relativi saranno concessi solo in quanto le soluzioni tecniche relative risultino espone chiaramente e in modo sufficientemente analitico, identificabili cioè come risposte alle esigenze espresse dal capitolato.

www.Albopretorionline.it

44

Tabella 3 PARTI e CAPITOLI dell'offerta tecnica

PARTE I : MLG: FORNITURA degli ARREDI

CAPITOLO	TITOLO del CAPITOLO	CONTENUTO del CAPITOLO, ANCHE AI FINI DELLA VALUTAZIONE
-----------------	--------------------------------	--

www.AlboPretronline.it 30/01/2

My

1	TIPOLOGIA E QUALITÀ DELL'ARREDO DELLE SALE MENSA	<p>In questo capitolo, ponendo attenzione anche al comfort generale riferito alla consumazione del pasto, ivi incluso il comfort di seduta e l'ergonomicità dell'insieme, l'IC dovrà indicare le misure e le caratteristiche degli elementi di arredo che intende fornire, dettagliando l'articolazione dei tavoli, il numero dei posti per tavolo (non superiore a 4 per tavoli rettangolari), la tipologia della seduta, e fornendo in allegato adeguato materiale illustrativo. La versatilità della soluzione proposta dovrebbe consentire la formazione di tavolate in occasione di convegni. Anche per gli arredi ausiliari, quali banchi di condimento attrezzati con forni a microonde (in ragione di almeno 1 banco ogni 50 posti) dovranno essere fornite misure e caratteristiche tecniche ed adeguato materiale illustrativo. Potranno essere descritti anche i vassoi di servizio quando questi costituiscano parte della ergonomia della soluzione proposta. Dovranno essere indicate misure e caratteristiche tecniche ed adeguato materiale illustrativo anche di eventuali altri elementi di arredo quali paretine ed attrezzature di separazione e di insonorizzazione, che l'IC ritenesse utile aggiungere alla propria offerta oltre a quelli richiesti.</p> <p>Dovrà essere documentata la compatibilità della soluzione proposta con gli spazi esistenti ed il numero dei posti richiesti in prima fase.</p> <p>Gli arredi e le attrezzature necessarie dovranno essere fornite con materiale idoneo a cura e spese dell'Aggiudicatario ed in grado di garantirne la funzionalità.</p> <p>L'IC dovrà dichiarare che tutti gli elementi oggetto della fornitura sono certificabili e conformi alla vigente normativa in materia di tutela delle persone, di sicurezza e di prevenzione degli incendi. In caso di aggiudicazione, l'IA dovrà produrre la certificazione medesima.</p>
---	---	---

PARTE II : MLG: ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

CAPITOLO	TITOLO del CAPITOLO	CONTENUTO del CAPITOLO, ANCHE AI FINI DELLA VALUTAZIONE
----------	---------------------	---

2	PREPARAZIONE DEI PASTI E TRASPORTO PRESSO MLG	In questo capitolo, e negli eventuali allegati, la relazione dovrà dettagliare, anche riferendosi all'Art. 3, punto a) di come la IC intende garantire il rispetto della qualità dei cibi nel trasporto dei medesimi presso la MLG, dalle procedure di preparazione e di carico dal centro di produzione pasti a quelle di scarico presso la MLG, fornendo anche i dettagli tecnici e di qualità sul numero e tipo dei mezzi di trasporto usati, sulle persone specificamente addette al trasporto (specificando che queste non sono comprese nel personale di servizio di cui al punto 5), sulle tipologie e garanzie sui contenitori dei cibi precucinati, nonché sugli orari di preparazione dei principali cibi.
3	ORGANIZZAZIONE MENU' e DISTRIBUZIONE PASTI	In questo capitolo ed eventuali allegati, la relazione all'offerta tecnica dovrà dettagliare, anche riferendosi all'Art. 3, punto b), gli aspetti relativi alla preparazione dei pasti presso la MLG, all'organizzazione del menù e alla distribuzione dei pasti nonché ogni aspetto migliorativo di varietà, di qualità, di grammatura, con riferimento alla Tabella 1 e alla Tabella 2, nonché ai rispettivi allegati, riferendo sugli aspetti organizzativi della preparazione dei vassoi dall'ingresso della mensa, all'accesso al tavolo e fino all'uscita dell'Utente; dettagliando ogni altro dato l'IC ritenesse utile fornire ai fini della valutazione.
4	PERSONALE	La relazione all'offerta tecnica, in questo capitolo, e negli eventuali allegati, dovrà precisare nell'ambito del progetto organizzativo complessivo delle Risorse Umane impiegate presso la MLG, le qualifiche specifiche di ciascun elemento del personale, il monte ore lavorativo giornaliero di ciascuno, nonché le funzioni, anche in vista delle prescrizioni minime di quanto disposto dall'Art. 5. Dovrà altresì prevedere esplicitamente tempi e modi della sostituzione del personale medesimo per ferie e malattie.
5	RILEVAMENTO E CURA DELLA SODDISFAZIONE E DEGLI UTENTI	La relazione all'offerta tecnica, in questo capitolo, e negli eventuali allegati, dovrà descrivere come intende affrontare i punti relativi alla gestione dei reclami, delle proposte degli utenti, le risposte ai questionari, anche con comportamenti operativi specifici, nonché eventuali proposte migliorative nei termini previsti all'Art. 7.

mn

PARTE III : ULTERIORI SERVIZI RICHIESTI

CAPITOLO	TITOLO del CAPITOLO	CONTENUTO del CAPITOLO, ANCHE AI FINI DELLA VALUTAZIONE
6	SERVIZI ACCESSORI E SUPPLEMENTARI DI RISTORAZIONE	La relazione all'offerta tecnica, a questo capitolo e relativi eventuali allegati dovrà descrivere l'organizzazione dei servizi accessori e supplementari di ristorazione per ciascuna delle tre tipologie di eventi previsti dall'Art.10; dovranno essere discussi anche gli arredi e le attrezzature di servizio rese disponibili dall'IC, il personale presente e garantito in sala.
7	PROPOSTE MIGLIORATIVE DEI SERVIZI ACCESSORI E SUPPLEMENTARI DI RISTORAZIONE	La relazione all'offerta tecnica, a questo capitolo e relativi eventuali allegati, potrà avanzare ipotesi migliorative sia riferite al personale garantito in sala, sia alle possibilità di scelta, nonché alla riduzione dei tempi di preavviso stabiliti all'Art.10.

ART.12 FORMULAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICA

L'offerta ECONOMICA deve essere redatta usando l'allegato N. 3, debitamente sottoscritto dal rappresentante legale dell'IC. La seguente Tabella 4 riporta i dati richiesti dal Modello.

Ogni prezzo dell'offerta economica deve essere fornito al netto di IVA di legge.

Tabella 4 Contenuto dell'offerta economica

RIGO	CONTENUTO
1.	PREZZO DI RIFERIMENTO PER IL PASTO DI CUI AL MENÙ 1 DELLA Tabella 2, INCLUSIVO DEGLI EVENTUALI ASPETTI MIGLIORATIVI DI OFFERTA TECNICA, E BASE PER OGNI ALTRO PREZZO DELLE CONSUMAZIONI E DEI MENÙ, CON PREZZO MASSIMO DI EURO 9,00 A BASE D'ASTA IN RIBASSO
2.	PREZZO PER PERSONA PER LUNCH DI CUI ALL'ART.11, PUNTO A, RIFERITO A UN EVENTO PER 100 PERSONE, CON PREZZO MASSIMO DI EURO 20,00 A BASE D'ASTA IN RIBASSO
3.	PREZZO PER PERSONA PER COFFEE BREAK DI CUI ALL'ART.11, PUNTO B, RIFERITO A UN EVENTO PER 100 PERSONE, CON PREZZO MASSIMO DI EURO 8,00 A BASE D'ASTA IN RIBASSO
4.	PREZZO PER PERSONA PER APERITIVO DI CUI ALL'ART.11, PUNTO C, RIFERITO A UN EVENTO PER 100 PERSONE CON PREZZO MASSIMO DI EURO 9,00 A BASE D'ASTA IN RIBASSO

ART. 13 CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto verrà aggiudicato all'IC che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, applicando i criteri di seguito descritti.

Per il calcolo della valutazione di ciascun parametro, al quale sia riservato un punteggio, si farà uso di due cifre decimali, e il punteggio verrà approssimato al centesimo superiore se la frazione residua è superiore o uguale a 0,50 o al centesimo inferiore altrimenti.

Le offerte saranno valutate assegnando 60 punti sulla base dei contenuti espressi dalla relazione tecnica e relativi allegati e 40 punti sulla base dell'offerta economica espressa dal modulo per la formulazione dell'offerta economica.

Per quanto attiene agli importi riportati nei righi dell'offerta economica, in caso di discrepanza tra gli importi espressi in lettere e quelli espressi in cifre, varrà l'importo più favorevole alla stazione appaltante.

Valutazione dell'offerta Tecnica

Ai fini dell'assegnazione del punteggio relativo all'offerta tecnica, si procederà all'attribuzione del punteggio tecnico di ciascun capitolo indicato, valutandone i contenuti come descritto di seguito in tabella 5.

Si procederà a verificare l'idoneità dell'offerta tecnica al raggiungimento degli scopi dell'appalto; qualora i contenuti dell'offerta tecnica non fossero idonei, la IC verrà esclusa dalle fasi successive della gara.

Ai fini della verifica di tale idoneità si calcoleranno quindi i punteggi Tparte1, Tparte2 e Tparte3 nonché il punteggio tecnico complessivo Tcomplessivo

Il punteggio Tparte1 è determinato dalla somma dei punteggi T1, T2.

Il punteggio Tparte2 è determinato dalla somma dei punteggi T3, T4, T5, T6.

Il punteggio Tparte3 è determinato dalla somma dei punteggi T7 e T8.

Il punteggio tecnico complessivo Tcomplessivo è determinato dalla somma dei punteggi da T1 a T8.

