

SPECIFICHE TECNICHE

Art. 1 – Tipologia degli Ospiti

La Residenza Protetta "Don Giovanni Silvestri" sita in Castellana Grotte - Largo S.Giuseppe , 7 ospita residenti parzialmente e/o totalmente non autosufficienti affetti da disagi di natura fisica e/o psichica (demenza senile, morbo di Alzheimer, morbo di Parkinson, ecc.).

La Residenza Protetta eroga prevalentemente servizi socio sanitari assistenziali a persone anziane (età superiore a 64 anni) le cui limitazioni fisiche e/o psichiche correlate all'età (demenza senile, morbo di Parkinson, sindrome di Alzheimer, postumi di traumi ossei, ecc.) non consentono di condurre una vita autonoma e le cui patologie, non in fase acuta, non possono far prevedere che limitati livelli di recuperabilità dell'autonomia.

La Residenza Protetta può inoltre ospitare, così come ospita, persone di età inferiore a 64 anni, che a causa di infermità o morbo di Alzheimer o demenze correlate non sono in grado di svolgere autonomamente gli atti della vita quotidiana.

Gli ospiti, pertanto, non sono in grado, totalmente o parzialmente, di gestire la propria vita quotidiana autonomamente e cioè in grado di alimentarsi, di avere cura della propria persona, di spostarsi o di avere relazioni sociali autonome e richiedono un elevato livello di assistenza socio-sanitaria, infermieristica e di base.

Art. 2 – Ruolo dell'Ente

L'Ente mantiene la responsabilità dell'organizzazione e della gestione complessiva della RSSA e determina e/o segue:

- gli indirizzi programmatici, le finalità, i contenuti, in armonia con quanto disposto dal R. R. n. 4/2007;
- gli orari di apertura e chiusura, le prestazioni e i servizi erogati, le ammissioni e le dimissioni degli ospiti, nel rispetto del richiamato Regolamento Regionale e del regolamento interno;
- il controllo della qualità delle prestazioni erogate;
- gli adempimenti verso ASL e Regione.

L'Ente assicura l'assistenza sociosanitaria assistenziale, cui è obbligato verso la propria utenza, facendo ricorso anche a contratti di lavoro autonomo.

Nell'ambito dell'organizzazione della RSSA sono obiettivi prioritari:

- a. il rispetto della dignità e della libertà personale, della riservatezza, dell'individualità, delle convinzioni religiose e delle abitudini quanto a ritmi di vita, attività culturali e di svago;

- b. la socializzazione, all'interno della Residenza, anche con l'apporto e l'utilizzazione di altri servizi, delle associazioni di volontariato e degli altri organismi associativi esistenti nel territorio;
- c. la partecipazione e la responsabilizzazione della famiglia alle attività di recupero, anche attraverso forme di collaborazione diretta con gli operatori, coinvolgendo anche le organizzazioni di volontariato e coloro che, anche al di fuori dei rapporti di parentela, intrattengono con l'ospite relazioni di carattere affettivo;
- d. le prestazioni di tipo alberghiero, di aiuto personale e assistenziale tutelare nell'arco dell'intera giornata, di medicina generale e specialistica, infermieristiche e di base, di assistenza religiosa e spirituale, con le professionalità e le modalità operative del servizio socio-sanitario;
- e. la personalizzazione dell'intervento socio-sanitario in tutti i momenti di permanenza e in tutte le attività che vengono svolte all'interno della Residenza;
- f. assicurare alle persone ospiti le prestazioni più adeguate in rapporto alle loro condizioni di disabilità e di dipendenza, sulla base dei livelli di intervento previsti dal R.R. n. 4/2007.

Gli ospiti usufruiscono delle prestazioni previste dal Servizio Sanitario Nazionale come organizzate sul territorio.

Lo stato di salute dei singoli ospiti, oltre che dal Coordinatore sanitario della Residenza, dai medici specialistici convenzionati con l'ASL, viene seguito, altresì, dal medico di medicina generale, scelto dagli ospiti.

Art. 3 – Coordinatore sanitario

Al Coordinatore sanitario sono ascritte tutte le funzioni previste dall'articolo 66 del R.R. n. 4/2007.

1. Rientrano, in particolare, nelle funzioni del Coordinatore sanitario le seguenti responsabilità e attività:

- responsabilità dell'assistenza sanitaria e delle condizioni psico-fisiche degli ospiti, fermo restando che, nei casi di urgenza in cui il coordinatore sanitario non sia presente in struttura, la RSSA si avvale del posto fisso di guardia medica e/o del servizio "118" del Distretto Sanitario ove è ubicata la struttura;
- coordinamento delle attività relative al servizio socio-sanitario con riferimento alle prestazioni e agli interventi previsti dai piani terapeutici degli ospiti;
- raccordo con i medici specialisti della ASL competente per territorio e con i medici personali dei residenti;
- cura e sistematica raccolta delle cartelle cliniche;
- attuazione del programma personalizzato per ogni singolo residente riferito alla dietetica, alla prevenzione e alla riabilitazione;
- costante aggiornamento dei piani di intervento terapeutico delle persone residenti;
- compilazione delle schede individuali di valutazione multidimensionale delle persone

residenti;

- gestione delle cartelle sanitarie e comunque dei protocolli di interesse sanitario;
- compilazione e tenuta dei registri ASL di richiesta per la fornitura di farmaci, delle sostanze stupefacenti e del materiale sanitario;
- gestione del magazzino medicinali;
- eventuali adempimenti Istat ed evasione delle richieste delle autorità in ordine a dati ed informazioni di natura medica;
- quant'altro previsto nelle convenzioni e nei protocolli d'intesa con la ASL/BA e nel Regolamento Regionale n. 4/2007 e s.m.i., per quanto di competenza.

Art.4 - Direttrice area socio-assistenziale

All'interno della Residenza presta servizio la Direttrice - area socio assistenziale, la quale, svolge, per quanto qui rileva, la seguente attività:

Vigilanza sulla corretta esecuzione dei servizi di assistenza alla persona e dei servizi generali (cucina, lavanderia, pulizia);

Vigilanza sulle condizioni igieniche della Residenza;

Interazione con i diversi profili professionali operanti nelle R.S.S.A.;

Vigilanza sull'adempimento degli obblighi contrattuali afferenti l'impegno orario di lavoro da parte di appaltatori di servizi socio-assistenziali-sanitari;

Accoglienza degli utenti e successivo inserimento in struttura;

Cura dei rapporti con i familiari degli stessi, in linea con le politiche e le finalità dell'Azienda;

Disbrigo di pratiche amministrative afferenti gli ospiti;

Rapporti con altri soggetti operanti nel sistema dei servizi;

Predisposizione note per l'acquisto di generi alimentari di cui è consegnataria;

Registrazioni di carico e scarico di detta merce.

La Direttrice area socio-assistenziale assicura, altresì, la continuità dei rapporti con l'aggiudicatario, mediante il Responsabile incaricato dallo stesso.

Art. 5- Organizzazione della vita comunitaria

A titolo indicativo la giornata nella Residenza è regolamentata dal seguente piano di lavoro, seguendo le norme igienico sanitarie indicate:

Ore 6.00: il turno inizia con la lettura della consegna e lo scambio di informazione tra gli infermieri e tra gli operatori di assistenza;

Ore 6.00-8.30: alzata e cambio degli ospiti. Gli addetti all'assistenza alzano in coppia quegli ospiti per i quali è necessario l'aiuto di due operatori. Tale aspetto organizzativo è variabile nel tempo e deve essere concordato e con la Direttrice area socio assistenziale. Per tutti gli ospiti viene curata l'igiene intima, assicurando la pulizia del viso e delle mani, la pulizia della bocca compresa la protesi se esiste, la pulizia degli occhi e delle orecchie, la cura dei capelli, la pulizia ed igiene dei

piedi, e soprattutto i punti critici come pieghe della cute, orifizi, ecc. (vanno lavati a letto solo gli ospiti che non si possono alzare).

Vengono effettuati i bagni programmati, prestando un'accurata attenzione al taglio delle unghie delle mani e dei piedi.

E' utile al fine dell'alzata tenere presente i consigli del fisioterapista e dell'educatore professionale; gli ospiti devono essere stimolati a lavarsi da soli, a pettinarsi, vestirsi ed a scegliere da soli i vestiti, al fine di mantenere l'autonomia. Una volta alzato, l'ospite viene accompagnato nella sala mensa. Si controlla che tutti gli ospiti siano in ordine.

Ore 8.30-9.00 – Colazione: la colazione viene servita nella sala mensa; dalle 8.30 alle ore 9.00 un operatore prende il carrello della colazione e la somministra ai residenti allettati. Si controlla che tutti gli ospiti mangino, stimolandoli a mangiare da soli, s'imbocca solo chi lo necessita.

Ore 9.00-9.30: riassetto della sala da pranzo e sistemazione degli ospiti, anche all'aperto ove la stagione lo consenta.

Ore 10.00: Si distribuisce nella sala soggiorno la merenda.

Ore 9.00-12.00: alcuni operatori, collaborando con le specifiche professionalità, seguono gli ospiti per i vari progetti individuali e di gruppo programmati: incontinenza, deambulazione, orientamento, terapia occupazionale, terapia medica, musicoterapia, attività ricreativo culturale, rieducazione funzionale e terapia fisica, socializzazione.

Il personale si dedica al rifacimento dei letti e al riordino delle camere.

La biancheria da "letto" si cambia completamente a seconda del calendario programmato ovvero in base a necessità contingenti. Si raccoglie la biancheria negli appositi sacchi e si deposita in lavanderia. Si asportano i rifiuti. Particolare attenzione è posta al controllo dell'igiene della biancheria dei letti e delle spondine, come pure della camera e degli arredi e suppellettili.

Ore 11.30-12,30 - Pranzo: distribuzione del pranzo, in n. 2 tranches (ore 11,30 per ospiti completamente non autosufficienti e ore 12,30 per ospiti parzialmente non autosufficienti) ponendo particolare attenzione alla preparazione degli ospiti: bavaglio pulito, mani lavate, eventuale terapia medica antiprandiale, ecc.

Durante il pranzo gli operatori controllano che tutti mangino e si idratino regolarmente, stimolano gli ospiti a mangiare da soli.

I pasti vengono consumati nella sala mensa e, solo nel caso di reale impedimento dell'ospite, il pasto può essere consumato in camera, previo autorizzazione della Direttrice area socio assistenziale.

Finito il pranzo, si controlla che gli ospiti siano puliti (curando anche l'aspetto delle carrozzine), nonché la corretta postura degli ospiti a letto, per gli allettati; si sparecchiano le tavole avendo cura della pulizia delle tovaglie e della sala mensa.

Ore 12,00-12,30: Si procede al cambio – panni e successivamente gli operatori accompagnano i residenti che hanno pranzato alle ore 11,30, per il riposo pomeridiano a letto o in poltrona (posturandoli correttamente ed in modo tale da poterli controllare e sorvegliare).

Ore 13,00-13,30: Si procede al cambio – panni e successivamente gli operatori accompagnano i residenti che hanno pranzato alle ore 12,30, per il riposo pomeridiano a letto o in poltrona (posturandoli correttamente ed in modo tale da poterli controllare e sorvegliare).

Ore 14.00: Fine turno e inizio turno. Lettura della consegna e scambio di informazioni tra gli infermieri e tra gli operatori di assistenza. Sorveglianza degli ospiti a letto.

Ore 14.00-16.00: Alzata ospiti. Si cura l'igiene intima, se necessaria; si presta assistenza agli anziani nella vestizione come nella fase mattutina e per quanto necessario.

Ore 16.00: Si distribuisce nella sala mensa la merenda.

Ore 16.00-17,30: Vengono effettuati i bagni programmati, prestando un'accurata attenzione al taglio delle unghie delle mani e dei piedi.

Ore 16.00-18.00: gli operatori collaborano con le varie figure professionali per la prosecuzione dei vari progetti programmati, favorendo, per mantenere la solidarietà attiva dell'ambiente familiare, la collaborazione dei congiunti, che se disponibili, verranno resi partecipi delle diverse attività cui è impegnato il familiare ospite della struttura.