**Tabella 5. Valutazione relativa all'offerta tecnica
(TComplessivo, fino a 60 punti)**

Punteggio		Punteggio della PARTE fino a punti	Punteggio del CAPITOL O fino a punti
TParte1	PARTE 1 : Fornitura degli ARREDI della MLG	8	
T1	Capitolo 1: TIPOLOGIA E QUALITÀ DELL'ARREDO OFFERTO PER LE SALE MENSA		8
TParte2	PARTE 2 : Organizzazione dei servizi della MLG	46	
T2	Capitolo 1: PREPARAZIONE E TRASPORTO PASTI PRESSO MLG		8
T3	Capitolo 2: ORGANIZZAZIONE MENU' e DISTRIBUZIONE PASTI		20
T4	Capitolo 3: PERSONALE		12

T5	Capitolo 4: RILEVAMENTO E CURA DELLA SODDISFAZIONE DEGLI UTENTI		6
TParte3	PARTE 3 : Ulteriori servizi richiesti	6	
T6	Capitolo 6: SERVIZI ACCESSORI E SUPPLEMENTARI DI RISTORAZIONE		4
T7	Capitolo 7: PROPOSTE MIGLIORATIVE DEI SERVIZI ACCESSORI E SUPPLEMENTARI DI RISTORAZIONE		2

Valutazione dell'offerta Economica

Ai fini di determinare i singoli prezzi utili alla determinazione dell'offerta economica, e con riferimento ai nomi indicati in Tabella 6, seconda colonna, si partirà dal modello per la presentazione dell'offerta economica (COMPOSIZIONE DEI PREZZI) e si procederà nel seguente modo:

il Prezzo1 è pari all'importo riportato al rigo 1 del modello stesso

il Prezzo2 è pari all'importo, ottenuto per media pesata degli importi dei rigi 2, 3 e 4 del modello stesso, con l'attribuzione di peso 1 al prezzo del rigo 2, di peso 3 al prezzo del rigo 3 e di peso 2 al prezzo del rigo 4, successivamente approssimando al centesimo di euro più vicino, secondo la seguente formula.

$$\text{Prezzo2} = \frac{(\text{prezzo rigo 2}) + (3 \times \text{prezzo rigo 3}) + (2 \times \text{prezzo rigo 4})}{6}$$

A ciascun prezzo (Prezzo1 e Prezzo2), ottenuto come indicato, compete un punteggio, rispettivamente P1 e P2, i cui valori massimi sono riportati nella seguente tabella

**Tabella 6 Valutazione relativa all'offerta economica
(PComplessivo, fino a 40 punti)**

punteggio	Nome attribuito al PREZZO	CONTENUTO	PUNTEGGIO MASSIMO
P1	Prezzo1	PREZZO DI RIFERIMENTO PER IL PASTO(offerta economica rigo 1)	Fino a 32 punti
P2	Prezzo2	PREZZO CONVENZIONALE PER PERSONA (SERVIZI SUPPLEMENTARI), (media pesata dei rigi 2, 3 e 4 dell'offerta economica, con i pesi rispettivamente di 1, 3, 2)	Fino a 8 punti

Il punteggio P1 sarà assegnato considerando il prezzo minimo (Prezzo1minimo) offerto dai concorrenti relativamente al Prezzo1; a chi ha offerto il prezzo minimo, saranno attribuiti 32 punti; ad ogni altro concorrente verranno attribuiti i punti derivanti dall'applicazione della seguente formula

$$P1 = \frac{\text{Prezzo1minimo}}{\text{Prezzo1 offerto dal concorrente}} \times 32;$$

Il punteggio P2 sarà assegnato considerando il prezzo minimo (Prezzo2minimo) offerto dai concorrenti relativamente al Prezzo2; a chi ha offerto il prezzo minimo,

saranno attribuiti 8 punti; ad ogni altro concorrente verranno attribuiti i punti derivanti dall'applicazione della seguente formula

$$P2 = \frac{\text{Prezzo2minimo}}{\text{Prezzo2 offerto dal concorrente}} \times 8$$

Attribuiti i punteggi relativi ai prezzi, il punteggio economico complessivo, PComplessivo, è attribuito applicando la seguente formula

$$P_{\text{Complessivo}} = P1 + P2$$

Valutazione Complessiva

Il punteggio totale (TotalePunti) assegnato alla IC sarà pari alla somma di TComplessivo e di PComplessivo.

ART.14 AGGIUDICAZIONE

La gara sarà aggiudicata alla IC che avrà ottenuto il massimo TotalePunti. Nel caso che due o più offerte abbiano raggiunto un uguale TotalePunti, si procederà mediante sorteggio. L'aggiudicazione sarà valida anche in caso di partecipazione di una sola Ditta concorrente.

L'Università rimane libera di non aggiudicare l'appalto, quando ritenga non raggiunti gli obiettivi di qualità e/o di affidabilità del servizio, senza che l'IC possa pretendere alcunché.

ART.15 INADEMPIENZE E PENALITÀ

In ogni momento di vigenza del contratto, l'Amministrazione Universitaria ha la possibilità di rilevare l'esistenza di mancate conformità, parziali o totali, in fase operativa, tra le specifiche di capitolato e il servizio offerto.

Previo contestazione scritta da parte dell'Amministrazione, la IA si impegna a portare – a proprie spese e oneri – il servizio ai livelli di conformità prescritti, entro il termine massimo di un mese a far data dalla comunicazione relativa al fatto.

Qualora tale contestazione riguardi aspetti particolarmente gravi, l'Amministrazione Universitaria può chiedere l'adeguamento del servizio entro il termine di dieci giorni dalla data della comunicazione, e in carenza di questo, procedere immediatamente alla risoluzione del contratto.

Ove si verificano inadempienze dell'IA nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate le penali dalla stazione appaltante in relazione alla gravità delle inadempienze a tutela delle norme contenute nel presente capitolato. La penale non esime la IA dagli ulteriori obblighi di contratto e di legge. Ogni penale non pregiudica l'applicazione di altre e l'importo totale si somma. Si procederà al recupero della penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo fatturato per i buoni mensa del mese nel quale sarà assunto il provvedimento ovvero, quando questo non sia possibile o sufficiente, attraverso l'escussione della fideiussione. L'IA è obbligata a reintegrare immediatamente la cauzione di cui l'amministrazione avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

Le penalità minime che la Stazione appaltante si riserva di applicare – con contestazione scritta – sono le seguenti:

1. Per mancato rispetto delle grammature previste, verificato su 4 pesate della stessa preparazione o sulla quantità consegnata per i pasti crudi, euro 500
2. Per derrate non conformi a quelle dettate dalle tabelle merceologiche allegate, euro 1000
3. Per ogni carenza riscontrata in sala di posateria, tovaglette e tovaglioli, vassoi, bicchieri e posate, euro 100
4. Per ogni mancato rispetto delle temperature di consegna delle pietanze calde, euro 250
5. Per un ritardo di oltre 15 giorni nella presentazione della rendicontazione di cui all'Art.4, euro 500
6. Per ogni contestazione rispetto a malori o malesseri dovuti a tossinfezioni di origine alimentare verificatesi, euro 2500
Ogni contestazione di questo tipo costituisce una grave risultanza negativa, valida ai fini della nota a fine articolo.
7. Per ogni contestazione relativa al rispetto delle norme sanitarie e di igiene, euro 2500
Se particolarmente grave, ogni contestazione di questo tipo costituisce una grave risultanza negativa, valida ai fini della nota a fine articolo.
8. Per accertate assenze del personale dichiarato presente al servizio, euro 500
9. Per accessi agli ambienti di cucina, negli orari di cucina, di terzi non dipendenti dell'IA o non espressamente incaricati di ispezioni dalla stazione appaltante, euro 500
10. Per accessi agli ambienti di cucina, anche al di fuori degli orari di cucina, di terzi non dipendenti dell'IA o non espressamente incaricati di ispezioni dalla stazione appaltante o non facenti parte di ditte incaricate della manutenzione, euro 250
11. Per corpi estranei (senza alcun carattere di tossicità o inquinamento) rinvenuti nelle preparazioni dei pasti, euro 500
12. Per ogni mancato rispetto delle temperature di trasporto ai sensi del DPR 327/80 per ciascuna pietanza, euro 500
13. Per ogni certificato di verifica microbiologica non conforme rispetto a quanto previsto dalle Specifiche igieniche degli alimenti nel caso in cui siano riscontrati microrganismi non patogeni, euro 500

14. Per riscontro per oltre tre volte nel certificato di verifica microbiologica di non conformità rispetto a quanto previsto dalle Specifiche igieniche degli alimenti, nel caso in cui siano riscontrati microrganismi patogeni negli alimenti crudi da sottoporre a cottura, euro 1000
Ogni contestazione di questo tipo costituisce una grave risultanza negativa, valida ai fini della nota a fine articolo.
15. Per carenze igieniche riscontrate presso la cucina, euro 500
16. Per carenza igienica degli automezzi adibiti al trasporto dei pasti, euro 500
17. Per ogni parametro non conforme alle specifiche igieniche ambientali o di pulizia delle singole zone mensa, euro 500
18. Per ogni mancato rispetto delle norme igieniche sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate o quanto altro previsto dalla legge in materia, euro 500
19. Per ogni prodotto scaduto rinvenuto in magazzino o nei frigoriferi presso la cucina, euro 500
20. Per ogni prodotto che abbia superato il termine indicato "da consumarsi preferibilmente entro il" rinvenuto in magazzino o nei frigoriferi presso la cucina, euro 250
21. Per ogni derrata rinvenuta che risulti essere sofisticata, contraffatta, o risulti essere un surrogato o contenga additivi non ammessi, euro 1000
Ogni contestazione di questo tipo costituisce una grave risultanza negativa, valida ai fini della nota a fine articolo.
22. Per ogni derrata rinvenuta che contenga OGM in quantità tale da escludere la derrata dalla classificazione "Alimento privo di OGM", euro 1000
Ogni contestazione di questo tipo costituisce una grave risultanza negativa, valida ai fini della nota a fine articolo.
23. Per la mancata manutenzione/funzionalità delle attrezzature da cucina, con conseguenze sui menù proposti e/o sulla qualità dei medesimi, euro 2000 per ogni contestazione, salvo dimostrata accidentalità dell'evento e conseguente e dimostrata immediata operazione di riparazione/sostituzione.
24. Per ogni giorno di ritardo nella ultimazione dei lavori rispetto alla data proposta in sede di offerta tecnica per l'ampliamento della mensa €400,00.

NOTA: In conseguenza di 3 (tre) gravi risultanze negative anche non relative allo stesso punto di contratto, l'Università avrà la facoltà di recedere unilateralmente dal contratto con preavviso di 30 giorni, senza che nulla la IA abbia a pretendere.

MM

ART.16 PREZZI e REVISIONE PREZZI

Il prezzo dei pasti, fruiti mediante buoni mensa dell'Università, verrà addebitato mensilmente all'Università degli Studi di Parma a mezzo fattura, per importi comprensivi di IVA di legge, il cui pagamento sarà effettuato entro i vigenti termini di legge salvo diversa disposizione contrattuale.

Il gestore dovrà rilasciare regolare scontrino a norma delle vigenti leggi per tutte le altre forme di pagamento.

E' consentita, a decorrere dal termine del secondo anno di vigenza contrattuale, la richiesta di revisione del prezzo di riferimento per il pasto, nonché dei servizi accessori e supplementari di ristorazione. La revisione del prezzo verrà calcolata applicando l'indice ISTAT annuo nazionale di variazione dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati, rilevato il mese precedente la richiesta di revisione e calcolato rispetto all'indice ISTAT dell'anno precedente, allo stesso mese e arrotondato alla seconda cifra decimale rispetto alle unità percentuali.