Ore 18.00-19.30: distribuzione della cena. in n. 2 tranches (ore 18,00 per ospiti completamente non autosufficienti e ore 19.30 per ospiti parzialmente non autosufficienti). Valgono tutte le osservazioni fatte per l'orario per il pranzo.

Ore 18.30-19,00: si mettono a letto gli ospiti che hanno cenato alle ore 18,00. Vengono cambiati per la notte. Si lavano le protesi dentarie, si vuotano i carrelli della biancheria e si smaltiscono i rifiuti.

Ore 20,00-20,30: si mettono a letto gli ospiti che hanno cenato alle ore 19,30. Vengono cambiati per la notte. Si lavano le protesi dentarie, si vuotano i carrelli della biancheria e si smaltiscono i rifiuti.

Ore 22.00: inizio turno notturno con lettura della consegna e scambio delle informazioni con gli operatori di fine turno. Gli operatori (infermieri professionali e operatori di assistenza) sono tenuti a garantire una buona assistenza notturna e un'attenta sorveglianza. Gli operatori fanno un primo giro di controllo in tutte le camere presentandosi agli ospiti, ove ancora svegli.

Gli operatori collaborano in quelle operazioni che necessitano di due persone (cambiopostura, ecc.). Anche l'infermiere professionale della notte collabora in tal senso.

Ore 24.00: cambio panni e postura, avvio attività del turno successivo. Durante la notte gli operatori rispondono alle chiamate, effettuano vari giri di controllo nelle camere, intervengono secondo i bisogni, anche per tranquillizzare l'ospite insonne, ansioso o agitato. Nel caso di particolari emergenze, l'infermiere professionale, eventualmente anche preavvisato dall'operatore di assistenza, prima di assumere ogni eventuale iniziativa, è tenuto a portare a conoscenza di tale emergenza, se sanitaria, la Guardia Medica o il Servizio di Pronto intervento 118.

Art. 6 –Requisiti e qualità delle prestazioni

Tutte le mansioni esplicitate devono avere le seguenti caratteristiche:

- a) rispetto degli standard regionali di funzionamento;
- b) integrazione delle attività di tutti gli operatori presenti in Struttura, affinché gli ospiti possano usufruire dei servizi nel modo più proficuo;
- c) elasticità delle prestazioni nei confronti degli ospiti secondo il fabbisogno di intervento.

La vita degli ospiti della Residenza Protetta deve essere organizzata sulla base di criteri che consentano di contemperare le esigenze dettate dal carattere comunitario della struttura e le esigenze degli ospiti. Il rispetto delle esigenze personali deve essere garantito dalla predisposizione per ogni ospite di un progetto assistenziale individualizzato, redatto e discusso dalla staff professionale (Coordinatore sanitario, direttrice area socio-assistenziale, O.S.S. , infermiere, tecnico della riabilitazione, assistente sociale, educatore) in accordo con l'ospite e con i familiari.

TIPOLOGIA DELLE PRESTAZIONI RICHIESTE

Alle imprese partecipanti all'appalto è offerta la possibilità di proporre soluzioni operative innovative e migliorative. Per quanto concerne l'esecuzione dei servizi oggetto dell'appalto, i concorrenti dovranno, peraltro, dettagliare programmi e piani operativi nel progetto-offerta; di seguito, sono comunque riportate le principali norme tecniche che devono essere osservate dalle imprese.

Art. 7 – SERVIZI SOCIO SANITARI- ASSISTENZIALI

Art. 7.1 - Servizio infermieristico

Gli infermieri professionali dovranno espletare le seguenti attività:

1. Somministrazione terapie e medicazioni;
2. Rapporto con il medico curante, ivi compresa la richiesta di intervento per i casi ordinari ed urgenti;
3. Predisposizione e gestione della cartella clinica degli ospiti e dei registri e moduli di uso corrente;
4. Approvvigionamento dei farmaci;
5. Mobilitazione degli ospiti e recupero delle capacità residue;
6. Funzione di guida e sostegno degli operatori di assistenza nell'esercizio dei loro servizi (bagno al letto, bagno assistito ecc.) e attività di pianificazione e di controllo sulle mansioni sociosanitarie svolte dagli operatori dedicati all'assistenza di base in relazione alle rispettive competenze.
7. Osservazione costante delle condizioni e degli stati psico-fisici degli ospiti;
8. Segnalazione al Coordinatore sanitario e alla Direttrice area socio-assistenziale, per quanto di rispettiva competenza, di qualsiasi anomalia nelle condizioni psico- fisiche riscontrate negli ospiti;
9. Partecipazione alla stesura e alla realizzazione dei piani individualizzati di trattamento;
10. Controllo e assistenza nella somministrazione delle diete secondo prescrizioni;

11. Prevenzione delle piaghe da decubito;
 12. Disinfezione e sterilizzazione del materiale per l'assistenza diretta all'ospite;
 13. Raccolta e conservazione del materiale per le ricerche diagnostiche, ai fini dell'invio al laboratorio per le relative analisi;
 14. Attuazione delle misure di pronto soccorso (respirazione artificiale, ossigenoterapia, massaggio cardiaco esterno, manovre emostatiche) seguiti da immediata richiesta di intervento al Coordinatore sanitario e/o al Medico di base;
 15. Raccolta dei rifiuti speciali;
 16. Sorveglianza degli ospiti finalizzata alla salvaguardia dell'incolumità fisica e alla prevenzione degli episodi di fuga;
 17. Partecipazione alle riunioni periodiche ed alla ricerca di tecniche e sui tempi di assistenza;
 18. Custodia delle apparecchiature e di tutto quanto in dotazione;
 19. Somministrazione dei medicinali prescritti ed esecuzione dei seguenti trattamenti diagnostici e curativi ordinati dal Coordinatore sanitario e/o dal Medico di base:
 - prelievo capillare e venoso del sangue;
 - iniezioni ipodermiche, intramuscolari e test allergico-diagnostici;
 - ipodermoclisi;
 - vaccinazioni per via orale, per via intramuscolare e per cutanea.
- Inoltre, sotto controllo medico, dovranno essere effettuate le seguenti attività:
- rettoclisi;
 - frizioni, impacchi, massaggi, ginnastica medica;
 - applicazioni elettriche più semplici, esecuzione di E.C.G. e similari;
 - medicazioni e bendaggi;
 - clisteri evacuanti, medicamentosi e nutritivi;
 - lavande vaginali;
 - cateterismo nella donna;
 - cateterismo nell'uomo con cateteri molli;
 - bagni terapeutici e medicanti;
 - prelevamento di secrezioni ed escrezioni a scopo diagnostico e prelevamento di tamponi;
 - l'aiuto nella somministrazione dei pasti e nell'assunzione di cibi e bevande;
 - l'aiuto per una corretta deambulazione, nel movimento degli arti invalidi e nell'uso di strumenti protesici per la deambulazione.)
20. Redazione libro consegne e tabulati per indicazione delle attività svolte.

Gli infermieri operano in conformità a quanto previsto dal Decreto Ministeriale 14 settembre 1994 n° 739 "Regolamento concernente l'individuazione della figura e del relativo profilo professionale degli Infermieri" e dal vigente Codice Deontologico.

Il servizio infermieristico deve essere garantito 24 ore su 24 e, quindi, espletato per un numero di ore non inferiore a n. 24 giornaliere, compresi festivi, notturni e festivi notturni, nel

rispetto dei limiti di orario giornaliero e notturno, come previsti dal c.c.n.l. della categoria e dalle disposizioni di legge in materia.

Per il servizio infermieristico deve essere, altresì, garantita, nel rispetto del CCNL della categoria, la reperibilità notturna (22:00 – 06:00) e nei giorni festivi (comprese le domeniche). L'infermiere "reperibile" ha l'obbligo di presentarsi presso la RSSA nel minor tempo possibile, così da poter intervenire in tempo per risolvere un problema non previsto o per affrontare un'urgenza.

Tra gli operatori addetti al servizio infermieristico verrà individuato, a cura della Ditta aggiudicataria, un infermiere professionale che svolga le funzioni di referente degli infermieri e di coordinatore del servizio. Questa figura, attraverso il coordinamento delle risorse umane, la pianificazione degli interventi, la conduzione e l'organizzazione delle attività garantirà la supervisione di tutte le attività infermieristiche.

Per quanto non previsto nel presente articolo in ordine al personale impiegato per dette prestazioni si applicano le disposizioni di cui all'art. 6 del Capitolato.

Il materiale di consumo, le attrezzature, comprendenti anche una fotocopiatrice, un cellulare ed un personal computer dotato di collegamento ad internet (scheda prepagata), e quant'altro necessario allo svolgimento delle diverse attività si intende interamente a carico della Ditta.

Art. 7.2 – Servizio di educatore professionale

Le prestazioni di educatore professionale devono essere svolte presso la RSSA in coerenza all'art. 66 del Regolamento Regionale 4/2007 e s.m.i.. L'educatore professionale attua specifici progetti educativi e riabilitativi, nell'ambito di un progetto terapeutico (contenuto nel programma personalizzato per ogni singolo ospite), elaborato da una équipe multidisciplinare, volto a uno sviluppo equilibrato della personalità, con obiettivi educativo/relazionali, in un contesto di partecipazione e recupero alla vita quotidiana; cura il positivo inserimento o reinserimento psico-sociale dei soggetti in difficoltà.

Più in dettaglio, il servizio si concretizza nella programmazione, progettazione e realizzazione di attività ricreative e di socializzazione, educative e riabilitative in favore di tutti gli ospiti della Struttura e finalizzate a:

- promuovere lo sviluppo culturale ed emotivo-psicologico attraverso gli strumenti dell'aggregazione e della partecipazione;
- sollecitare, stimolare e mantenere le capacità espressive e creative;
- stimolare la memoria, l'attenzione e la fantasia;
- favorire e stimolare i rapporti interpersonali utilizzando le dinamiche di gruppo e stimolando le risorse e le capacità relazionali dei singoli;

Il servizio sarà assicurato mediante l'esecuzione dei seguenti adempimenti, elencati in via del tutto indicativa e non esclusiva, che andranno sviluppati in collaborazione con le altre figure professionali della struttura:

- attività socio-educative-ricreative e culturali organizzate anche con l'aiuto dei familiari, del personale e del volontariato;
- attività ludico-motoria finalizzata alla socializzazione tra ospiti ed esterni;
- attività occupazionale svolta sia all'interno che all'esterno della Struttura;
- organizzazione periodica di feste, spettacoli e intrattenimenti vari, anche con la collaborazione di persone o gruppi esterni.

La frequenza delle singole prestazioni è determinata in rapporto alle necessità di ciascun ospite (PAI), avuto riguardo della condizioni psicofisiche e seguendo il criterio di una elevata qualità del servizio.

Il servizio di educatore deve essere reso per non meno di n. 27 ore settimanali comprese le festive, in relazione alla presunta presenza di anziani in struttura in n. 45.

Il materiale di consumo, le attrezzature e quant'altro necessario allo svolgimento delle diverse attività si intende interamente a carico della Ditta.

Art. 7.3 – Servizio di assistenza

Gli operatori di assistenza (OSS) dovranno espletare le seguenti attività:

1. Assistenza ed aiuto agli ospiti nello svolgimento delle attività della vita quotidiana (alzata e messa a letto, vestizione, bagno ..ecc);
2. Igiene e pulizia, parziale e totale, della persona;
3. Cura della pelle;
4. Cambio biancheria, trasporto della biancheria sporca, in appositi sacchi in polietilene, differenziati per tipologia, nei locali lavanderia. Servizio guardaroba. Sistemazione della biancheria pulita negli armadi dei residenti;
5. Assicurare il decoro nell'abbigliamento dei residenti;
6. Servizio di parrucchiere/barbiere;
7. Partecipazione all'accogliimento degli ospiti per assicurare una puntuale erogazione del servizio;
8. Assistenza ai pasti e nella somministrazione di cibi e bevande;
9. Ausilio nella deambulazione, nel movimento di arti invalidi e nell'uso di strumenti protesici per la deambulazione su prescrizione; nonché all'apprendimento e mantenimento di posture corrette;
10. Assistenza nell'esecuzione delle prescrizioni farmacologiche su indicazione o prescrizione del Coordinatore sanitario e/o del personale infermieristico;
11. Ausilio nell'organizzazione quotidiana delle attività occupazionali e di animazione anche in relazione al Piano Assistenziale Individualizzato (PAI);
12. Sorveglianza degli ospiti con frequenti controlli, finalizzata alla salvaguardia dell'incolumità fisica e alla prevenzione degli episodi di fuga;
13. Segnalazione al Coordinatore Sanitario e alla Direttrice area socio-assistenziale, per quanto di rispettiva competenza, di qualsiasi anomalia nelle condizioni psico- fisiche riscontrate negli ospiti;

14. Trasporto di ospiti, anche allettati in barella – carrozzella, secondo indicazioni fornite dal Coordinatore Sanitario;
15. Redazione libro consegne e tabulati per indicazione delle attività svolte;
16. Affiancamento ai tirocinanti per trasmettere i propri contenuti operativi;
17. Partecipazione alle riunioni del personale, per continui aggiornamenti, per favorire il dialogo ed una concreta collaborazione tra le diverse figure professionali;
18. Composizione della salma e spostamento in camera mortuaria secondo le procedure;
19. Pulizia dei locali e delle stanze in caso di assenza del personale ausiliario;
20. Accompagnamento degli ospiti presso Enti, strutture ospedaliere, studi medici, per visite mediche urgenti e non programmabili (con l'uso di automezzo di proprietà dell'Ente concesso in comodato d'uso o mezzo messo a disposizione dell'aggiudicatario), nell'ambito del territorio comunale e ove richiesto, sino alla distanza massima di 45 km. dalla Sede dell'Ente; Eventuali altri servizi esterni urgenti.

In caso di utilizzo del mezzo messo a disposizione dell'aggiudicatario, lo stesso mezzo deve essere in possesso dei requisiti minimi di seguito indicati:

- essere attrezzato anche per il trasporto di utenti disabili, deambulanti e non;
- essere privo di vizi o difetti di funzionamento;
- possedere i requisiti di sicurezza, di idoneità alla circolazione e omologazione, come previsti dalla normativa vigente;
- essere coperto da polizza assicurativa RC relativa ai veicoli e da polizza assicurativa contro gli infortuni al conducente ed ai trasportati;
- essere in regola con le revisioni, generali ed annuali, previste dalla normativa vigente.

Tutte le spese di gestione del mezzo di proprietà dell'aggiudicatario (bollo auto, assicurazioni, manutenzione ordinaria e straordinaria, carburanti e quant'altro sia necessario) sono a totale carico dello stesso aggiudicatario;

21. Altre assistenze alla persona;

22. Segnalazione scritta al Segretario dell'ASP dei nominativi degli ospiti che vengono ricoverati in Strutture Ospedaliere e che decedono;

23. Ogni altra attività che, con riferimento alle singole situazioni concorre alla piena realizzazione delle finalità del servizio, come da elencazione in Allegato A.1 al Regolamento Regionale 18.12.2007, n.28;

Si evidenziano, in particolare, alcuni criteri da osservare nell'espletamento dei compiti di protezione ed aiuto dei residenti:

- l'igiene personale deve comprendere cura e attenzione all'aspetto esteriore e all'estetica;
- l'abbigliamento deve essere costituito da indumenti personali;
- la consumazione dei pasti deve avvenire possibilmente in condizioni da favorire la socializzazione dei residenti ed il mantenimento delle loro capacità di autonomia;

- le attività tutelari nei confronti dei residenti devono essere effettuate, nei limiti del possibile, secondo il bisogno e d'intesa con l'anziano;
- l'intervento, su chiamata dell'ospite, anche mediante apposito avvisatore acustico, dovrà essere tempestivo ed adeguato.

Per le prestazioni di cui al precedente punto 11 L'Ente si giova anche dell'Associazione Cattolica di Castellana Grotte.

Le prestazioni di assistenza alla persona devono essere garantite 24 ore su 24 ore, compreso festivi, notturni e festivi notturni, impiegando, a norma dell'articolo 66 del R.R. n. 4/2007 e s.m.i., unità lavorative in possesso di attestato OSS in numero di uno ogni quattro ospiti della Residenza, assicurando la costante presenza di almeno un operatore in possesso del patentino BLS – BLSD e garantendo il rispetto dei limiti di orario giornaliero e notturno, come previsti dal c.c.n.l. della categoria e dalle disposizioni di legge vigenti in materia.

Il servizio di assistenza deve essere reso per non meno di n. 341,5 ore settimanali comprese le festive, le notturne e festive notturne, in relazione alla presunta presenza di anziani in struttura in n. 45.

Il materiale di consumo, le attrezzature e quant'altro necessario allo svolgimento delle diverse attività si intende interamente a carico della Ditta.

Art. 7.4 – Servizio di riabilitazione

Le prestazioni di riabilitazione, devono essere svolte presso la RSSA in coerenza all'articolo 66 del Regolamento Regionale n. 4/2007.

Il riabilitatore/fisioterapista è tenuto a svolgere le seguenti prestazioni riabilitative:

- a) mobilizzazione attiva e/o passiva;
- b) terapia di rinforzo muscolare;
- c) ginnastica respiratoria;
- d) riequilibrio posturale;

nonché ogni altra prestazione fisioterapica che si renda necessaria presso la Residenza Protetta.

Il servizio di riabilitazione deve essere reso per non meno di n. 27 ore settimanali comprese le festive, in relazione alla presunta presenza di anziani in struttura in n. 45.

L'Ente mette a disposizione della Ditta aggiudicataria le attrezzature di fisioterapia di cui dispone.

Il materiale di consumo, le attrezzature e quant'altro necessario allo svolgimento delle diverse attività si intende interamente a carico della Ditta.

Art. 7.5 – Servizio di assistenza sociale

Le prestazioni di assistenza sociale devono essere svolte presso la RSSA in coerenza all'art. 66 del Regolamento Regionale 4/2007. L'assistente sociale deve svolgere una funzione socio-assistenziale a favore degli utenti "vulnerabili" della Residenza, ovvero degli anziani di età

superiore ai 65 anni, dei soggetti affetti da grave handicap psico-fisico ed in genere degli ospiti portatori di varie problematiche.

L'attività è accompagnata da interventi di tipo amministrativo-organizzativo all'interno dell'Ente ed attiene anche al disbrigo di pratiche amministrative relative agli ospiti, compreso quanto concerne gli aspetti tecnico-amministrativi dei rapporti con l'ASL.

L'attività è finalizzata anche a raccogliere informazioni sui maggiori problemi dell'area di utenza dell'ASP, ad integrare servizi diversi e a promuovere iniziative che rendono più efficace l'attività socio-sanitaria.

Il servizio di assistenza sociale deve essere reso per non meno di n. 9 ore settimanali comprese le festive, in relazione alla presunta presenza di anziani in struttura in n. 45.

Il materiale di consumo, le attrezzature, comprendenti anche un computer portatile dotato di stampante, e quant'altro necessario allo svolgimento dell'attività si intende interamente a carico della Ditta.

Art. 7.6 – Servizi socio sanitari assistenziali - Caratteristiche generali di qualità dei prodotti, strumenti e attrezzature

Restano a carico dell'aggiudicatario gli oneri di fornitura ed i costi riguardanti i prodotti, i materiali di consumo, strumenti di lavoro, attrezzature tecniche e tecnologiche necessari per l'esecuzione dei servizi sociosanitari assistenziali dell'appalto secondo gli *standard* di qualità e sicurezza dettati dalla legislazione vigente in materia e a quanto di seguito specificato:

- A) Strumenti di lavoro, attrezzature tecniche e tecnologiche, dispositivi ed indumenti di protezione individuale monouso per gli operatori:
- idoneità tecnica per la specifica destinazione d'uso;
 - conformità per caratteristiche tecniche e costruttive alle vigenti normative in materia di prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali e di sicurezza sui luoghi di lavoro, nonché alle vigenti normative igienico-sanitarie che disciplinano la gestione di strutture residenziali per anziani;
 - conformità per qualità e sicurezza alle specifiche tecniche dell'Unione Europea risultante dal marchio "CE", il quale deve essere apposto sui materiali in modo visibile ed essere sempre leggibile;
 - contenimento energetico.

E' fatto obbligo all'aggiudicatario di informare/formare preventivamente gli operatori sulle caratteristiche delle macchine e delle attrezzature e sulle modalità di utilizzo. Le istruzioni devono essere adeguatamente diffuse ed agevolmente consultabili in qualunque momento.

B) Prodotti igienico-sanitari e materiali di consumo per la cura dell'igiene personale dei residenti, per l'aiuto e l'assistenza alla persona:

- elevato livello di qualità sia per le proprietà ed effetti di applicazione che per le caratteristiche costruttive e/o costitutive dei componenti;
- idoneità tecnica per la specifica destinazione d'uso e tipologia dei residenti (prevalentemente non autosufficienti ed affetti da incontinenza);
- idoneità specifica per l'applicazione di tutti gli interventi necessari a garantire la pulizia e l'igiene personale quotidiana dei residenti, ivi compresi i trattamenti igienici per la prevenzione delle lesioni derivanti dalle posizioni di allettamento o immobilizzazione : per quel che attiene l'uso di specifici prodotti per la prevenzione delle lesioni da decubito e per disinfezione, l'aggiudicatario dovrà attenersi alle disposizioni prescritte in merito dal Coordinatore sanitario;
- conformità, per caratteristiche, composizione ed effetti, alle vigenti normative in materia di tutela ambientale.

Ogni materiale, prodotto, attrezzatura fornita dovrà, inoltre, garantire il rispetto della normativa in materia ambientale e dei Criteri Minimi Ambientali in vigore.

L'ASP si riserva, comunque, la facoltà di chiedere, su indicazione del Coordinatore sanitario e/o della Direttrice socio-ass.le della struttura, la sostituzione dei prodotti e delle attrezzature che risultino dannosi per l'ambiente interno ed esterno della struttura, ovvero non efficienti o efficaci per la buona riuscita dei servizi.

Art. 8- SERVIZIO MENSA

Il servizio mensa consisterà nelle seguenti attività:

organizzazione, gestione, approvvigionamento, preparazione, e somministrazione dei pasti giornalieri (colazione, pranzo, merenda antimeridiana - pomeridiana e cena);

riassetto, pulizia e disinfezione del locale-cucina e annessa dispensa, ivi inclusi gli interventi di sanificazione, disinfezione, disinfestazione e derattizzazione;

pulizia e rigovernatura delle stoviglie e degli altri articoli complementari.

apparecchiatura dei posti a tavola;

ritiro dei rifiuti.

Art. 8.1- Menù

Menù: la composizione del menù giornaliero è riportata nell'allegata "Tabella Dietetica".

Il menù è articolato per settimana.

L'introduzione di nuove preparazioni gastronomiche comporta l'elaborazione delle relative tabelle delle grammature. La ditta per tali elaborazioni deve fare riferimento all'ultimo aggiornamento delle indicazioni nutrizionali per la popolazione italiana (L.A.R.N.).

Le singole porzioni, comunque, sia per quantità che per qualità, saranno concordate con il Coordinatore Sanitario.

Ogni porzione dovrà garantire la composizione bromatologica dei singoli piatti nelle quantità previste dalla citata tabella dietetica.

Sui menù predisposti dovrà **essere** menzionata la dizione "surgelato", ove non siano impiegati alimenti freschi o refrigerati.

Eventuali variazioni che dovessero essere apportate, devono **essere** motivate e dovranno essere di volta in volta concordate con il Direttore dell'Esecuzione e la Direttrice socio assistenziale della Residenza.

I Menù devono essere affissi nel locale refettorio.