ART.17 DANNI PER RESPONSABILITÀ CIVILE E POLIZZA ASSICURATIVA

L'IA assume in proprio, interamente liberandone l'Università, ogni responsabilità per infortunio o danni eventualmente subiti da parte di persone o di beni, tanto della Ditta aggiudicataria stessa quanto dell'Amministrazione Universitaria e/o di terzi, in virtù dell'esecuzione del presente contratto, ovvero in dipendenza di omissioni, negligenze o altre inadempienze relative all'esecuzione delle prestazioni contrattuali riferibili al presente contratto, anche se eseguite da parte di terzi.

L'IA assume, ancora ed esplicitamente, in proprio ogni responsabilità conseguente ad eventuali episodi di tossinfezione legata a contaminazione o degrado dei cibi somministrati, a qualunque causa e in qualunque momento questa sia intervenuta.

In particolare, per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni eventuale responsabilità resta a carico del gestore, che dovrà particolarmente curare che l'impiego di energia elettrica, gas, vapore, acqua potabile avvenga mediante personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione.

L'IA riterrà l'Università libera da ogni responsabilità diretta o indiretta nei riguardi di chiunque acceda ai locali della Mensa la Grande.

La IA inoltre è obbligata a stipulare apposita polizza assicurativa, a beneficio dell'Amministrazione e dei terzi e per l'intera durata del contratto, a copertura del rischio da responsabilità civile della IA medesima in ordine allo svolgimento di tutte le attività di cui al presente contratto, con limite massimale unico minimo, riferito a persone e/o cose e per sinistro di € 5.000.000,00 e comunque adeguato alle tipologie di rischio connesse all'esercizio nonché ai possibili fruitori del servizio; devono essere inclusi gli eventi di incendio, scoppio, rischio di intossicazione alimentare e ogni altro danno comunque arrecato o arrecabile a cose o persone in dipendenza dell'attività svolta nei locali oggetto d'appalto.

La IA invierà copia della Polizza assicurativa al Settore Economato e Provveditorato che dovrà accertare l'esistenza delle condizioni sopra enunciate.

ART.18 MODALITA' E DURATA DEL CONTRATTO, CONTENZIOSO

Il contratto avrà la durata e la decorrenza prevista dall'articolo 1 del presente capitolato salvo imprevisti e cause di forza maggiore. Il contratto non può essere ceduto ed è vietato il subappalto anche di settori del servizio, relativamente alla MLG o ai servizi supplementari ed ausiliari di ristorazione.

L'IA è obbligata a costituire una garanzia fideiussoria con le modalità indicate all'art. 113 del D.Lgs. 12 aprile 2006 n. 163, per la copertura degli oneri per il mancato o inesatto adempimento degli obblighi derivanti dalla esecuzione del contratto, dell'eventuale risarcimento di danni, nonché del rimborso delle spese che l'Amministrazione dovesse eventualmente sostenere durante la gestione, a causa di inadempimento dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio da parte dell'IA, ivi compreso il maggior prezzo che l'Amministrazione dovesse pagare qualora dovesse provvedere a diversa assegnazione dell'appalto aggiudicato all'IA, in caso di risoluzione del contratto per inadempienze gravi dell'IA medesima.

Resta salvo per l'Amministrazione l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente, ivi inclusa la trattenuta diretta sul corrispettivo del mese o dei mesi, a copertura del danno o della penalità.

L'IA è obbligata a reintegrare la cauzione di cui l'amministrazione avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali, anche dopo la scadenza del contratto.

ART. 19 PROROGA DEL CONTRATTO

Allo scadere del contratto, l'Amministrazione avrà comunque la facoltà di chiedere la continuazione del servizio, con le stesse modalità, per un periodo fino a 6 mesi, previo avviso da comunicarsi per iscritto alla Ditta aggiudicataria almeno 15 giorni prima della scadenza del termine contrattuale. La Ditta è impegnata ad accettare tale eventuale proroga alle stesse condizioni del contratto, nessuna condizione esclusa.

ART. 20 LISTA DEGLI ALLEGATI AL CAPITOLATO

Fanno parte integrante del presente Capitolato i seguenti allegati:

Allegato N. 1: Disposizioni per la preparazione del pasto e grammature.

Allegato N. 2: Tabella delle caratteristiche merceologiche.

Allegato N. 3: Modello per la formulazione dell'offerta economica ai fini della determinazione dei Prezzi utili per la valutazione dell'offerta economica di cui all'Art.

14

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Noè Marzia



APPENDICE 1. LISTA DEGLI ACRONIMI NEL PRESENTE CAPITOLATO

ACRONIMO	SIGNIFICATO
IA	Impresa Aggiudicataria
IC	Impresa Concorrente
MLG	Mensa la Grande

www.AlboPreTORionline.it 30/07/12



Allegato N. 1: Disposizioni per la preparazione del pasto e grammature

DISPOSIZIONI PRELIMINARI

Manipolazione e cottura

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standards elevati di qualità igienica, conformemente a quanto previsto dal D. Lgs. 155/97.

E' vietata ogni forma di riciclo o riutilizzo dei cibi preparati.

Disposizioni diverse

La frutta da consumare senza sbucciatura dovrà essere preventivamente ed accuratamente lavata ed asciugata presso la cucina poche ore prima del consumo.

Il lavaggio ed il taglio delle verdure da consumare crude dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti il consumo.

Le porzionature di affettati e formaggi dovranno essere effettuate alla richiesta del commensale od alcuni minuti prima del previsto consumo.

Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, non sono ammesse vivande precotte.

Il formaggio (parmigiano) grattugiato deve essere preparato in giornata.

La consegna delle carni (bovine, avicole, suine) dovrà essere effettuata con tagli di prima scelta già preparati per la cottura quali fettine, spezzatino, arrosto; tali preparazioni possono essere effettuate il giorno precedente il consumo.

La carne usata per le diverse preparazioni dovrà essere di prima scelta e specificamente adatta alle preparazioni che dovranno risultare tenere e gustose.

La carne trita dovrà essere macinata in giornata.

La pasta dovrà risultare della giusta cottura, senza essere troppo al dente e senza essere stracotta.

Gli alimenti cucinati caldi devono essere mantenuti a temperature di 65°C fino al momento del consumo.

Non è ammessa la preparazione di derrate il giorno precedente al consumo, salvo nei casi ciò sia richiesto dal tipo di piatto.

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale.

La tecnologia di cottura delle verdure cotte dei contorni previsti nei menù è – quando consentito dalla tipologia di verdura – quella al vapore.

Condimenti

Tutte le preparazioni alimentari devono essere condite utilizzando olio extra vergine di oliva o burro, conformemente a quanto previsto dagli allegati.

Il condimento (pesto, pomodoro, ecc.) deve essere aggiunto solo al momento della distribuzione.

Il formaggio grattugiato viene aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione dietro richiesta del commensale.

Per il formaggio grana grattugiato da usare come condimento dei primi piatti, così come per le altre preparazioni che richiedono formaggio grana, si deve utilizzare esclusivamente formaggio Parmigiano Reggiano.

Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e

preparazioni di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dal D.M. 509 del 1987, salvo differente richiesta del commensale.

Rispetto della stagionalità e dei prodotti locali

Gli ortaggi freschi e i prodotti frutticoli freschi dovranno essere di norma distribuiti in base alla rispettiva stagione di maturazione.

I salumi e i prodotti conservati dovranno essere a marchiatura non generica e saranno prodotti, in ordine di preferenza, in provincia di Parma, nella regione Emilia Romagna e sul suolo Italiano.

Il formaggio grattugiato dovrà essere formaggio Parmigiano-Reggiano stagionato almeno 20 mesi; il prosciutto crudo – salvo quello usato per sughi e condimenti – dovrà essere Prosciutto "Parma" stagionato almeno 15 mesi.

www.Albopretorionline.it 30/04/2012

MA

Tabella delle GRAMMATURE

(da considerarsi al netto degli scarti)

PRIMI PIATTI

	CRUDO (gr.)	COTTO (gr.)
Pasta semola asciutta	100	
Pasta all'uovo asciutta secca	90	
Pasta uovo asciutta fresca	110	
Gnocchi	200	
Tortelloni	150	
Tortellini	130	
Riso per asciutti	100	
Lasagne		300
Paste in brodo-passati verdure		330
Polenta		150

CONDIMENTI PER PRIMI PIATTI

Burro	10	
Parmigiano	10	
Salse e condimenti		70/80

FORMAGGI IN ALTERNATIVA AL PRIMO PIATTO

Formaggi semi duri	80	
Formaggi molli	120	

SECONDI PIATTI

	CRUDO (gr.)	COTTO (gr.)
Pollo al forno 1/4 pollo		175
Cotoletta Milano (panata)		100
Bocconcini cacciatora		160
Fesa tacchino		90
Zampone		100
Scaloppine (c/salsa)		105
Salsiccia ai ferri		100
Arrosto di vitello (s/salsa)		90
Manzo bollito		100
Arrotolato di vitello		90
Lonza al latte c/salsa		105
Brasato di manzo c/salsa		130
Involtini di carne		130
Cima genovese		90
Spiedino di carne		100
Peperoni ripieni		100
Tortino di patate		200

Polpette al latte c/salsa		150
Trippa toscana		250
Fegato veneta		100
Paillard	100/120	
Bistecca rossa	100/120	
Hamburger	100/120	
Petto di pollo	100/120	
Braciola di maiale	120/150	
Trancio smeriglio	130	
Palombo	140	100
Platessa panata	100/110	

SECONDI FREDDI

	CRUDO (gr.)	COTTO (gr.)
Vitello tonnato (c/salsa)		100
Roast beef		100
Uova alla russa	2 uova + 150 gr. ins. russa	
Insalata di pesce	150	
Insalata wurstel	150	
Tonno fagioli cipolla	75/90 solo tonno	
Pomodoro e mozzarella	100 mozzarella	

SALUMI

Prosciutto crudo di Parma	75
Speck	80
Salame, Coppa, Prosciutto cotto	90
Pancetta, Mortadella, Ciciolata	90

FORMAGGI IN ALTERNATIVA AL SECONDO PIATTO

Formaggio Parmigiano stagionato	80/100
Altri Formaggi stagionati	110/120
Formaggi semiduri	120/130
Formaggi molli	140/150

CONTORNI

	CRUDO	COTTO
Patate al forno		150
Spinaci, catalogna, bietola		150
Purea di patate		180
Pomodori gratinati (2 metà)		120
Cipolla agrodolce		120
Patate e prezzemolo		180
Fagioli alla Toscana		150
Finocchi gratinati		180
Peperonata		200
Zucchini trifolati		120
Carote alla crema		120

Fagiolini al burro		120
Melanzane gratinate		120
Piselli al prosciutto		180
Insalata russa		150
Rape rosse		120
Insalata verde – radicchio		50
Maionese	70	
Giardiniera	100/110	
Salsa verde	70	
Cavolo cappuccio		100
Insalata funghi	80	
Misto insalata verde c/pomodoro	120	

www.AlboPreTORionline.it 3010712

Am

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE
--

NORME GENERALI:

I fornitori usati devono poter certificare la qualità dei prodotti e dimostrare l'adozione di sistemi di assicurazione della qualità e di regole di buona pratica di produzione.