Per le **diete speciali**, l'aggiudicatario dovrà, comunque, attenersi alle indicazioni contenute nelle tabelle speciali che saranno predisposte dal Coordinatore sanitario e consegnate al gestore tempestivamente a cura del servizio infermieristico.

Menu speciali: in riferimento alle festività previste dal calendario, l'aggiudicatario deve predisporre menù particolari, da sottoporre all'approvazione del Coordinatore Sanitario dell'Azienda. Si richiede che tali menù comprendano preparazioni tipiche rispetto al tipo di festività, e che siano integrati da un dessert/ dolce.

Art. 8.2 - Giornata alimentare

Per la predisposizione dei menù si terrà conto della giornata alimentare tipo che sarà così composta:

a) Colazione:

Bevanda calda (latte e/o caffè o the), biscotti o panino, zucchero;

b) Merenda antimeridiana:

The o camomilla o caffè d'orzo, succo di frutta, zucchero (bevande fresche nel periodo estivo, bevande calde nel periodo invernale);

c) Pranzo:

- **Primi piatti:** deve essere prevista la rotazione di pasta, legumi, riso, verdure, con prevalenza di condimenti semplici ma appetibili;

- **Secondi piatti:** deve essere prevista la rotazione di carni, bianche e rosse, pesce, uova, ecc;
- **Contorni:** devono essere costituiti prevalentemente da verdure di stagione, patate, pomodori ed ortaggi;
- **Frutta:** prevalentemente frutta fresca di stagione;
- **Pane:** di tipo comune, ben cotto (in busta microforata);
- **Acqua minerale:** di tipo non gassata da ½ litro;
- **Vino:** 0,25 litro.

d) Merenda pomeridiana:

The o camomilla o caffè d'orzo, frutta, succo di frutta, spremuta, (bevande fresche nel periodo estivo, bevande calde nel periodo invernale), biscotti, merendine, crostatine, zucchero, Yogurt (una volta alla settimana);

e) Cena:

- **Primi piatti:** deve essere prevista la rotazione di pasta o riso in brodo vegetale o con sughetto di pomodoro, brodino di pesce, minestre di verdure o verdure lesse o al vapore;
- **Secondi piatti:** deve essere prevista la rotazione di formaggi, salumi, tonno, piatti freddi tipici;
- **Contorni:** devono essere costituiti prevalentemente da verdure di stagione, patate, pomodori ed ortaggi;
- **Frutta:** prevalentemente frutta fresca di stagione;
- **Pane:** di tipo comune, ben cotto (in busta microforata);
- **Acqua minerale:** di tipo non gassata da ½ litro.

***N.B.** Oltre l'acqua minerale naturale prevista per i pasti principali (Tot. 1 litro/residente) è richiesto ulteriore litro d'acqua per residente da distribuire durante l'intera giornata.*

Per specifiche esigenze igieniche si richiede l'acqua in bottiglia.

Per il periodo estivo: potrà essere richiesta, a causa della particolare calura, una maggiore quantità di acqua minerale non gassata per una migliore idratazione dell'ospite, in misura pari al massimo ad un ulteriore ½ litro/residente.

Art. 8.3 - Conservazione, manipolazione e cottura degli alimenti

Tutti i prodotti alimentari dovranno essere conservati conformemente alle loro caratteristiche merceologiche e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.

Ogni qualvolta viene aperto un contenitore in banda stagnata, se il contenuto non viene immediatamente consumato, deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.

La protezione delle derrate deve avvenire solo mediante impiego di pellicola di alluminio o film plastico idonei al contatto diretto con gli alimenti e che rispettino i requisiti normativi in vigore.

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura dei cibi devono mirare ad ottenere standard ottimali di qualità igienica, nutritiva e gastronomica.

Le suddette operazioni, unitamente a quelle di cottura devono avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso.

La cottura e il porzionamento deve avvenire presso la cucina interna di proprietà dell'ASP.

Il trasporto dei pasti dalla cucina alla sala mensa e la loro distribuzione deve avvenire mediante appositi carrelli termici e, comunque, non oltre dieci minuti dalla cottura.

Art 8.4 - Modalità di acquisto delle derrate alimentari

Produzione degli alimenti e delle bevande

Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine devono provenire:

- per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi,
- per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova. I prodotti ortofrutticoli devono

essere stagionali, rispettando i "calendari di stagionalità" definiti da ogni singola stazione appaltante. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

- Carne deve provenire,
 - per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi e,
 - per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.
- Pesce deve provenire,
 - per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti). Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.
- L'acqua minerale naturale per esigenze igienico - sanitarie deve essere fornita in confezioni e nelle quantità innanzi riportate.

8.5 Derrate alimentari non conformi:

L'Azienda, in caso di presenza di derrate non conformi, provvederà a segnalare le stesse all'aggiudicatario, che dovrà provvedere alla loro sostituzione.

Si precisa, inoltre, che nel caso in cui uno o più prodotti previsti per la preparazione dei pasti non dovessero soddisfare, a giudizio dell'ASP, il gusto degli utenti, l'aggiudicatario ha l'obbligo di sostituire il prodotto non gradito con un altro prodotto (dello stesso tipo) da concordare tra le Parti e di cui l'aggiudicatario dovrà fornire scheda tecnica prima dell'inserimento in menù.

8.6 Approvvigionamento

L'operatore economico provvederà all'acquisto delle derrate alimentari presso fornitori di primaria importanza che possiedono un controllo di qualità sulle linee di produzione. È onere dell'operatore selezionare i fornitori delle derrate alimentari utilizzate nella preparazione dei pasti.

L'Aggiudicatario dovrà acquisire dai propri fornitori e rendere disponibili, su richiesta dell'Azienda, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alle vigenti leggi in materia. Le derrate alimentari e le bevande dovranno avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Si sottolinea che tutti gli alimenti acquistati devono essere di prima qualità. Poiché l'ASP promuove l'impiego di prodotti biologici, certificati ai sensi delle rispettive normative comunitarie di riferimento, e prodotti provenienti da "filiera corte" (ovvero prodotti all'interno dei confini regionali), ai fini dell'attribuzione del punteggio tecnico migliorativo il concorrente potrà presentare apposita relazione nella quale verrà valutata la modalità di inserimento dei suddetti generi alimentari nei menù di cui all'allegata "Tabella Dietetica" con riferimento alla frequenza di utilizzo.

In particolare, secondo quanto prescritto dai CAM, e fatti salvi eventuali aggiornamenti normativi, tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.834/2007 e (CE) N. 889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti.

Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.

Tutti i prodotti DOP IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006, (CE) N. 1898/2006 e (CE) N. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per Fornitore si intende ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare nei centri refezionali, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate.

L'ASP pretenderà dai propri fornitori gli attestati di assoggettamento che verranno conservati in originale nei propri Uffici ed in copia nei locali cucina.

I prodotti devono **essere certificati** da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

8.7 Trasporti

L'aggiudicatario deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, quali, a titolo esemplificativo:

- mezzi di trasporto su ferro,
- veicoli euro 6,
- veicoli elettrici,
- vetture ibride,

L'aggiudicatario deve fornire, prima della sottoscrizione del contratto, una scheda dei mezzi di trasporto utilizzati per le merci, sottoscritta dal legale rappresentante, che riporti le seguenti indicazioni: la tipologia dei mezzi di trasporto delle merci e il numero dei mezzi di trasporto utilizzati; la targa dei mezzi di trasporto e copia delle carte di circolazione, se già disponibili.

8.8 Prescrizioni in materia di igiene del personale addetto al servizio

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, conservazione, trasporto e somministrazione dei pasti, deve scrupolosamente osservare le "Buone Norme di Produzione" (G.M.P.) e le norme stabilite nel manuale di autocontrollo.

La ditta deve fornire a tutto il personale impiegato nel servizio idonee divise di lavoro e copricapo, guanti e mascherine monouso, DPI quali guanti da forno, giacche, calzature ecc. fermo restando il rispetto di quanto previsto dal D. Lgs. 81/2008 in materia di sicurezza sul lavoro. La ditta deve fornire inoltre al proprio personale, divise per il servizio di pulizia aventi colorazione visibilmente diversa dalle divise utilizzate per il servizio di Ristorazione. Durante l'esecuzione del servizio il personale della ditta dovrà portare in modo visibile la targhetta di riconoscimento, riportante anche il nome dell'impresa.

8.9 Pulizia dei locali, dei carrelli, delle attrezzature, etc

La tenuta igienico-sanitaria del locale cucina, annessa dispensa, impianti, apparecchiature, attrezzature e quant'altro occorrente per garantire il servizio di mensa è a totale carico della Ditta aggiudicataria.

In particolare, tutti gli impianti ed i locali dovranno essere in oggetto di continua manutenzione e pulizia, per evitare ogni fonte di contaminazione degli alimenti. La Ditta dovrà dunque prevedere interventi di:

Sanificazione ordinaria (interventi quotidiani);

Sanificazione periodica: (interventi di sanificazione approfondita da svolgere a cadenze prestabilite);

Sanificazione saltuaria: (interventi di sanificazione imprevedibili - necessari per esigenze occasionali - o programmati a seguito di interventi manutentivi effettuati sia dalla ditta aggiudicataria che dall'Azienda);

Sanificazione di emergenza: (interventi non prevedibili dovuti a spandimenti, rovesciamenti, cadute materiale etc.).

La sanificazione riguarda tra l'altro:

- tutte le superfici (locali, arredi, apparecchiature e impianti, di qualsiasi materiale essi siano costituiti), e comprende la detersione/disinfezione, e rimozione del calcare;
- le attrezzature, le stoviglie, il vasellame, i vassoi impiegati durante lo svolgimento del servizio inclusi i carrelli ed i contenitori usati per il trasporto;
- contenitori per la raccolta differenziata dei rifiuti e tutto quanto utilizzato per il trasporto;
- vetri e zanzariere.

L'aggiudicatario dovrà in ogni caso prevedere e provvedere alla pulizia, disinfezione e sanificazione quotidiana (feriali e festivi) delle stoviglie, degli accessori e dei locali cucina delle macchine e di tutte le attrezzature mobili. I carrelli, in particolare, dovranno essere svuotati, puliti, lavati con apposito detergente e brillantante, asciugati.

Le operazioni di pulizia e di sanificazione del locale di produzione dei pasti devono essere svolte solo dopo che tutte le attività di produzione e di conservazione dei pasti siano state concluse. Ogni intervento di sanificazione dovrà essere preceduto da adeguato arieggiamento dei locali.

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone preparazione e cottura e nella cucina in generale, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti ed attrezzature, gli interruttori del quadro generale dovranno essere disinseriti.

L'aggiudicatario dovrà rispettare il programma di intervento di pulizia relativo a tutte le superfici interessate dalla gestione del servizio affidate alla sua responsabilità diretta.

Sono a cura e spese dell'aggiudicatario tutti i prodotti occorrenti per la pulizia, sanificazione e manutenzione che dovranno essere idonei all'uso specifico e non dovranno lasciare alcun residuo tossico negli alimenti (in caso d'accertata presenza di prodotti tossici saranno escluse dal consumo le vivande preparate e gli importi relativi saranno addebitati all'aggiudicatario, fatto salvo il diritto di rivalsa per l'eventuale maggiore danno subito).

L'aggiudicatario dovrà, inoltre, procedere al ritiro e smaltimento di tutto il materiale di risulta. In particolare, i rifiuti dovranno essere raccolti in maniera differenziata negli appositi contenitori forniti dall'aggiudicatario, e gestiti, con proprio personale.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in apposito locale e in armadi chiusi a chiave. Di tutti i prodotti l'aggiudicatario dovrà fornire all'Azienda le schede tecniche di sicurezza e, se richieste, le campionature. L'Azienda si riserva la facoltà di far sostituire i prodotti non ritenuti idonei.

L'aggiudicatario deve garantire che:

- tutti i prodotti detergenti e sanificanti siano conformi alle normative vigenti per quanto riguarda la composizione, l'etichettatura e le confezioni, come specificato al successivo p.to 8.10. Inoltre deve garantire che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici;
- i cicli di lavaggio siano conformi alle esigenze del servizio.

In fase di offerta la Ditta dovrà esporre il Piano degli interventi, dettagliando:

- i tipi di intervento di sanificazione (ordinaria, periodica);
- la frequenza degli interventi periodici (mensile, trimestrale, semestrale);
- le modalità adottate per la tracciabilità degli interventi effettuati.

Il piano di sanificazione dovrà essere facilmente accessibile agli operatori e alle verifiche svolte dall'Azienda. In caso di modifiche in corso dell'appalto, o a seguito di richiesta motivata dall'Azienda, la Ditta è tenuta a presentare il nuovo Piano che dovrà essere autorizzato dal Direttore Generale, che potrà in ogni caso apportare modifiche al piano in particolare sulla frequenza- modalità, senza che la ditta abbia nulla pretendere.

8.10 Prodotti da utilizzare:

Tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione devono rispettare quanto prescritto dal D.m. 18 ottobre 2016 "Affidamento del servizio di sanificazione per le strutture sanitarie e per la fornitura di prodotti detergenti". L'aggiudicatario, prima della sottoscrizione del contratto, si impegna a fornire per ogni prodotto utilizzato, la documentazione prescritta dallo stesso Decreto Ministeriale a dimostrazione del rispetto dei CAM. In particolare, la ditta produce un elenco con l'indicazione di tutti i prodotti che il concorrente si impegna ad utilizzare, riconducibili alle categorie di cui ai punti 4.3.1 (detergenti utilizzati nelle pulizie ordinarie (detergenti multiuso, per finestre e per servizi sanitari, anche superconcentrati); 4.3.2 (prodotti detergenti per impieghi specifici per le pulizie straordinarie) del citato D.M. 18 ottobre 2016.

Tali prodotti devono essere conformi alle specifiche tecniche relative ai criteri ambientali minimi di cui al capitolo 5, punto 5.1 e punto 5.2 del d.m. 18 ottobre 2016.

Per i sottoelencati prodotti, il concorrente:

- 1) per ciascun prodotto della categoria 4.3.1, fornisce le informazioni richieste al medesimo punto ed al punto 5.1.10. Per i prodotti privi di marchio europeo Ecolabel, al fine di attestare la rispondenza alle specifiche di cui ai punti da 5.1.1 a 5.1.9 del d.m. 18 ottobre 2016, fornisce le ulteriori informazioni richieste ai predetti punti, presenta l'**allegato A** unitamente ai rapporti di prova e, per i prodotti superconcentrati, documentazione fotografica sui sistemi di dosaggio e diluizione.
- 2) per ciascun prodotto della categoria 4.3, fornisce le informazioni richieste al medesimo punto ed al punto 5.2.9 e, al fine di attestare la rispondenza alle specifiche di cui ai punti da 5.2.1 a 5.2.8 del d.m. 18 ottobre 2016, presenta l'**allegato B**.

8.11 Disinfestazione e derattizzazione

La Ditta dovrà a proprie cure e spese effettuare presso la cucina, un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale, prima dell'avvio delle attività richieste dal presente Capitolato Tecnico e poi con la periodicità minima di almeno ogni tre mesi;

Qualora si verificassero casi di infestazioni acute di specie infestanti la Ditta deve provvedere entro un giorno alla disinfestazione. Ad avvenuta esecuzione dell'intervento, ordinario o urgente che sia, l'aggiudicatario deve inviare all'Azienda attestazione degli interventi eseguiti e le schede tecniche dei prodotti utilizzati, che dovranno essere conformi a quanto prescritto dalla normativa vigente in materia, nel rispetto dei criteri ambientali

8.12 Prevenzione della diffusione della legionellosi

Almeno una volta entro il mese di agosto 2019 e, ogni qualvolta sia necessario, dovrà essere effettuata dalla ditta aggiudicataria, a propria cura e spese, nei locali cucina, l'ispezione del sistema di distribuzione idrica e l'analisi microbiologica dell'acqua per rilevare la eventuale presenza di legionella.

I risultati degli esami effettuati dovranno essere trasmessi alla Direzione dell'ASP.

Ogni qualvolta sia necessario, dovrà essere effettuata la pulizia e la sanificazione ambientale, degli arredi e, ove necessaria, dell'impianto idrico a servizio del locale cucina.

8.13 Subcontratti

Si precisa che gli interventi di sanificazione, disinfestazione, derattizzazione e controllo della legionellosi, effettuati da ditte specializzate diverse dall'aggiudicatario, in considerazione del loro modico importo, non integrano gli estremi di un subappalto di cui all'art. 105 del D.Lgs. 50/2016 e costituiscono oggetto di sub –contratti necessari per l'esecuzione dell'appalto, come tali sottoposti agli obblighi di comunicazione di cui al medesimo articolo.

8.14 Controllo di qualità ed autocontrollo della ditta

Come previsto dal Regolamento C.E. n. 852/2004 e s.m.i., dovranno essere adottate misure atte a garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando e individuando i punti critici e mettendo in atto le procedure necessarie al corretto funzionamento del sistema.

La Ditta elabora e aggiorna il Piano di Autocontrollo Aziendale per la sede oggetto del servizio, unitamente al Piano Annuale dei Controlli Microbiologici degli Alimenti specificando i controlli ed il tipo di analisi che farà eseguire.

In caso di superamento dei limiti previsti dalle normative di riferimento, la Ditta dovrà mettere in atto quanto previsto dal Piano di Autocontrollo adottando le immediate misure correttive e dandone contestualmente comunicazione alla Direzione Generale dell'Ente o, in mancanza al Responsabile del Servizio Segreteria-Ragioneria.

La Ditta si obbliga comunque a consentire il libero accesso alla documentazione riferita sia al Piano di Autocontrollo che al Piano dei Controlli Microbiologici degli alimenti e a fornire documentazione comprovante l'attività di autocontrollo svolta.

Il Manuale sarà comprensivo dell'applicazione del Sistema di Rintracciabilità dei prodotti alimentari di cui al Reg.1441/2007, come previsto del D. Lgs. n° 193/07 e dovrà prevedere programmi di manutenzione ordinaria, sanificazione e disinfestazione dei locali concessi in uso dall'Azienda.

Nel caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato, la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere alle modifiche del piano concordate con l'Azienda e alla sua attuazione.

La frequenza e la tipologia delle analisi e degli altri sistemi di monitoraggio effettuati dalla ditta potranno essere modificati su richiesta dell'Amministrazione contraente senza possibilità di rivalsa da parte della stessa ditta.

In aggiunta ad ulteriori "pasti test" richiesti dalla norme sanitarie vigenti, la ditta ha, altresì, giornalmente l'obbligo di conservare i campioni rappresentativi di tutte le tipologie di alimenti somministrati prelevati in sacchetti sterili adeguatamente identificati con data, ora del prelievo e firma dell'operatore e contenenti almeno 150 g di alimento per consentire l'eventuale identificazione di agenti eziologici, causa di malattie a trasmissione alimentare. I risultati delle rilevazioni (di cui dovrà essere specificata la frequenza) dovranno essere presentati alla Stazione appaltante che dovrà avere in ogni caso accesso libero alla documentazione.

8.15 Controlli dell'Azienda

Inoltre - ferme restando le responsabilità dell'esecutore nella conduzione del servizio e fatti salvi i controlli e le verifiche che la ditta deve effettuare in particolare per l'applicazione del sistema HACCP, al fine di garantire la qualità del servizio erogato - è facoltà dell'ASP effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso, con le modalità e le metodologie che riterrà opportune, controlli e verifiche (controlli tradizionali - ispezioni, monitoraggio, campionamento - ovvero

attraverso Audit programmati e/o straordinari con il coinvolgimento dei referenti della ditta) sulle modalità di erogazione del servizio e in riferimento a qualsiasi fase del processo lavorativo, al fine di verificare tra l'altro:

- la rispondenza del servizio fornito dall'aggiudicatario rispetto alle prescrizioni del presente capitolato e dei suoi allegati;
- la qualità igienico-sanitaria, merceologica, organolettica e nutrizionale dei prodotti alimentari forniti.

Di seguito si riportano, a titolo non esaustivo, alcuni esempi di controlli e verifiche che verranno effettuate presso i locali funzionali all'espletamento del servizio, in ordine:

- alle condizioni igienico-sanitarie:
 - al trasporto;
 - ai contenitori e degli imballaggi;
 - ai prodotti alimentari;
 - ai locali e delle attrezzature utilizzate;
- al personale;
- alla verifica del puntuale rispetto del piano di autocontrollo;
- alle caratteristiche nutrizionali dei prodotti alimentari erogati in termini di conformità delle preparazioni a quanto previsto dai menù per quantità e qualità e dalle diete richieste;
- alle caratteristiche merceologiche (caratteristiche commerciali, aspetto esteriore, confezionamento) ed organolettiche nel momento della somministrazione e consumo dei pasti, fase terminale della filiera, (riscontro del corretto funzionamento del processo direttamente attraverso la soddisfazione dell'utente);
- alle modalità di somministrazione dei pasti valutando:
 - o la professionalità e competenza del personale;
 - o le condizioni dei locali utilizzati, delle attrezzature necessarie alla somministrazione dei pasti, degli arredi;
 - o l'idoneità ed efficacia del materiale utilizzato.

Potranno essere effettuati prelievi di campioni di prodotti alimentari (materie prime e prodotti finiti), superfici, aria ambiente da sottoporre ad analisi di laboratorio ai fini della verifica dell'igiene delle lavorazioni, igiene degli ambienti di lavoro e dell'igiene del personale.

In caso di esito positivo le spese dei controlli verranno addebitate alla ditta. All'esecuzione dei prelievi dovrà assistere un incaricato della stessa ditta. Nulla potrà essere richiesto all'Azienda per le quantità di campioni prelevati.

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, la ditta dovrà giornalmente prelevare 100 gr.di ogni prodotto somministrato, conservarlo in frigorifero in apposito

contenitore ed etichettarlo come "campionatura a disposizione delle autorità competenti". Il predetto campione dovrà essere conservato per tre giorni.

I soggetti incaricati dell'esecuzione del controllo, sono tenuti a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze della ditta. Tale disposizione non si applica in caso di necessità determinate da emergenze o in caso di inosservanza di regolamenti e normative, che esponga a rischio gli utenti e i dipendenti dell'Azienda e/o gli operatori stessi. Il personale della ditta non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati dall'ASP.

Delle operazioni di controllo dovrà essere redatto apposito verbale sottoscritto da chi per conto dell'Azienda effettua le operazioni di controllo e dal Responsabile dell'esecuzione della ditta.

I controlli potranno dar luogo al blocco di derrate o piatti pronti al consumo.

I tecnici incaricati del controllo provvederanno a far custodire tali alimenti in luogo idoneo (all'occorrenza refrigerato) e a far apporre cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".

Presso i luoghi di espletamento del servizio la ditta dovrà custodire tutti documenti di gara completi di allegati, l'offerta tecnica presentata in sede di gara ed il manuale di autocontrollo HACCP.

8.16 Contestazioni alla Ditta a seguito dei controlli

L'Azienda, a seguito dei controlli effettuati, notificherà alla ditta eventuali prescrizioni alle quali la Ditta dovrà uniformarsi entro il tempo massimo di otto giorni naturali e consecutivi, con possibilità entro tale termine, di presentare controdeduzioni che, nel caso, interrompono la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

La ditta è obbligata a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste dall'Azienda, in relazione alle contestazioni mosse. Trascorso inutilmente il tempo massimo previsto, se la ditta non avrà esibito nessuna contro deduzione probante, l'Azienda applicherà le penali per le contestazioni addebitate, in relazione alla gravità delle stesse.

8.17 Apparecchiature e attrezzature

Tutte le attrezzature-apparecchiature dovranno essere rispondenti ai requisiti di legge comunitari affinché in condizioni d'impiego normali o prevedibili non trasferiscano ai prodotti alimentari componenti in quantità tale da costituire pericolo per la salute umana, comportino una modifica inaccettabile della loro composizione o un deterioramento delle loro caratteristiche organolettiche.