Gli alimenti devono presentarsi in confezioni sigillate, perfettamente integre, pulite, senza anomalie visibili quali: rigonfiamenti, ruggine, insudiciamenti, ammaccature, rotture; devono riportare le indicazioni previste dal D. L.vo 109/1992 e successive integrazioni, in materia di etichettatura.

Le quantità delle scorte devono essere assolutamente compatibili con la normale gestione di mensa e con la deperibilità delle medesime.

PANE, FARINE e PRODOTTI DA FORNO CONFEZIONATI

PANE COMUNE

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

Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione relativamente al contenuto in umidità, cellulosa o altre sostanze azotate previste dalla Legge art. 7-9, Legge n. 580/67 e non devono essere trattate con sostanze imbiancanti od altro non consentito.

La farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca.

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

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

Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato.

la fornitura deve essere garantita:

- in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come da D.M. 21 Marzo 1973 e modificazioni del D.M. 25 Giugno 1981;
- in recipienti lavabili e muniti di copertura e chiusura come da art. 26 della Legge 4 Luglio 1960 n. 580/67.

Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto, gli ingredienti, con le modalità previste dall'art. 20, Legge n. 580/67 nel caso si tratti di pane speciale.

All'analisi organolettica il pane deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche:

- crosta dorata e croccante;
- la mollica deve essere morbida, ma non collosa;
- alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta aderente alla mollica;
- il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.

PANE TIPO FRANCESINO

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

Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione relativamente al contenuto in umidità, cellulosa o altre sostanze azotate previste dalla Legge art. 7-9, Legge n. 580/67 e non devono essere trattate con sostanze imbiancanti od altro non consentito.

La farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca.

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

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

Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato.

la fornitura deve essere garantita:

- in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come da D.M. 21 Marzo 1973 e modificazioni del D.M. 25 Giugno 1981;
- in recipienti lavabili e muniti di copertura e chiusura come da art.26 della Legge 4 Luglio 1960 n. 580/67.

Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto, gli ingredienti, con le modalità previste dall'art. 20, Legge n. 580/67 nel caso si tratti di pane speciale.

All'analisi organolettica il pane deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche:

- crosta dorata e croccante;
- la mollica deve essere morbida, ma non collosa;
- alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta aderente alla mollica;
- il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.

PANE INTEGRALE

A lievitazione naturale, prodotto con farine derivate da frumento coltivato con metodi naturali.

Nella farina non devono risultare residui di fitofarmaci, antiossidanti, conservanti od altro.

La farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca.

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

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

Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato.

la fornitura deve essere garantita:

- in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come da D.M. 21 Marzo 1973 e modificazioni del D.M. 25 Giugno 1981;

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

Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto, gli ingredienti, con le modalità previste dall'art. 20, Legge n. 580/67 nel caso si tratti di pane speciale.

All'analisi organolettica il pane deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche:

- crosta dorata e croccante
- la mollica deve essere morbida, ma non collosa;
- alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta aderente alla mollica;
- il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.

Pezzatura gr.60

FARINA BIANCA TIPO 00

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

La farina non deve contenere imbiancanti con 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 in conformità al D.L. 27 gennaio 1992, n. 109.

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

FARINA DI MAIS

Ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, non avariato per eccesso di umidità od altra causa.

La farina non deve contenere parassiti animali, essere invasa da crittogame, sostanze estranee che ne alterino le caratteristiche di odore e di sapore.

Le confezioni devono essere integre, senza difetti o rotture e devono riportare le indicazioni previste dal D.L. 27 gennaio 1992, n. 109.

PRODOTTI DOLCI DA FORNO CONFEZIONATI

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

Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste dal D.L. 27 gennaio 1992, n. 109 e non devono presentare difetti.

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

PASTA E GNOCCHI DI PATATE

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

La pasta deve essere di prima qualità prodotta con pura semola ricavata dalla macinazione di grani duri; se di tipo integrale deve essere prodotta con grano duro di provenienza biologica.

La pasta deve essere di recente ed omogenea lavorazione, deve essere consegnata

essiccata ed in perfetto stato di conservazione, in confezioni integre, di pezzatura proporzionata alla quantità utilizzata nelle preparazioni dei singoli pasti.

Deve resistere alla cottura per circa 15', senza disfarsi, né diventare collosa o intorpidire l'acqua di cottura. I formati devono essere vari ed adeguati al tipo di preparazione.

Deve rispondere alle modalità ed ai requisiti di composizione e acidità riportate nella Legge n. 508/67 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;
- 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 o scolate, entro le quali 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, compreso il mantenimento della forma ed assenza di spaccature.

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate e devono riportare:

- il peso netto;
- il tipo di pasta
- la ditta produttrice;
- il luogo di produzione e tutte le ulteriori informazioni previste dal D.L. 27 Gennaio 1992, n. 109, come ad esempio la data di scadenza.

PASTE SECCHHE ALL'UOVO

Prodotte con semola di grano duro e almeno quattro uova di gallina per kg, , corrispondenti ad almeno 200gr. per kg. di semola, come citato nell'art. 31, Legge 580/67 e successive modificazioni.

La pasta deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla Legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione (vedi Pasta di semola).

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate e devono riportare:

- il peso netto;
- il tipo di pasta
- la ditta produttrice;
- il luogo di produzione e tutte le ulteriori informazioni previste dal D.L. 27 Gennaio 1992 n. 109.

PASTE FRESCHE ALL'UOVO

Devono rispondere ai requisiti della Legge n. 580/67 art. 33.

Devono essere fornite in confezioni chiuse di materiale idoneo per l'imballaggio di alimenti.

mm

Devono essere riportati il peso netto della fornitura, il nome del produttore, gli ingredienti in ordine decrescente le quantità (che devono rientrare tra quelli previsti dalla Legge), la data di produzione, Legge 580/67, art. 33-34.

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

PASTA SPECIALE CON RIPIENO

La pasta con ripieno deve essere fresca in confezioni sottovuoto in atmosfera modificata, ovvero prodotta e riempita in cucina o nel punto di cottura nel giorno di consumo

Deve avere aspetto omogeneo e dopo cottura deve presentare aspetto consistente con pasta soda ed elastica.

Il ripieno deve essere compatto, non gommoso, di sapore aromaticamente bilanciato, poco sapido, con assenza di retrogusti, senza additivi e conservanti, compresi gli esaltatori di sapidità (glutammato monosodico).

La pasta speciale fresca deve essere trasportata a temperatura non superiore a 10°C e conservata in frigorifero; quella surgelata segue le medesime indicazioni di tutti i prodotti surgelati (trasporto e conservazione a non meno di -18°C)

Devono essere fornite in confezioni chiuse di materiale idoneo per l'imballaggio di alimenti.

Devono essere riportati il peso netto della fornitura, il nome del produttore, gli ingredienti in ordine decrescente le quantità (che devono rientrare tra quelli previsti dalla Legge), la data di produzione, Legge 580/67, art. 33-34.

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

Il prodotto deve essere di buona qualità.

La percentuale di ripieno di carne e formaggio non deve essere inferiore al 28%.

L'acidità non deve essere superiore a 7 gradi.

GNOCCHI

Devono presentare le seguenti caratteristiche:

- prodotti con buona tecnica di fabbricazione;
- esenti da odori e sapori anomali dovuti ad inacidimento e/o errate tecniche di conservazione;
- buone caratteristiche microbiche;
- etichettatura conforme a D.L. 27 Gennaio 1992, n. 109.
- gli additivi utilizzati per la preparazione devono essere conformi al D.M. 31 marzo 1965 e successive modificazioni.

CEREALI

RISO

Il riso deve rispondere al 1° grado per la qualità richiesta, resistere alla cottura per non meno di 15' dalla sua immissione in acqua bollente, senza che i grani subiscano eccessiva alterazione di forma. Deve provenire dall'ultimo raccolto, essere secco, intero, pulito; non deve essere brillato e provenire da raccolti di imperfetta maturazione.

Per le preparazioni in brodo tipo minestre può essere utilizzato il riso fine Rizzotto, mentre per la preparazione di risotti, tra i superfini sono adatti l'Arborio e il Carnaroli, e, tra i semifini il Vialone.; può essere usato anche riso tipo parboiled

Alla consegna il riso deve avere ancora 1 anno di conservazione.

MM

Deve rispondere ai requisiti della Legge 18 Marzo 1958, n. 325 e 5 giugno 1962, n. 56.

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

Etichettatura conforme a D.L. 27 gennaio 1992, n. 109.

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:

Tempo cottura: basso inferiore a 18';

Resa cottura: 4,34 (volume);

Sost. perse alla cottura: 10,35.

ORZO PERLATO

L'orzo in grani deve avere granella uniforme, integra e pulita, non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe e attacchi di parassiti animali.

Etichettatura conforme a D.L. 27 Gennaio 1992, n. 109.

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

Alla consegna deve avere ancora 1 anno di conservazione.

GRASSI E CONDIMENTI

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 successive modificazioni. In particolare il burro non deve avere un contenuto in materia grassa inferiore all'82%.

Esso deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere sapore rancido né presentare alterazioni di colore sulla superficie. Deve presentare buone caratteristiche microbiche. 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.

Il prodotto dovrà essere accompagnato nel trasferimento da un documento riportante il nome della ditta speditrice, quello del vettore e della ditta destinataria, oltre al peso netto e alla data di scadenza.

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

Si accettano forniture con un minimo ancora di 60 giorni dalla data di scadenza del prodotto e comunque con una conservabilità doppia rispetto al tempo massimo di stoccaggio previsto c/o la cucina.

OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE

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 dei perossidi per poterne accertare la qualità in base allo stato di conservazione.

M M

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

Al momento della consegna la conservabilità dell'olio non deve essere inferiore ai 12 mesi.

OLIO DI OLIVA VERGINE

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.

Al momento della consegna la conservabilità dell'olio non deve essere inferiore ai 12 mesi.

OLIO DI MAIS

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

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

I contenitori 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 negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno/piombo si faccia riferimento al D.M. 18 febbraio 1984; ulteriori normative nel Decreto del Presidente della Repubblica 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.L. 27 gennaio 1992, n. 209.

L'olio di mais non può essere usato per le cotture degli alimenti

Al momento della consegna la conservabilità dell'olio non deve essere inferiore ai 12 mesi.

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 comprovante la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata.

I contenitori 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 negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno/piombo si faccia riferimento al D.M. 18 febbraio 1984; ulteriori normative nel Decreto del Presidente della Repubblica 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.L. 27 gennaio 1992, n. 209.

MM

Al momento della consegna la conservabilità dell'olio non deve essere inferiore ai 12 mesi

ALIMENTI CONSERVATI

POMODORI PELATI

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

La suddetta norma prevede, fra l'altro, che i pomodori siano maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, 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%.

I contenitori 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 negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno/piombo si faccia riferimento al D.M. 18 Febbraio 1984; ulteriori normative nel decreto del Presidente della Repubblica n. 777 del 23 agosto 1982, G.U. n. 298 del 28 ottobre 1982.

I pomodori pelati confezionati in banda stagnata dovranno provenire dall'ultimo raccolto; all'atto della consegna il prodotto deve avere ancora 4 anni di conservazione e, comunque, doppia rispetto al tempo massimo di stoccaggio previsto presso la cucina.

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
- data di scadenza

Come da D.L. 27 gennaio 1992, n. 109.

OLIVE VERDI E NERE IN SALAMOIA

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

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

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

Ogni confezione deve riportare le dichiarazioni previste dal D.L. 27 gennaio 1992, n. 109.

Il prodotto deve essere contenuto in vetro.

FAGIOLI CANNELLINI AL NATURALE

Devono essere in contenitori riportanti tutte le dichiarazioni previste dal D.L. 27 Gennaio 1992, n. 109:

- denominazione e tipo di prodotto
- peso sgocciolato

- peso netto
- nome della ditta produttrice
- nome della ditta confezionatrice
- luogo di produzione
- ingredienti impiegati
- data di scadenza

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

I contenitori non devono presentare difetti e devono possedere i requisiti previsti dalla legge n. 283/62 e D.M. 21 marzo 1973 e successive modificazioni.

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

FAGIOLI BORLOTTI AL NATURALE

Devono essere in contenitori riportanti tutte le dichiarazioni previste dal D.L. 27 Gennaio 1992, n. 109:

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

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

I contenitori non devono presentare difetti e devono possedere i requisiti previsti dalla legge n. 283/62 e D.M. 21 marzo 1973 con successive modificazioni.

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

TONNO

Il tonno in scatola sott'olio deve essere prodotto in stabilimenti nazionali o comunitari, riconosciuti ai sensi delle vigenti normative.

Il tonno deve essere di qualità: poco salato, di gusto delicato, di consistenza soda, ma tenera, non stopposo, compatto e non sbriciolato, di colore omogeneo. L'olio di governo può essere di oliva con preferenza verso l'olio extravergine di oliva

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. Etichettatura conforme al D.L. 27 gennaio 1992, n. 109

Sulle confezioni deve figurare il numero di riconoscimento ufficiale dello stabilimento di produzione.

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 negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno/piombo si faccia riferimento al D.M. 18 Febbraio 1984; ulteriori normative nel decreto del Presidente della Repubblica n. 777 del 23 agosto 1982, G.U. n. 298 del 28 ottobre 1982.

I contenitori non devono presentare difetti (come bombaggio, ruggine, ammaccature, distacco della vernice, corrosioni interne) e devono possedere i requisiti previsti dalla Legge n. 283/62 e D.M. 21 marzo 1973 con successive modificazioni.

CARNE IN SCATOLA

Devono essere in contenitori riportanti tutte le dichiarazioni previste dal D.L. 27 Gennaio 1992, n. 109:

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

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

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 negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno/piombo si faccia riferimento al D.M. 18 Febbraio 1984; ulteriori normative nel decreto del Presidente della Repubblica n. 777 del 23 agosto 1982, G.U. n. 298 del 28 ottobre 1982.

I contenitori non devono presentare difetti e devono possedere i requisiti previsti dalla Legge n. 283/62 e D.M. 21 marzo 1973 con successive modificazioni.

OMOGENEIZZATI DI CARNE IN VASETTO

Devono essere privi di additivi e conservanti.

Le etichette devono riportare le diciture di legge.

SPEZIE

PEPE NERO MACINATO

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

L'aggiunta al pepe macinato di altri prodotti deve essere dichiarata. Art. 9, legge del 30 aprile 1962.

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.

CANNELLA

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

CHIODI DI GAROFANO

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

MM

MAGGIORANA

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

PEPERONCINO ROSSO INTERO

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

NOCE MOSCATA

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

ORIGANO

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

PRODOTTI SURGELATI – CARATTERISTICHE

Condizioni generali

Devono essere preparati e confezioni in conformità al D.L. 27 gennaio 1992, n. 110.

Gli alimenti surgelati devono rientrare nell'elenco riportato nel D.M. 15 giugno 1971.

La durata del congelamento deve rientrare nei limiti previsti dal D.M. 15 giugno 1971 e successive modifiche.

Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato da automezzi idonei come da D.M. 15 giugno 1971 e successive modifiche.

Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18°C , D.P.R. n. 327/80, art. 51.

Le confezioni devono possedere i requisiti previsti dall'art. 13 del 15 giugno 1971 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, 30 aprile 1962 e successive modifiche.

I prodotti surgelati Non devono presentare:

- alterazioni di colore, odore o sapore
- bruciature da freddo
- parziali scongelazioni
- ammuffimenti

Il test di rancidità deve risultare negativo.

Sulle confezioni deve essere riportata la data di confezionamento e di scadenza e i prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione. Il prodotto, una volta scongelato, non può più essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore.

Dal momento della surgelazione (che deve avvenire in meno di 4 ore, come previsto dal D.M. 15 giugno 1971) 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.

Procedure per lo scongelamento dei prodotti congelati o surgelati

Tutti i prodotti congelati o surgelati, prima di essere sottoposti alla cottura, devono essere scongelati.

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

E' vietato:

lo scongelamento in acqua

congelare un prodotto fresco o già scongelato.

PRODOTTI CONGELATI - CARATTERISTICHE

La temperatura durante il trasporto non deve essere superiore a -10°C , secondo quanto prescritto dal D.M. n. 327/80.

I veicoli di trasporto devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente, legge 30 aprile 1962 e successive modifiche ed essere sufficientemente coibentati per il mantenimento di tali temperature.

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

Qualora si tratti di alimenti confezionati, le etichette devono essere conformi a quanto previsto dal D.L. 27 gennaio 1992, n. 109

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

I prodotti congelati non devono presentare:

- alterazioni di colore, odore o sapore
- bruciature da freddo
- Parziali decongelazioni
- ammuffimenti

Il test di rancidità deve risultare negativo.

E' vietato:

lo scongelamento in acqua

congelare un prodotto fresco o già scongelato.

PESCE CONGELATO - CARATTERISTICHE

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

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

La differenza di temperatura tra prodotto e mezzo di trasporto deve essere 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 ben 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 dell'ambiente.

MOLLUSCHI

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

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

La differenza di temperatura tra prodotto e mezzo di trasporto deve essere 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 ben 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 dell'ambiente.

Devono presentare:

- odore fresco
- colore vivo e lucente
- consistenza delle carni soda

I molluschi interi devono essere interi e ben mondati.

FILETTI DI NASELLO, PLATESSA, LIMANDA, HALIBUT, MERLUZZO.

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

I filetti, dichiarati senza spine, non devono presentare spine superiori ai 5 mm.

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

La differenza di temperatura tra prodotto e mezzo di trasporto deve essere 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 ben 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 dell'ambiente.

I filetti e i tranci non devono presentare:

- grumi o macchie di sangue
- pinne o resti di pinne
- residui di pelle (nei filetti e nelle tranches dichiarati senza pelle)
- residui di membrane/parete addominale
- colorazione anormale
- attacchi parassitari

VEGETALI SURGELATI (FAGIOLINI, PISELLI, BIETOLE, SPINACI, CAROTE, FINOCCHI, FAGIOLI).

Caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi caratteristiche dei prodotti surgelati.

Inoltre:

-devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati;

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

VERDURE MISTE PER MINESTRONE SURGELATE

Caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi caratteristiche dei prodotti surgelati.

Inoltre:

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

Valgono le medesime caratteristiche merceologiche delle singole specie vegetali.

CARNI

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 e 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. e macelli riconosciuti CEE
- deve essere specificata la provenienza;
- deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto mazzato, mazzatura media, consistente 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 3 febbraio 1961;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n. 327 26 marzo 1980 e successivi aggiornamenti temperature durante il trasporto tra i -1° e i +7°C;
- deve essere conservato sino al momento della cottura a temperatura compresa tra +0°C e +4°C;

presentare caratteristiche igieniche ottime assenza di alterazioni microbiche e fungine;

- deve possedere buone caratteristiche microbiologiche.

Devono essere carni di animali non appartenenti alla categoria vitelli ai sensi della legge n. 171 4 aprile 1964 anche successive modifiche, come legge n. 63 18 marzo 1977.

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

M

e possono nuocere alla salute umana, come definito dalle direttive del consiglio 86/469/CEE del 16.09.1986.

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

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

La conforme anatomica, valutata in base alla classificazione CEE, deve rispondere alla seguente

R = Profili nell'insieme rettilinei. Sviluppo muscolare buono.

Lo stato di ingrassamento, valutato in base alla classificazione CEE deve corrispondere alla seguente

2 = Scarso sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti.

La carne deve essere fornita in tagli sottovuoto. L'etichettatura deve essere conforme al D.L. 27 gennaio 1992, n. 109.

La merce consegnata dovrà avere un tempo di scadenza non inferiore a 15 gg.

Nel caso di utilizzo di carne bovina macinata, questa operazione deve avvenire esclusivamente in loco e solo se sono disponibili idonee attrezzature.

ROAST BEEF 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.

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.

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.

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.

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.

VITELLO FRESCO REFRIGERATO

Per condizioni generali vedi "bovino adulto fresco".

Inoltre deve presentare le seguenti caratteristiche:

- non deve aver subito azione di sostanze estrogene
- la carne deve essere di colore bianco-rosato, tenera a grana fine, con grasso di aspetto bianco, consistente, odore latteo;
- deve provenire da bestie che non abbiano superato i trecento Kg di peso e i sei mesi di età, allevate esclusivamente a latte;

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.

La merce consegnata dovrà avere un tempo di scadenza non inferiore a 15 gg.

La carne deve essere fornita in tagli sottovuoto.

44

Nel caso di utilizzo di carne macinata, questa operazione deve avvenire esclusivamente in loco e solo se sono disponibili idonee attrezzature.

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.

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.

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.

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.

FEGATO 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.

OSSOBUCHI 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.
La porzione deve essere di gr. 250.

SOTTOFESA CON 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.

SUINO MAGRONE 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 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 CEE;
- deve essere specificata la provenienza;
- deve presentare colore roseo, aspetto vellutato gran molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al taglio 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 26 marzo 1980 e successivi aggiornamenti, come temperature durante il trasporto tra i -1° e i +7°C; presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- deve essere in osso o in confezione sottovuoto;
- deve possedere buone caratteristiche microbiologiche

Tipologia dei tagli:

- a) Carrè o lombate: la carne deve essere compatta, non eccessivamente umida o rilassata, le costine sono escluse dal taglio;
- b) Coscia intera: la carne deve essere compatta, non eccessivamente umida o rilassata.