Dovranno, pertanto:

- essere idonei all'uso per cui sono destinati;
- essere progettati e realizzati in modo da consentire un'adeguata pulizia e sanificazione degli stessi;
- essere mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione;
- essere maneggevoli e di facile movimentazione.

8.18 Consumi energetici.

La Ditta deve utilizzare apparecchiature e attrezzature la cui etichetta energetica, secondo l'Energy Label previsto dalla Direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi, certifichi l'appartenenza:

- alla classe A+ per i frigoriferi ed i congelatori;
- alla classe A per lavatrici, lavastoviglie e forni.

Qualora gli apparecchi in questione fossero "ad uso professionale", e quindi non in possesso della suddetta certificazione energetica, l'offerente deve utilizzare apparecchi con il minor consumo energetico, rilevato dall'apposita documentazione tecnica.

Il rispetto del requisito é comprovato dall'appartenenza delle attrezzature utilizzate (lavatrici, lavastoviglie e forni) alla classe A, o almeno A+ per i frigoriferi ed i congelatori, con riferimento all'etichetta Energy Label, previsto dalla Direttiva 92/75/CEE concernente l'indicazione del consumo di energia e di altre risorse degli apparecchi domestici, mediante l'etichettatura ed informazioni uniformi relative ai prodotti. E' accettato quale mezzo di prova la copia del libretto di istruzioni dal quale si evinca l'identificazione dell'attrezzatura (numero di serie) e la sua appartenenza alla classe di efficienza energetica richiesta.

8.19 Caratteristiche tecnico-qualitative delle stoviglie e modalità di confezionamento dei pasti.

La ditta aggiudicataria dovrà utilizzare – nella fase di somministrazione e consumo pasti – posate stoviglie e bicchieri (in ceramica, vetro, etc), che provvederà ad integrare e/o a fornire a proprie cure e spese.

I piatti fondi e piani devono essere a massima rigidità – massima utilizzazione della superficie – effetto antitaglio e antiscivolo. Le stesse caratteristiche devono avere i bicchieri e le tazze che alla pressione delle mani non devono subire rottura vitrea.

Solo per documentate esigenze tecniche o in caso di emergenza debitamente documentate e su autorizzazione della Direttrice socio-assistenziale della struttura potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso. In tal caso, potranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002. La ditta aggiudicataria dovrà fornire i certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma.

8.20 Requisiti dei prodotti in carta-tessuto

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – il fornitore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009

(2009/568/CE). In fase di esecuzione del contratto, l'affidatario, deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare.

Su richiesta dell'amministrazione aggiudicatrice dovrà essere presentato, per i prodotti non in possesso dell'etichetta EU Ecolabel 2009/568 CE che sono presunti conformi, qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.

8.21 Requisiti degli Imballaggi

L'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all'Al. F, della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:

- UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio
- UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione- Prevenzione per riduzione alla fonte
- UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo
- UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali
- UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo
- UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione -Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi. L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%

In fase di esecuzione, l'affidatario deve descrivere l'imballaggio che utilizzerà, indicando a quale delle norme tecniche sopra richiamate è conforme (riportare il tipo di materiale o di materiali con cui è costituito, le quantità utilizzate, le misure intraprese per ridurre al minimo il volume dell'imballaggio, come è realizzato l'assemblaggio fra materiali diversi e come si possono separare ecc.).

In relazione al contenuto di riciclato, si presume conforme l'imballaggio che riporta tale indicazione minima di contenuto di riciclato, fornita in conformità alla norma UNI EN ISO 14021 "Asserzioni Ambientali Autodichiarate"(ad esempio il simbolo del ciclo di "Mobius") o alla UNI EN ISO 14024 "Etichettatura ambientale di tipo I" o con un sistema di etichettatura certificato da parte terza (esempio "Plastica Seconda Vita" ed equivalenti).

8.22 Caratteristiche tecnico-qualitative delle stoviglie

Non è consentito l'utilizzo di materiale monouso se non al ricorrere di circostanze eccezionali (ricorrenze degli utenti della Struttura, momenti ricreativi e di animazione, ecc.).

I piatti fondi e piani da utilizzare normalmente devono essere in ceramica bianca, le posate in acciaio, i bicchieri non devono subire rottura vitrea alla pressione delle mani, i tegami in acciaio inox e alluminio.

Art. 9 SERVIZIO DI PULIZIA, SANIFICAZIONE, DISINFESTAZIONE, DEBLATTIZZAZIONE, DERATTIZZAZIONE e DI PREVENZIONE DELLA LEGIONELLOSI.

9.1 Pulizia / sanificazione

Il servizio dovrà essere svolto nel rispetto della normativa vigente in materia, di quanto prescritto dal Capitolato e dei Criteri Ambientali Minimi più volte richiamati.

Il servizio di pulizia deve essere reso per non meno di n. 84 ore settimanali comprese le festive, in relazione alla presunta presenza di anziani in struttura in n. 45.

Il servizio di pulizia/sanificazione degli ambienti dovrà essere svolto dall'aggiudicatario in tutte le aree di pertinenza della Residenza, sia interne sia esterne. Il personale addetto alle pulizie dovrà effettuare le ordinarie operazioni di pulizia anche nel locale cucina e annessa dispensa in caso di circostanze particolari.

Il servizio in oggetto dovrà svolgersi secondo le seguenti modalità:

A) Con frequenza quotidiana, a titolo indicativo e non esaustivo:

1. Spazzatura, detersione e disinfezione di tutti gli ambienti che compongono l'Istituto: ingresso, salone di rappresentanza, soggiorno, sala mensa, corridoi, scale, cappella, medicheria, camere di degenza, bagni, sala di riabilitazione, ascensori, ecc.;
2. Spazzatura ingresso esterno;
3. Pulizia zerbini e tappeti;
4. Spolveratura a umido di mobili, arredi e suppellettili;
5. Spolveratura ed eventuale lavaggio di corrimano;
6. Deragnatura, ove occorra;
7. Svuotamento, pulizia e riordino dei cestini portacarte, portarifiuti, ecc;
8. Sistemazione dei rifiuti negli appositi contenitori.
9. Ricarica dei prodotti di consumo (sapone liquido, carta igienica asciugamani monouso, ecc).

B) Con frequenza biquotidiana, a titolo indicativo e non esaustivo::

1. Pulizia, igienizzazione e deodorazione di tutti i bagni (sanitari, pavimenti, piastrelle, ecc.);
2. Spazzatura e detersione dei corridoi e degli spazi comuni.

N.B. La prima pulizia dei servizi igienici dovrà essere garantita entro le ore 9.30.

C) Con frequenza quindicinale, a titolo indicativo e non esaustivo::

Pulizia del chiostro, del giardino, di vetrate, davanzali delle finestre (ambo i lati ove possibile), delle porte e stipiti, delle pareti, degli elementi di riscaldamento, corpi illuminanti e del materiale lavabile.

D) Con frequenza Trimestrale:

Sarà effettuata, senza alcun onere per l'Ente, una disinfezione ed una disinfestazione straordinaria degli ambienti e degli accessori interessati dalle pulizie, previo accordo con il Coordinatore sanitario, anche per quanto riguarda i prodotti da utilizzare, nell'ambito di quelli indicati nella relazione tecnica contenuta nella **BUSTA B**.

Eventuali ulteriori disinfestazioni straordinarie, per emergenti necessità, potranno essere concordate ed autorizzate dall'Ente, previa relazione del Coordinatore sanitario, con oneri a carico dell'Ente stesso.

N.B.

Devono essere usati stracci diversi per ambiente e distinti per colore per le pulizie separate degli arredi, dei lavabi, delle altre installazioni igienico-sanitarie. Detti panni l'uso dovranno essere lavati, disinfettati e conservati asciutti.

E) Deblattizzazione e Derattizzazione

Dovrà essere effettuata periodica attività di monitoraggio, sia esterna che interna, con l'attivazione di un ciclo di interventi da espletarsi nei periodi in cui si sia manifestata la presenza dei primi individui.

In particolare, le attività di deblattizzazione e derattizzazione devono essere descritte in relazione a tre fasi principali e, cioè:

- prevenzione,
- lotta agli infestanti;
- mantenimento e monitoraggio continuo.

In sede di offerta tecnica, dovranno essere illustrati per ogni fase gli interventi e le modalità di realizzazione che si intendono mettere in atto.

Il concorrente avrà cura di redigere apposito piano di gestione della qualità del servizio che dovrà contenere, tra l'altro:

- la descrizione delle operazioni (metodi, frequenze etc) che l'offerente esegue sulle varie superfici;
- l'indicazione di quali sistemi e procedure, anche in termini di metodologie e strumenti di misura, adotta per il controllo delle prestazioni e del livello di qualità, per il relativo miglioramento continuo;
- le misure correttive che attua per la non conformità di processo/risultato;

- le descrizioni della formazione all'uopo impartita al personale impiegato.

F) Prevenzione della diffusione della legionellosi

Quotidianamente, dovrà essere fatta scorrere acqua calda ad una temperatura di 70°, attraverso i rubinetti esistenti nei bagni dell'intera struttura socio sanitaria assistenziale, per un tempo di 30 minuti.

Tale attività deve essere svolta secondo l'allegato **Programma giornaliero (ALL.A.8)**

9.2 Prodotti da utilizzare per l'espletamento del servizio

In generale si stabilisce che:

- i prodotti detergenti utilizzati dovranno **essere rispondenti alla normativa vigente nazionale e comunitaria** (biodegradabilità, tutela dell'ambiente, dosaggi, assenza di tossicità e di corrosione, avvertenze sulla presenza di eventuali sostanze pericolose, ecc.); l'etichetta dovrà essere scritta in lingua italiana, conformemente alle normative vigenti.
- i prodotti ed i detergenti dovranno avere, inoltre, caratteristiche diverse a seconda dei locali, dei materiali oggetto della pulizia e del tipo di sporco; in particolare, dovranno avere un forte potere igienizzante e caratteristiche deodoranti quelli utilizzati per la pulizia dei bagni, forte potere sgrassante quelli che devono garantire la totale rimozione dello sporco oleoso e del grasso.
- allo scopo di rendere sani determinati ambienti (dispense, stipiti, sale, ecc.), oltre alle azioni di detergenza si abbinerà un'accurata azione di disinfezione.
- i vari prodotti di pulizia (detergenti, i disinfettanti, i decontaminanti, ecc.) devono **essere** utilizzati alle esatte concentrazioni e preparati secondo le indicazioni delle Ditte produttrici degli stessi ed essere ammissibili a norma di legge.
- i contenitori dei prodotti, compresi quelli presenti nel carrello delle pulizie durante l'uso, devono riportare chiaramente:
 - nome commerciale
 - composizione chimica
 - diluizione
 - simbolo di pericolosità.
- tali prodotti devono **essere** conservati nei contenitori di fabbricazione chiusi e puliti fino al momento dell'apertura per non inquinarli. I prodotti presenti sui carrelli dovranno essere facilmente identificabili.
- alcool, ammoniaca (in concentrazione >2%), ipoclorito, acidi forti (cloridrico, muriatico, nitrico), soda caustica ed altri prodotti corrosivi non devono essere impiegati su superfici di apparecchiature sanitarie e non e su altre superfici degradabili. I prodotti chimici per pavimenti dovranno avere caratteristiche anti-scivolo.

In ogni caso, i prodotti utilizzati devono rispettare quanto prescritto dalle specifiche tecniche di cui al D.m. 18 ottobre 2016, allegato al presente capitolato per farne parte integrante e sostanziale.

Si riporta di seguito uno stralcio del suddetto Decreto Ministeriale.

“4.3 SPECIFICHE TECNICHE

4.3.1 Detergenti utilizzati nelle pulizie ordinarie (detergenti multiuso, per finestre e per servizi sanitari, anche super concentrati).