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.

c) La cotenna di suino deve provenire da animali sani e regolarmente macellati a norma del R.D. n. 3298 del 20.12.1928 e successivi aggiornamenti. Non deve possedere setole. Deve possedere buone caratteristiche igieniche in assenza di alterazioni microbiche e fungine.

d) Lonza corrisponde al carrè o lombata disossata. La regione anatomica è costituita dalla massa comune del muscolo ileo-spinale situato nella doccia formata dalle apofisi e traverse delle vertebre lombari e delle ultime vertebre dorsali.

La merce consegnata dovrà avere un tempo di scadenza non inferiore a 15 gg.

Nel caso di utilizzo di carne macinata, questa operazione deve avvenire

esclusivamente in loco e solo se sono disponibili idonee attrezzature.

LONZA DI SUINO

Condizioni generali:

- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n. 283 del 30 aprile 1962 e del 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 CEE;
- deve essere specificata la provenienza;
- deve presentare colore roseo, aspetto vellutato gran molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al taglio 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 26 marzo 1980 e successivi aggiornamenti, come temperature durante il trasporto tra i -1° e i +7°C; presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- deve essere in osso o in confezione sottovuoto;
- deve possedere buone caratteristiche microbiologiche

Tipologia dei tagli.

a) Lonza corrisponde al carrè o lombata disossata. La regione anatomica è costituita dalla massa comune ileo-spinale situato nella doccia formata dalle ipofisi spinose e traverse delle vertebre lombari e delle ultime vertebre dorsali.

CARRE' DI SUINO TIPO BOLOGNA

Condizioni generali:

deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n. 283 del 30 aprile 1962 e del 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 CEE;
- deve essere specificata la provenienza;

- deve presentare colore roseo, aspetto vellutato gran molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al taglio 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 26 marzo 1980 e successivi aggiornamenti, come temperature durante il trasporto tra i -1° e +7°C;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- deve essere in osso o in confezione sottovuoto;
- deve possedere buone caratteristiche microbiologiche

Tipologia dei tagli:

a) carrè o lombo: la carne deve essere compatta, non eccessivamente umida o rilassata, le costine sono escluse dal taglio.

CONIGLI 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 n. 3298 del 20 dicembre 1928 e del D.P.R. 967/1972 e successivi aggiornamenti;
- devono presentarsi senza zampe, con testa scuoiati ed eviscerati, con breccia addominale completa, reni senza grasso perineale di colore bianco, consistenza soda e quantità scarsa, fegato e cuore lavati, accettati a parte e peso incluso in quello totale.

Tipologia Kg. 1,8/2.

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. 27 gennaio 1992, n. 109;
- i materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto (imballaggio primario) devono essere perfettamente conformi alla legge vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione.

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

M11

POLLO FRESCO

Caratteristiche

Le carni avicole refrigerate devono provenire da polli allevati "a terra", preferibilmente nazionali, ed alimentati con mangimi che non determinano odori e sapori anomali alle carni. I polli devono essere macellati e sezionati in stabilimenti riconosciuti CEE. Le carni devono essere prive di odori e sapori anomali, la pelle deve essere completamente spennata e spiumata e senza residui di peli. In caso di prodotto congelato, la pelle non deve presentare tracce di scottature da freddo né segni di ossidazione dei grassi. I vari tagli anatomici devono essere ricavati da animali in ottimo stato di nutrizione e macellati da non oltre 3 gg.

COSCIE DI POLLO FRESCHE REFRIGERATE

Vale quanto detto per il pollo fresco

Condizioni generali:

- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della Legge n. 283 del 30 aprile 1962 e del n. 3298 del 20 dicembre 1928 e del D.P.R. n. 503, 8 giugno 1982 e presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica;
- deve provenire da allevamenti nazionali;
- deve essere specificata la provenienza;
- devono presentare il certificato sanitario per il trasporto fuori il Comune di carne fresca;
- le carcasse devono presentare il bollo e la placca del Comune dell'avvenuta visita sanitaria;
- devono essere trasportati secondo le disposizioni del D.P.R. n. 327 26 marzo 1980, con temperature durante il trasporto tra -1° e $+4^{\circ}\text{C}$;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e 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, colore giallo chiaro, omogeneo, pulita elastica, non disseccata, 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 possedere buone caratteristiche microbiologiche

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.

M 4

PETTI DI POLLO FRESCHI REFRIGERATI

Vale quanto detto per il pollo fresco

Condizioni generali:

- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n. 283 del 30 aprile 1962 e del n. 3298 del 20 dicembre 1928 e del D.P.R. n. 503, 8 giugno 1982 e presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica;
- deve provenire da allevamenti nazionali;
- deve essere specificata la provenienza;
- devono presentare il certificato sanitario per il trasporto fuori il Comune di carne fresca;
- le carcasse devono presentare il bollo e la placca del Comune dell'avvenuta visita sanitaria;
- devono essere trasportati secondo le disposizioni del D.P.R. n. 327 26 marzo 1980 con temperature durante il trasporto tra i -1° e i + 4°C;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e 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

- non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni;
 - non devono presentare 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;
 - devono possedere buone caratteristiche microbiologiche
- 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.

POLLI A BUSTO FRESCHI REFRIGERATI

Vale quanto detto per il pollo fresco

Caratteristiche:

- polli di allevamento industriale, allevati a terra, preparati a busto, 1^a qualità, di regolare sviluppo, buona conformazione, ottimo stato di nutrizione e assenza di callosità sternale.
- Polli di età inferiore alle 10 settimane, di ambo i sessi, carni molto tenere, scarso tessuto adiposo, 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 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 5 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 ed 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 perineale 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 disseccata, 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 né flaccida è infiltrata di sierosità;
- devono possedere buone caratteristiche microbiologiche.

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.

TACCHINO FRESCO REFRIGERATO

Caratteristiche

Gli animali devono provenire esclusivamente da "allevamenti a terra" autorizzati, preferibilmente nazionali.

La carne di tacchino deve essere di colore bianco roseo, di buona consistenza senza fibrosità o flaccidità, con assenza di sierosità di odori e sapori anomali.

FESA DI TACCHINO FRESCO REFRIGERATO

Deve essere ricavata dal petto di tacchino maschio, in ottimo stato di nutrizione, macellati da non oltre 3 giorni; deve essere confezionata singolarmente sottovuoto.

Approvvigionamento

Il prodotto consegnato deve rispondere esattamente all'ordine richiesto: numero di pezzi e loro grammatura.

La temperatura di conservazione delle carni refrigerate deve essere compresa tra - 2°C e +4°C.

Tali temperature dovranno essere rispettate anche durante le fasi di trasporto.

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 e del n. 3298 del 20 dicembre 1928 e del D.P.R. n. 503, 8 giugno 1982 e presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica;

- deve provenire da allevamenti nazionali;
- deve essere specificata la provenienza;
- devono presentare il certificato sanitario per il trasporto fuori il Comune di carne fresca;
- le carcasse devono presentare il bollo e la placca del Comune dell'avvenuta visita sanitaria;
- devono essere trasportati secondo le disposizioni del D.P.R. n. 327 26 marzo 1980 con temperature durante il trasporto tra i -1° e i + 4°C;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- non devono aver subito azione di sostanze estrogene;
- deve possedere buone caratteristiche microbiologiche.

mm

Caratteristiche

- non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni;
 - non devono presentare fratture, edemi ed ematomi;
 - il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;
 - le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza essudatura né trasudato;
- Fesa di tacchino: femmina, peso non superiore a 4 Kg. o maschio giovane, 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.

FARAONE FRESCHE REFRIGERATE

Caratteristiche

- allevati a terra, di regolare sviluppo, buona conformazione, ottimo stato di nutrizione;
- carcasse con testa e zampe, preparate sfilate o a busto;
- la macellazione deve essere recente non superiore a 5 giorni e non inferiore a 12 ore;
- alla macellazione deve essere seguito il raffreddamento in cella frigorifera;
- la faraona deve essere esente da fratture, edemi ed ematomi;
- il dissanguamento deve risultare completo;
- il grasso interno e di copertura deve essere distribuito nei giusti limiti;
- la faraona non deve aver subito l'azione di sostanze estrogene e non avere residui di antibiotici;
- la pelle deve essere pulita, elastica, non disseccata, senza penne o piumole, senza soluzioni di continuo né ecchimosi o macchie verdastre;
- la carne (muscoli scheletrici) deve essere di colorito scuro caratteristico tendente al giallo, di buona consistenza non flaccida né infiltrata di sierosità;
- devono provenire da allevamenti nazionali;
- devono possedere buone caratteristiche microbiologiche.

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.

E' ammesso l'utilizzo di piccole quantità di carni surgelate avicuniole per le diete per completare il fabbisogno del menù se eccede il peso della confezione del fresco.

LATTE E LATTICINI

LATTE UHT PARZIALMENTE SCREMATO

Latte a lunga conservazione UHT parzialmente scremato.

Deve rientrare nei limiti di cariche microbiche previste dall'O.M. 11 ottobre 1978 – tabella A.

Il prodotto deve contenere dall'1,0 all'1,8% di grasso.

Le confezioni devono riportare la data di scadenza come da DPR n. 327, art. 65 da giugno 1983, come da DPR n. 327, art. 65 da giugno 1983, come da DPR n. 322.

FORMAGGI

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

Il prodotto non deve presentare alterazioni interne od esterne.

Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei; i prodotti freschi devono essere mantenuti a temperature fra 0° e 4°C, D.P.R. n. 327/80, art. 47 e 52.

ASIAGO

Caratteristiche

- formaggio a denominazione di origine DPR 21 dicembre 1978;
- prodotti da puro latte vaccino
- non deve presentare difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- il grasso minimo contenuto deve essere 24% sulla S.S. per il tipo "Allevato" e il 44% sulla S.S. per il tipo "Pressato".

La maturazione deve essere di 20-40 gg. per il tipo "Pressato" e di circa ½ anni per tipo "Allevato".

I formaggi con denominazione di origine (D) se commercializzati in parti preconfezionate e/o sugli involucri che le contengono deve risultare l'indicazione della denominazione di origine, seguendo il D.P.R. 22 settembre 1981.

PARMIGIANO REGGIANO

Caratteristiche

- formaggio a denominazione di origine D.P.R. N. 1269 DEL 30 ottobre 1955;
- non deve presentare difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta dovuti a fermentazioni anomale o altro;
- non deve presentare difetti esterni tipo marcescenze o altro;
- il grasso minimo contenuto deve essere il 32% sulla S.S.;
- deve essere stagionato almeno 18 mesi e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura;
- deve essere idoneo ad essere grattugiato;
- deve riportare sulla crosta il marchio a fuoco Parmigiano-Reggiano;
- deve avere umidità del 29% con una tolleranza di +/-4°C;
- il coefficiente di maturazione deve essere 33,8 con una tolleranza di +/-8.

Le confezioni sottovuoto devono essere conformi alla legge n. 283, 30 aprile 1962, al D.P.R. 327, 26 marzo 1980, al D.P.R. n. 777, 23 agosto 1982 e al D.L. 27 gennaio 1992, n. 109.

GRANA PADANO (PER USI DIVERSI DA QUELLI PER E' PRESCRITTO PARMIGIANO REGGIANO)

Caratteristiche:

- formaggio a denominazione di origine D.P.R. N. 1269 del 30 ottobre 1955;
- il grasso minimo contenuto deve essere il 32% sulla S.S.;
- non deve presentare difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta dovuti a fermentazioni anomale o altro;
- non deve presentare difetti esterni tipo marcescenze o altro;

MM

- deve essere stagionato almeno un anno e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura;
- non deve contenere formaldeide;
- deve essere idoneo ad essere grattugiato;
- deve avere umidità del 30% con una tolleranza di $\pm 5^\circ$.

FORMAGGI DI TIPO SVIZZERO (TIPO EMMENTHAL, GROVIERA O FRIBURGO)

Caratteristiche:

- prodotti da puro latte vaccino fresco
- non deve presentare difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- il grasso minimo deve essere il 45% sulla S.S.
- 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 esser morbida, fondente, untuosa, di colore paglierino e sapore caratteristico;
- deve essere dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione

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

MOZZARELLA/FIORDILATTE

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;
- non deve presentare gusti anomali dovuti ad 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 in confezione con etichetta a norma del D.L. 27 gennaio 1992, n. 109

CRESCENZA

Caratteristiche:

- prodotti 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 fermentazioni anomale o altre cause;
- deve essere venduta in confezioni sigillate;
- deve presentare buone caratteristiche microbiche.

BEL PAESE

Caratteristiche:

- prodotti da puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo contenuto deve essere il 50% sulla S.S., D.M. 29 dicembre 1973;
- devono essere maturi e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura;
- devono avere l'aspetto caratteristico del prodotto;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve presentare buone caratteristiche microbiche.

MM

SOTTILETTE

Ottenute per rilavorazione di formaggi finiti secondo buone tecniche di lavoro.

Per i formaggi fusi in genere il grasso deve essere maggiore del 35%.

Possono essere additivati di sali di fusione e polifosfati.

Inoltre devono rispondere ai requisiti descritti dal D.M. del 31 aprile 1965 e successive modifiche.

PROSCIUTTO CRUDO DISOSSATO (PER USI DIVERSI DA QUELLI PER CUI È PREVISTO PROSCIUTTO PARMA)

Il prodotto deve possedere tutte le caratteristiche qualitative previste dalla legge n. 506, 4 luglio 1970, relative alla tutela della denominazione di origine.

In particolare deve presentare le caratteristiche previste dall'art. 3 punto 2.

Il peso non deve essere inferiore ai 5,5 Kg.

La forma della confezione può essere variabile.

Il periodo di stagionatura non deve essere inferiore ai 14 mesi.

I salumi da fornire in porzioni monorazione devono essere disponibili in confezioni sottovuoto, confezionati secondo la legge n. 283, 30 aprile 1962, il D.P.R. n. 777, 18 maggio 1982. Non devono presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti ad una scorretta maturazione.

La porzioni di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido.

Non devono risultare additivi non consentiti dalla legge e i residui presenti non devono superare le quantità ammesse dalla Legge, D.M. 31 marzo 1965.

PROSCIUTTO CRUDO DISOSSATO PARMA

Caratteristiche

Prosciutto prodotto da coscia fresca di suino nazionale, nella zona tipica di produzione. Sulla coscia intera, del peso minimale di kg 8, viene riportato sulla cotenna, impresso a fuoco, il marchio del Consorzio di tutela.

Al taglio deve presentare colore uniforme, tra il rosa e il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse; il sapore è delicato e dolce, poco salato e con aroma caratteristico.

Difetti e alterazioni

Il prodotto deve essere assolutamente privo di difetti evidenti quali granuli biancastri, chiazze bianche nonché senza odori sgradevoli o anomali. La stagionatura minima è di 15 mesi.

ALTRI SALUMI STAGIONATI

Devono possedere i requisiti previsti dall'R.D. n. 3298 art. 55 del 20 dicembre 1928 e successive modificazioni. Gli involucri devono rispondere alla norma di legge.

Devono possedere le seguenti caratteristiche generali:

- avere un giusto grado di stagionatura naturale, in relazione al tipo di prodotto richiesto;
- la maturazione deve essere di almeno due mesi e deve essere dichiarata;
- essere esenti da difetti, anche lievi, di fabbricazione;
- essere confezionati con carni di buona qualità e comunque appropriate in relazione alle qualità richieste;
- l'impasto deve essere mediamente 30-35% di grasso, 70-65% di magro;
- 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;
- essere di sapore gradevole e aromatizzati in giusta misura, senza punte di rancido (ossidazione del grasso).

SALCICCIA FRESCA

Deve essere dichiarato il tipo di carne impiegata e l'involucro impiegato deve possedere i requisiti da R.D. n. 3298 del 30 dicembre 1928 e D.M. 21 marzo 1973.

Il grasso e la carne macinati devono essere in ottimo stato di macinazione.

Le parti connettivali macinate devono risultare in quantità massima del 3%.

L'impasto deve presentare una percentuale di grasso pari al 30-35%.

Devono presentare buone caratteristiche microbiche.

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 ricavato dalla 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 essere anche preventivamente sgrassato;
- la fetta deve essere compatta di colore rosso senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura o altri difetti;
- gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite dal D.M. 31 marzo 1965 e successive modificazioni;
- l'umidità calcolata sulla parte magra deve essere 58-62%.

PANCETTA TESA

Le parti magre devono risultare in giusta proporzione; il grasso non deve risultare rancido, ingiallito o in qualche modo degradato.

La stagionatura effettuata deve essere dichiarata.

Gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite da D.M. 31 marzo 1965 e successive modificazioni, e D.M. 28 dicembre 1964 e successive modificazioni.

BRESAOLA

Deve essere preparata a partire dalle masse muscolari in un solo pezzo della coscia bovina.

Il processo di stagionatura non deve essere inferiore a 30 giorni.

Non devono risultare additivi non consentiti e i residui non devono superare le quantità ammesse dalla normativa vigente, 21 marzo 1965.

Il prodotto deve risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura.

Il prodotto deve risultare sufficientemente compatto ed adatto ad essere affettato.

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

UOVA PASTORIZZATE REFRIGERATE

I prodotti devono essere conformi a quanto prescritto dal D.L. 4/2/1993, n. 65.

Devono essere stati trattati e preparati in stabilimenti riconosciuti; devono essere stati sottoposti ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad un altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Sanità, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa.

I veicoli e i contenitori per il trasporto devono essere attrezzati in modo che le temperature prescritte dalla normativa siano mantenute in modo continuo durante la durata del trasporto.

Per i prodotti refrigerati, in particolare, non deve essere superata la temperatura di +4°C.

L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal D.L. 65/93 e dal D.L. 109/92.

ORTAGGI FRESCI

Caratteristiche minime generali.

I vegetali devono essere:

- interi
- sani, senza ammaccature, lesioni, alterazioni e senza attacchi parassitari (salvo restando le disposizioni particolari previste per ciascuna categoria merceologica)
- freschi
- puliti, cioè privi di tutte le parti imbrattate di terra o altro
- esenti da residui di fertilizzanti o antiparassitari sulla superficie e in ogni caso compresi nelle quantità massime previste dal O.M. 6 giugno 1985
- non prefioriti o pregermogliati
- privi di umidità esterna anormale (l'umidità sugli ortaggi in uscita dagli ambienti refrigerati non costituisce difetto)
- privi di odori e sapori estranei.

Inoltre il prodotto deve:

- presentare le precise caratteristiche della specie, cultivar e qualità richieste;
- essere maturo fisiologicamente e commercialmente;
- essere omogeneo per maturazione, freschezza, pezzatura;

Le forniture devono riportare in bolla:

- la specie;
- la qualità
- il calibro
- la categoria di appartenenza;
- la provenienza della merce;
- il peso netto;
- il peso lordo.

CARATTERISTICHE DEGLI IMBALLAGGI DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Gli imballaggi possono essere di legno o di qualunque altro materiale idoneo.

Essi devono essere solidi, in modo da assicurare fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti, puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igieniche.

Per i prodotti di qualità "extra" l'imballaggio deve essere nuovo.

Per i prodotti venduti a "tara merce" il peso dell'imballaggio non deve superare il 12% del peso del collo, fatta eccezione per gli imballaggi contenenti fogliame (insalate spinaci, ecc.) il peso dei quali non deve superare il 18% del peso del collo.

Ogni collo deve contenere prodotti della stessa qualità e varierà, impaccato in strati ordinati, di grandezza omogenea e, se esiste per esso la calibratura dello stesso

calibro, con una tolleranza in più o in meno del 5% rispetto al calibre massimo o al calibre minimo

Il numero dei pezzi con calibratura diversa da quella indicata sull'imballaggio non deve superare il 10% dei pezzi contenuti in ciascun collo.

In nessun caso i prodotti degli strati sottostanti possono essere di qualità e di calibre diversi da quelli dei prodotti visibili.

In ogni imballaggio devono essere riportate esternamente almeno su di un lato o in etichetta, in modo indelebile chiaramente leggibile, le seguenti indicazioni:

- a) denominazione e sede della ditta confezionatrice il prodotto;
- b) prodotto, varietà e tipo;
- c) qualifica di selezione "extra" o "prima" o "mercantile", ove prevista;
- d) calibratura con l'indicazione della circonferenza minima e massima dei frutti contenuti prevista.

Possono essere riportati il marchio commerciale e la denominazione della zona di produzione.

Per gli ortaggi deve figurare l'indicazione del numero o del peso minimo e massimo dei pezzi contenuti negli imballi stessi.

CAROTE

Sono ammessi i seguenti difetti:

- leggera deformazione
- leggere screpolature cicatrizzate;
- leggeri spacchi dovuti alla manipolazione o al lavaggio;
- mancanza di una minima parte distale della radice.

Tolleranze di qualità:

Il 10% in peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria ma conformi a quelle della categoria II.

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

FINOCCHI

Devono essere:

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

Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, da ripulirsi al consumo, tali da non pregiudicare l'aspetto generale e la presentazione del prodotto.

Tolleranze di qualità:

Il 10% in peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della cat. II.

INSALATE

Devono essere:

- di buona qualità;
- ben formate con cespi serrati;
- con colorazione tipica della varietà.

Tolleranze di qualità:

Il 10% in cespi non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della Cat. II, da ripulirsi al consumo,

Specie richieste:

radicchio variegato rosso, scarola, lattuga, romana, invidia riccia, lollo, ciucca, canasta, brasiliana, indivia romana, lattughino, Pasqualina.