Quando, nelle attività di pulizia ordinarie, in base al protocollo di sanificazione condiviso con la struttura sanitaria, sono utilizzati prodotti che rientrano nel campo di applicazione del Regolamento (CE) n. 648/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo ai detergenti, i medesimi prodotti, oltre ad essere conformi a detto Regolamento, devono essere in possesso del marchio di qualità Ecolabel europeo (Regolamento Ce n. 66/2010) o, se privi di etichettatura Ecolabel europeo, devono almeno essere conformi ai criteri ambientali minimi individuati al p.to 5,1 “Specifiche tecniche per i prodotti detergenti utilizzati nelle pulizie ordinarie”. Se “superconcentrati” ovvero con sostanza attiva almeno pari al 30% per quelli da diluire e almeno pari al 15% per quelli pronti all’uso, i detergenti devono essere utilizzati solo con sistemi di dosaggio e apparecchiature (per esempio, bustine e capsule idrosolubili, flaconi dosatori con vaschette di dosaggio fisse o apparecchi di diluizione automatici). Che evitino che la diluizione sia condotta arbitrariamente dagli addetti al servizio.

Verifica: l’offerente deve fornire una lista completa dei detergenti che si impegna ad utilizzare riportando ragione sociale del fabbricante, del responsabile dell’immissione al commercio se diverso, denominazione commerciale di ciascun prodotto, l’eventuale possesso dell’etichetta ambientale Ecolabel europeo, l’eventuale possesso di etichetta ambientale ISO 14024 che attestino la conformità ai criteri ambientali minimi 15 o di rapporti di prova di conformità ai criteri ambientali minimi rilasciati da laboratori accreditati a norma del regolamento (CE) n. 765/2008. In offerta tecnica, per i prodotti non in possesso dell’Ecolabel europeo, si deve allegare la dichiarazione di allegato A e i rapporti di prova, eseguiti sulla base dei dati acquisiti dai produttori dei detergenti e/o riportati nelle etichette e nelle schede dei dati di sicurezza e di analisi specifiche, così come indicato nel p.to 5.1.10. la dichiarazione di cui all’allegato A deve essere sottoscritta dai produttori dei detergenti o dal medesimo offerente.

Per quanto riguarda i prodotti super concentrati, è necessario allegare anche la documentazione fotografica sui sistemi di dosaggio e di diluizione che si intendono adottare per il controllo delle corrette diluizioni.

In fase di esecuzione contrattuale il responsabile dell’esecuzione del contratto, potrà far eseguire i controlli di laboratorio, prelevando un campione di prodotti utilizzati17.

4.3.2 “Prodotti detergenti per impieghi specifici per le pulizie straordinarie”

La categoria di prodotti detergenti utilizzati per le pulizie straordinarie comprende, in via esemplificativa, le cere, i deceranti, i decappanti, i detersolventi, le cere metallizzate, gli smacchiatori di inchiostri, pennarelli graffiti.

Tali prodotti, oltre a rispettare i requisiti previsti dal Regolamento CE 648/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, debbono essere conformi ai “Criteri ambientali minimi” individuati al p.to 5,2 2specifiche tecniche dei prodotti detergenti per impieghi specifici” .

Verifica: il legale rappresentante dell'impresa offerente deve fornire una lista completa dei prodotti per le pulizie straordinarie che si impegna ad utilizzare riportando ragione sociale del fabbricante, del responsabile dell'immissione al commercio, se diverso, nome commerciale di ciascun prodotto, funzione d'uso, etichette ambientali ISO 1402418 o rapporti di prova rilasciate da laboratorio accreditato a norma del regolamento CE n. 765/2018 eventualmente posseduti e allegare la dichiarazione di cui all'allegato B, sottoscritta dai produttori di detergenti o dal medesimo offerente, pertanto, in tal caso, sulla base dei dati acquisiti dai produttori dei detergenti e/o riportati nelle etichette e nelle schede dati di sicurezza dei prodotti. In sede di proposta di aggiudicazione, o successivamente, potrà essere richiesta, da parte dell'amministrazione aggiudicatrice, la presentazione dei citati rapporti di prova...

omissis

4.4.2 “Prodotti disinfettanti”

I prodotti disinfettanti utilizzati nelle operazioni di sanificazione ordinaria o straordinaria devono essere conformi al Regolamento CE n. 528/2012 del Parlamento e del Consiglio del 22 maggio 2012 relativo alla messa a disposizione sul mercato e all'uso dei biocidi, così come modificato dal Regolamento (UE) n. 334/2014 e devono essere autorizzati:

- dal Ministero della Salute come presidi medici - chirurgici ai sensi del DPR n. 392/1998; in tal caso devono riportare in etichetta le seguenti diciture : “Presidio medico chirurgico” e “Registrazione del ministero della salute n. ...”

- come prodotti biocidi, ai sensi del Regolamento (CE) n. 528/2012. In tal caso devono riportare in etichetta le seguenti diciture: “Prodotto biocida” e “ Autorizzazione/registrazione del Ministero della Salute n.....”, oppure devono essere in possesso dell'autorizzazione dell'Unione Europea, prevista ai sensi del capo VIII sez 1, del citato Regolamento.

Se destinati alla disinfezione di dispositivi medici, devono essere in possesso della marcatura CE, in conformità alle disposizioni di cui al D.lgs. del 24 febbraio 1997 n. 46.

I prodotti disinfettanti utilizzati dovranno essere idonei in relazione alla destinazione d'uso e all'attività richiesta. Le formulazioni concentrate devono essere utilizzate con appositi sistemi di misurazione della dose.

L'aggiudicatario, prima di prendere servizio, si impegna a concordare con i referenti della struttura sanitaria responsabili della gestione del rischio infettivo, i disinfettanti da utilizzare i via ordinariaomissis

Inoltre, è qui da intendere integralmente trascritto e richiamato quanto espressamente prescritto al p.to 5 "Criteri ambientali minimi dei prodotti detergenti per le pulizie ordinarie e straordinarie" del D.m 18 ottobre 2016, in allegato per farne parte integrante e sostanziale.

Trova, pertanto, espressa applicazione il contenuto di cui ai punti:

- **5,1 SPECIFICHE TECNICHE (CRITERI AMBIENTALI MINIMI) DEI DETERGENTI MULTIUSO, DEI DETERGENTI PER SERVIZI SANITARI, DEI DETERGENTI PER LA PULIZIA DI FINESTRE**, compreso 5.1.1 "classificazioni non ammesse" ; 5.1.2 "biodegradabilità dei tensioattivi" ; 5.1.3 "sostanze e miscele non ammesse o limitate"; 5.1.4. "sostanze biocide detergenti", 5.1.5 "fragranze e coloranti", 5.1.6 " fosforo"; 5.1.7 "concentrazione di composti organici volatili dei detergenti superconcentrati e non superconcentrati"; 5.1.8 "requisiti dell'imballaggio"; 5.1.9 "idoneità d'uso", 5.1.10 "criteri ambientali minimi dei detergenti per le pulizie ordinarie:verifiche di conformità";
- **5,2 SPECIFICHE TECNICHE (CRITERI AMBIENTALI MINIMI) DEI PRODOTTI PER IMPIEGHI SPECIFICI (CERE, DECERANTI, DECAPPANTI, SMACCHIATORI, ETC) PER LE PULIZIE STRAORDINARIE** compreso 5.2.1 "classificazioni non ammesse" ; 5.2.2 "biodegradabilità dei tensioattivi" ; 5.2.3 "sostanze e miscele non ammesse o limitate"; 5.2.4. "detergenti per usi specifici ;sostanze biocide", 5.2.5 "fragranze e coloranti", 5.2.6 " fosforo"; 5.2.7 "detergenti per usi specifici : concentrazione di composti organici volatili"; 5.2.8 "requisiti dell'imballaggio"; 5.2.9 "criteri ambientali minimi dei detergenti per usi specifici :verifiche di conformità".

9.3 Attrezzature per la pulizia

In generale si richiede che gli attrezzi, le macchine e le loro caratteristiche tecniche dovranno essere perfettamente **compatibili** con le caratteristiche dei locali in cui dovranno essere impiegati. Non dovranno essere rumorose ma tecnicamente efficienti e mantenute in perfetto stato di pulizia e funzionamento. Inoltre dovranno essere dotati di tutti quegli accorgimenti ed accessori atti a proteggere e salvaguardare l'operatore e/o terzi da eventuali infortuni. Tutte le macchine, le attrezzature ed i componenti di sicurezza delle stesse dovranno essere **conformi a quanto stabilito dalla vigente normativa**, anche riguardo alle apparecchiature elettriche (Norme CEI, Direttiva Macchine, Norme Europee UNI EN) e dovranno avere la classificazione di basso consumo energetico.

L'aggiudicatario:

- **avrà cura di verificare e provvedere alla regolare manutenzione delle attrezzature (sia ordinaria che straordinaria), alla loro sostituzione in caso di obsolescenza o di inadeguata funzionalità (sia spontaneamente che per motivata richiesta di questa Azienda) nonché agli adeguamenti normativi;**

- dovrà fornire adeguata documentazione (scheda tecnica, scheda di sicurezza, scheda illustrativa, tutte in lingua italiana) riguardante tutte le apparecchiature ed è responsabile della custodia sia delle macchine e delle attrezzature tecniche che dei prodotti utilizzati;
- dovrà applicare su ogni macchina e attrezzatura di pulizia una targhetta o un adesivo indicante il nominativo o il contrassegno dell'Impresa aggiudicataria;

L'Impresa aggiudicataria, inoltre, dovrà essere dotata, in numero congruo per l'efficiente ed efficace espletamento del servizio, delle seguenti attrezzature fondamentali:

scope a lamello e panni monouso antistatici per la rimozione a umido della polvere; carrelli per pulizia innovativi oppure carrello con doppio secchio, con spazzolone a frange di cotone e strizzatore per il lavaggio di pavimenti (*Sistema MOP tradizionale*); materiali di ricambio; panni mono-impiego e monouso per spolveratura a umido e detersione di arredi; asta pulivetro; attrezzi togli-ragnatele; attrezzi per la pulizia dei termosifoni; carrelli porta-materiale; carrelli chiusi per il trasporto differenziato dei rifiuti; apparecchi aspirapolvere per pavimenti ed a spalla dotati di appositi filtri e micro filtri marcati CE, regolarmente sostituiti (in grado di filtrare l'aria in uscita fino a 0.3 micron) con potenza di aspirazione adeguata (preferibilmente 2000 watt) o altre idonee attrezzature.

Le attrezzature devono rispettare quanto espressamente previsto al p.to 4.4.3 **“Prodotti ausiliari: attrezzature e macchinari elettrici di lavoro”** di cui al più volte richiamato **D.M. 18.ottobre 2016 (CAM)** e di seguito trascritto: *“le attrezzature e i macchinari elettrici eventualmente impiegati per le attività di sanificazione devono essere muniti di scheda tecnica redatta dal produttore ragione sociale del produttore, sede legale e luogo di fabbricazione.*

Qualora utilizzati aspirapolvere ambito di applicazione del Regolamento delegato (UE) n. 665/2013, i quali potrebbero esserlo limitatamente ai locali destinati alle attività amministrative, gli stessi devono essere almeno di classe di efficienza energetica A ++ e di classe A per il valore di reimmissione delle polveri, secondo le indicazioni riportate nell'etichetta prevista ai sensi del citato Regolamento.

Verifica: in fase di esecuzione contrattuale sarà richiesto di fornire le schede tecniche delle attrezzature e dei macchinari elettrici da lavoro impiegati”.

Si chiede, inoltre, il rispetto di quanto espressamente previsto al p.to 4.4.4 **“prodotti ausiliari per l'igiene del citato D.M.** di seguito trascritto:

“ L'impresa aggiudicataria non può utilizzare prodotti con funzione esclusivamente deodoranti/profumate.

E' vietato utilizzare segatura di legno e piumini di origine animale, a eccezione dell'uso esclusivo di spolveratura a secco d'opere artistiche e comunque su richiesta specifica della struttura sanitaria servita.

Gli elementi tessili riutilizzabili impiegati per le pulizie ordinarie di pavimenti, altre superfici, vetri specchi e schermi devono essere in microfibra e provvisti di schede tecniche indicanti il titolo o denaturatura (espresso in dTex) della microfibra utilizzata per la parte pulente delle frange di lavaggio dei panni, le modalità di lavaggio idonee a preservarne più a lungo le caratteristiche prestazionali.