SEDANI DA COSTE

Devono essere:

- di buona qualità;
- forma regolare;
- esenti da malattie su foglie e nervature principali;
- nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate.

Tolleranze di qualità:

10% in numero di sedani non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della cat. II, , da ripulirsi al consumo

POMODORI TONDI

Devono essere:

- di buona qualità;
- sufficientemente turgidi;
- di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà;

Sono ammessi i seguenti difetti:

- leggero difetto di forma e sviluppo;
- leggero difetto di colorazione e dell'epidermide;

Tolleranze di qualità:

10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della cat. II, ,da ripulirsi al consumo.

POMODORI PERINI

Devono essere:

- di buona qualità;
- sufficientemente turgidi;
- di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà;

Sono ammessi i seguenti difetti:

- leggero difetto di forma e sviluppo;
- leggero difetto di colorazione e dell'epidermide;

Tolleranze di qualità:

10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della cat. II, , da ripulirsi al consumo.

PEPERONI, MELANZANE, ZUCCHINE, CETRIOLI, CARCIOFI

Devono essere:

- di buona qualità;
- sufficientemente turgidi;
- di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà;

Sono ammessi i seguenti difetti:

- leggero difetto di forma e sviluppo;
- leggero difetto di colorazione e dell'epidermide;

Tolleranze di qualità:

10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della cat. II, da ripulirsi al consumo

PATATE

Le patate devono avere le seguenti caratteristiche:

- morfologia uniforme con peso minimo di gr. 60 per ogni tubero e uno massimo di 270 gr.; il peso minimo potrà essere inferiore soltanto per le patate novelle;
- devono essere selezionate per qualità e grammatura e le singole partite devono risultare formate da tuberi appartenenti ad una sola cultivar;
- non devono presentare tracce di inverdimento epicarpale, di germogliazione incipiente;
- non devono presentare tracce di marciumi incipienti, maculosità bruna della polpa, attacchi peronosporici, attacchi da insetti o altri animali, danni da trattamenti antiparassitari;
- devono essere pulite, senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti al tubero o sciolte nel sacco;
- devono essere esenti da odori e sapori particolari di qualsiasi origine, avvertibili prima o dopo la cottura.

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

Preparazione	Tipo di patata	Cultivar
Caratteristiche		
purea/crocch	a pasta bianca	tonda di NA
polpa farinosa		
fritte/lesse	a pasta gialla spunta	polpa soda
arrosto/bras.	Novelle	polta tenera
e		buccia

sottile

CIPOLLE

I bulbi devono essere:

- di buona qualità, resistenti e compatti;
- privi di stelo vuoto e resistente;
- privi di rigonfiamenti causati da sviluppo vegetale anormale;
- privi di ciuffo radicale.

Tolleranze di qualità:

Sono ammessi massimo il 10% non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della cat. II, da ripulirsi al consumo

AGLIO

Gli agli devono essere:

- interi
- di forma abbastanza regolare.

Possono presentare:

- rigonfiamenti da sviluppo vegetativo anormale
- piccole lacerazioni della tunica esterna,

Tolleranze di qualità:

Sono ammessi massimo il 10% non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della Cat. II, da gettare al consumo

PREZZEMOLO, SALVIA, ROSMARINO, BASILICO

Devono presentare le caratteristiche qualitative della varietà

Non devono aver subito alterazioni di ogni genere.

M 2

FRUTTA FRESCA

Caratteristiche minime generali.

I frutti devono essere:

- interi
- sani, senza ammaccature, lesioni, alterazioni della forma e senza attacchi di origine parassitaria
- privi di odori e sapori anormali
- puliti, cioè privi di impurità e corpi estranei
- esenti da residui di fertilizzanti o antiparassitari sulla superficie e in ogni caso compresi nelle quantità massime previste dall'O.M. 6 giugno 1985
- turgidi, cioè senza alcun segno di ammolimento
- privi di umidità esterna anormale (l'umidità presente sui frutti in uscita agli ambienti refrigerati non costituisce difetto).

Inoltre il prodotto deve:

- presentare le precise caratteristiche della specie, cultivar e qualità richieste
- essere maturo fisiologicamente e commercialmente
- essere omogeneo per maturazione, freschezza e pezzatura e zona di provenienza.

Le forniture devono riportare in bolla:

- la specie, la varietà, il calibro, la categoria di appartenenza, la provenienza della merce, il peso netto, il peso lordo.

Definizione delle categorie merceologiche (Regolamento CEE).

Categoria extra

I frutti di questa categoria devono avere le seguenti caratteristiche:

- essere di qualità superiore
- avere forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà
- conservare il peduncolo
- essere privi di difetti
- essere imballati in strati ordinati.

Categoria I

I frutti di questa categoria devono avere le seguenti caratteristiche:

- essere di qualità superiore
- avere forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà
- il peduncolo può essere leggermente danneggiato
- la polpa non deve essere in alcun modo deteriorata
- il difetti della buccia non devono comunque pregiudicare l'aspetto generale e la conservabilità.

Categoria II

I frutti di questa categoria possono essere usati solo per macedonie, previa pulizia al consumo e devono possedere le caratteristiche minime.

Sono ammessi:

- difetti di forma, sviluppo e colorazione;
- difetti di epidermide;
- leggeri difetti di polpa.

Tolleranze di qualità:

Il 10% in peso o numero dei frutti non rispondenti alle caratteristiche della categoria ma conformi a quelle della categoria II e il 20% massimo in numero di frutti sprovvisti del calice.

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

LEGUMI SECCHI

FAGIOLI BORLOTTI 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
- privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o di stoccaggio
- uniformemente essiccati

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

Il confezionamento deve avvenire in sacchi di juta o carta.

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

LENTICCHIE, FAVE, CECI, PISELLI 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
- privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o di stoccaggio
- uniformemente essiccati

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.).

ACQUA MINERALE GASSATA E MINERALE NATURALE IN PET e IN VETRO (litri ½)

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;
- C.M. della Sanità n. 61 del 9 agosto 1976 (integrazione della precedente circolare n. 80 del 3 giugno 1972) che provi i limiti di carica microbica

VINO ROSSO DOC LT. 1/4

Il prodotto viene definito dal DPR 12 febbraio 1965 n. 162.

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

La gradazione alcolica minima svolta da indicarsi sui contenitori non deve essere inferiore ai 3 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 3 febbraio 1963 n. 116 e DPR 12 luglio 1963 n. 930.

Denominazione di origine controllata

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

All'esame organolettico, effettuato in un locale esente da odori estranei, 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 200ml/litro.

Deve essere ottenuto tramite fermentazione in presenza di bucce provenienti da uve rosse, per diversi giorni (mediamente otto), da otto a quindici giorni per i vini da invecchiamento.

VINO BIANCO DOC LT. 1/4

Il prodotto viene definito dal DPR 12 febbraio 1965 n. 162.

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

La gradazione alcolica minima svolta da indicarsi sui contenitori non deve essere inferiore ai 3 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 3 febbraio 1963 n. 116 e DPR 12 luglio 1963 n. 930.

Denominazione di origine controllata

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.

All'esame organolettico, effettuato in un locale esente da odori estranei, 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 200ml/litro.

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

BIRRA

Il prodotto viene definito dal DPR. 30 dicembre 1970 n. 1498.

Il prodotto definito birra non può avere un grado saccarimetrico inferiore a 11, il prodotto birra speciale non inferiore a 13, il prodotto birra doppio malto non inferiore a 15.

Inoltre il contenuto in anidride solforosa deve essere inferiore a 20ml/litro e all'esame organolettico deve possedere colore, sapore, limpidezza e persistenza della schiuma tipici della birra. Sui recipienti deve essere riportata la denominazione del tipo di birra, legge 16 agosto 1962, n. 1354.

E' vietato vendere confezioni aventi capacità diverse da quelle indicate dalla suddetta legge.

La confezione può essere in vetro o lattina.

ALTRI

PANNA

Deve essere conforme a quanto previsto dalla Circolare Ministeriale Sanità n. 12, del 18 febbraio 1980 e n. 9, del 3 febbraio 1986.

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 DPR n. 327 del 26 marzo 1980 e dal D.M. del 14 febbraio 1984.

L'etichettatura deve essere conforme al D.L. 27 gennaio 1992, n. 109.

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/gr.: assenti

Contenuto grasso minimo:

Panna da cucina 20%

Panna da montare 30%

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

SALE, SALE FINO MARINO

Il sale ad uso commestibile denominato "sale da cucina scelto" o "sale da tavola raffinato". Il sale da tavola viene addizionato di carbonato di magnesio per evitare l'igroscopicità.

E' permessa la vendita di sale iodurato da parte dell'Amministrazione dei Monopoli di Stato.

Il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei.

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 15mg./Kg.

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

- 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 (Filt-test)

BIOLOGICO

I prodotti ortofrutticoli devono essere conformi a quanto prescritto dalla normativa vigente

MH

**Allegato N. 3: Modello per la formulazione dell'offerta economica
ai fini della determinazione dei Prezzi
utili per la valutazione dell'offerta economica di cui all'Art. 14**

RIGO	Prezzi
1.	<p>PREZZO DI RIFERIMENTO PER IL PASTO DI CUI AL MENU 1 DELLA TABELLA 2, BASE PER OGNI ALTRO PREZZO DELLE CONSUMAZIONI E DEI MENU</p> <p>PREZZO OFFERTO In cifre: euro _____,____</p> <p>PREZZO OFFERTO In lettere: _____</p>
2.	<p>PREZZO PER PERSONA PER LUNCH DI CUI ALL' Art. 11, PUNTO A, RIFERITO A UN EVENTO PER 100 PERSONE.</p> <p>PREZZO OFFERTO In cifre: _____</p> <p>PREZZO OFFERTO In lettere: _____</p>
3.	<p>PREZZO PER PERSONA PER COFFEE BREAK DI CUI ALL' Art. 11, PUNTO B, RIFERITO A UN EVENTO PER 100 PERSONE.</p> <p>PREZZO OFFERTO In cifre: _____</p> <p>PREZZO OFFERTO In lettere: _____</p>
4.	<p>PREZZO PER PERSONA PER APERITIVO DI CUI ALL' Art. 11, PUNTO C, RIFERITO A UN EVENTO PER 100 PERSONE.</p> <p>PREZZO OFFERTO In cifre: _____</p> <p>PREZZO OFFERTO In lettere: _____</p>

DATA

TIMBRO DELLA DITTA

FIRMA del legale
rappresentante

(a) deve essere indicato il prezzo al netto di IVA di legge, in euro e centesimi di euro. Nei prezzi in lettere anche i centesimi devono comparire in lettere; a puro titolo di esempio si richiede che l'importo di euro 1,25 sia scritto "euro uno e venticinque centesimi di euro"