L'impregnazione dei panni, anche quelli monouso (usa e getta) con soluzioni detergenti e/o disinfettanti deve essere condotta sulla base di procedure o sistemi che riducono la discrezionalità degli operatori in merito al grado di impregnazione dei tessuti. I tessili non monouso (non usa e getta) devono essere lavati e disinfettati con prodotti da dosarsi in lavatrice.

Le attrezzature per le pulizie manuali devono essere costituite da carrelli con secchi in plastica, riciclata almeno al 50% in peso, con colori diversi a seconda della destinazione d'uso (risciacquo dei panni in acqua pulita, impregnazione con la soluzione detergente/disinfettante o ad azione combinata diluita secondo i dosaggi raccomandati dal produttore).

Verifica: in fase di esecuzione contrattuale saranno richieste le schede tecniche dei panni e delle frange di lavaggio utilizzate e, per i secchi in plastica, le informazioni pertinenti (ragione sociale del fabbricante, denominazione commerciale)"

9.4 Fornitura di materiali igienico sanitari e/o fornitura, installazione e manutenzione di apparecchiature igienico sanitarie

In relazione alla fornitura in oggetto, si richiama quanto espressamente previsto al punto 4.4.5. del D.M 18 ottobre 2016, di seguito trascritto:

"i prodotti di carta tessuto forniti (carta igienica, salviette monouso, etc) devono essere in possesso del marchio di qualità Ecolabel Europeo. La carta igienica, preferibilmente, dovrebbe essere costituita da polpa non sbiancata. I saponi forniti devono essere liquidi ed in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel europeo. Gli antisettici per le mani devono essere conformi al criterio relativo ai prodotti disinfettanti. Laddove nelle strutture sanitarie non siano già impiegati distributori per l'erogazione di saponi per le mani in forma schiumosa, questi devono essere forniti e devono essere in grado di trasformare il prodotto in schiuma senza l'uso di gas propellenti. Le apparecchiature possono essere anche "mobili", ovvero non necessariamente da fissare alla parete.

Verifiche: in sede di esecuzione contrattuale saranno effettuate verifiche, anche attraverso eventuale richiesta di prove documentali (fatture d'acquisto di tali prodotti, rapporto sui prodotti acquistati ed utilizzati nel servizio)

9.5 Gestione dei rifiuti

L'aggiudicatario dovrà fornire i contenitori, sacchi, sacchetti, carrelli ed i materiali necessari per la raccolta dei rifiuti.

Al termine del servizio i rifiuti devono essere trasportati, divisi seguendo il criterio differenziato in uso, nelle apposite aree di raccolta o nei cassonetti pubblici di raccolta.

Ai sensi dell'art. 4.4.7. "Gestione dei rifiuti" del D.m. 18 ottobre 2016: " l'impresa che esegue il servizio raccoglie e conferisce le frazioni di rifiuto prodotti nell'edificio e quelli prodotti durante l'esecuzione del servizio in maniera differenziata secondo le modalità di raccolte stabilite dal comune in cui risiede la struttura servita e secondo le indicazioni o le procedure all'uopo stabilite nella struttura sanitaria, anche con particolare riguardo alla gestione dei rifiuti speciali. Qualora sia stato adottato un servizio di raccolta "porta a porta" dei rifiuti urbani, è tenuta a mettere a disposizione operatori dedicati al conferimento delle frazioni differenziate di rifiuti urbani prodotti nell'edificio al fine di conferire tali frazioni nelle modalità e nei giorni stabiliti nel programma della loro raccolta".

Il Segretario / Responsabile di Servizio
(Elisabetta Manghisi)

Il Presidente
(Avv. Massimo Licci)

**Per conferma ed accettazione integrale
delle clausole contenute
La Ditta Partecipante**

Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari

CONDIZIONI GENERALI

REQUISITI QUALITATIVI

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi a tutti i requisiti previsti dalle leggi vigenti in materia che qui si intendono tutte richiamate, alle Tabelle Merceologiche che seguono, agli standard igienici convenzionalmente previsti in letteratura. Le derrate alimentari conservate nei frigoriferi, nelle celle frigorifere e nel magazzino, devono essere esclusivamente quelle

contemplate nelle tabelle merceologiche. Le derrate devono avere confezione ed etichettatura conforme alle leggi vigenti: D.Lgs. 27.01.1992 n. 109 e s.m.i., D.Lgs. 110/1992, D.Lgs. 111/1992, D.Lgs. 94/2001, D.Lgs. 114/2006.

L'etichettatura delle carni bovine fresche deve essere conforme ai Regolamenti (CE) n. 1760/2000 e n. 1825/2000, al D.M. 30 agosto 2000 "indicazioni e modalità applicative del regolamento (CE) n. 1760/2000 sull'etichettatura obbligatoria e su quella facoltativa delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine", nonché per quanto riguarda le carni di bovini di età inferiore a dodici mesi, ai Regolamenti (CE) n. 700/2007 e n. 566/2008.

L'etichettatura delle carni di pollame deve essere conforme ai Regolamenti (CE) n. 1234/2007 e n. 543/2008, nonché ai contenuti dell'O.M. 26 agosto 2005 e successive modificazioni ed integrazioni.

L'etichettatura delle uova, in caso di fornitura di uova in guscio, deve essere conforme ai Regolamenti (CE) n. 1234/2007 e n. 589/2008.

L'etichettatura dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura deve essere conforme al Regolamento (CE) n. 2065/2001 nonché alle indicazioni contenute nel D.M. 27 marzo 2002 "Etichettatura dei prodotti ittici e sistema di controllo". Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana. La ditta è tenuta all'approvvigionamento degli alimenti che posseggano i seguenti requisiti:

- i prodotti alimentari devono essere sempre della migliore qualità in commercio e della migliore provenienza. Essi, dopo la confezione, dovranno rispondere alle caratteristiche dietetiche e sanitarie di massima garanzia;
- l'approvvigionamento degli alimenti in stoccaggio (acqua minerale, vino, latte a lunga conservazione, paste secche, riso, scatolami in generale, oli alimentari, prodotti surgelati, sfarinati, etc.) deve essere effettuata con regolare frequenza, tale da assicurare l'acquisto di prodotti di più recente fabbricazione;
- l'approvvigionamento degli alimenti freschi e/o altamente deperibili dovrà avvenire:

pane: giornalmente

carni bovine fresche tagliate a fette e/o a cubetti e confezionate sottovuoto: frequenza almeno settimanale,

carni suine e salumi: frequenza almeno settimanale,

polli a busto e uova pastorizzate: frequenza 1 volta alla settimana,

petto di pollo tagliato a fette e confezionato sottovuoto: frequenza 1 volta alla settimana,

burro e prodotti caseari: settimanalmente.

PRODOTTI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA (D.O.P.)

Prodotto agricolo o alimentare originario di un luogo, regione o in casi eccezionali di un paese determinato; la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico, inclusi i fattori naturali e umani, e la cui produzione,

trasformazione e elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata. (Reg. CE n. 510/06, art. 2. Per i vini si faccia riferimento al D.L.gs 61/10).

PRODOTTI A INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA (I.G.P.)

Prodotto originario di un determinato luogo, regione o in casi eccezionali di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare:

-come originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese, del quale una determinata qualità, la reputazione o altre caratteristiche possono essere attribuite a tale origine geografica e la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata.

(Reg. CE n. 510/06, art. 2. Per i vini si faccia riferimento al D.L.gs 61/10).

PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI

Prodotti agroalimentari tradizionali, sono "quelli le cui procedure delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo" e sono presenti all'interno dell'"elenco Nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali" pubblicato annualmente a cura del Ministero per le Politiche Agricole. (D.Lgs. n° 173/98, D.M. 350/99).

PRODOTTI DEL MERCATO EQUO E SOLIDALE

Trattasi di prodotti alimentari provenienti da aziende appartenenti al circuito del commercio equo e solidale e cooperativistico.

Individuazione dei prodotti del Commercio Equo e Solidale:

1. Si considerano prodotti del commercio equo e solidale quelli importati e distribuiti da organismi iscritti alle Associazioni AGICES e/o WFTO/IFAT, secondo gli standard dalle stesse adottati in conformità alle caratteristiche della filiera integrale del Commercio Equo e Solidale.
2. Sono altresì prodotti del commercio equo e solidale quelli realizzati nella filiera di prodotto quando siano certificati in base ai criteri individuati dalle organizzazioni esterne di certificazione del Fair Trade, come quelle associate in FLO.

Le caratteristiche minime degli alimenti da includere nelle forniture di cui al presente capitolato speciale sono di seguito individuate. Tutti i generi alimentari dovranno comunque essere di 1^a qualità, prodotti, sezionati e confezionati con le garanzie ed i requisiti previsti dalle disposizioni vigenti. Non dovranno presentare segni di deterioramento, assenza di alterazioni microbiche e fungine. I valori devono essere conformi al Reg.CE 2073/05 e s.m.i. e le loro confezioni dovranno essere in perfetto stato di conservazione.

E' vietato l'uso di alimenti modificati geneticamente (OGM).

GRUPPI MERCEOLOGICI

1. CARNI

CARNE BOVINA FRESCA

E' ammessa la sola fornitura di carne bovina fresca refrigerata in tagli disossati sottovuoto.

La carne fresche refrigerate di bovino devono:

- provenire da stabilimenti di sezionamento riconosciuti ai sensi del Regolamento (CE) n. 853/2004
- essere già disossate e confezionate sottovuoto tagliate a fette e/o a cubetti pronti per l'uso
- provenire da carcasse di animali di origine nazionale (allevati in Italia da almeno 6 mesi)
- essere ottenute da animali macellati ad un'età compresa tra i 12 e i 24 mesi (bovino adulto vitellone) o da animali macellati ad un'età compresa tra 8 e 12 mesi (vitellone)
- provenire da carcasse appartenenti alle seguenti classi secondo la classificazione commerciale di cui al Reg. (CE) n. 1234/2007:

1) categoria: A (carcasse di giovani animali maschi non castrati di età inferiore a 2 anni) o categoria E (carcasse di altri animali femmine);

2) conformazione: da S (superiore: tutti i profili estremamente convessi; sviluppo muscolare eccezionale con doppia groppa), E (eccellente: tutti i profili convessi fino a superconvessi; straordinaria abbondanza del muscolo) a U (ottima: profili nell'insieme convessi – sviluppo muscolare abbondante);

3) copertura in grasso 2 (scarso: sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti –sono pure apprezzabili le delimitazioni dei tagli commerciali);

-rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria delle carni bovine (Reg. (CE) n. 1760/2000);

-riportare in etichetta l'indicazione della classe CE di appartenenza delle carcasse da cui sono ottenute (in alternativa, le indicazioni relative alla classificazione della carcasse di provenienza possono essere contenute in un documento di accompagnamento accessorio rilasciato dallo stabilimento di produzione);

-riportare preferibilmente in etichetta la data di macellazione e la data di confezionamento;

-essere trasportate e conservate in modo che la temperatura interna non superi i 4°C;

-essere fornite con un giusto grado di frollatura (non meno di otto giorni dalla macellazione)

-essere della migliore qualità, tenere, sapide, di grana fine, di colorito rosso rosa-rosso vivo (non scure, non pallide), di consistenza soda e polpose;

-non presentare imbrunimenti, patine oppure untuosità tipiche delle carni vecchie o stanche.

La carne utilizzata per la preparazione di polpette, hamburger ed altri piatti a base di carne macinata deve provenire **esclusivamente** da tagli anatomici interi e non da ritagli o rifilature ottenuti dal sezionamento.

La macinatura delle carni fresche refrigerate deve avvenire poco tempo prima del loro impiego per la preparazione dei piatti ed in ogni caso nella stessa giornata di utilizzo; è ammesso l'impiego di carni macinate ottenute in altri stabilimenti, anche se confezionate sottovuoto.

Si elencano i tagli di carne indicati per ogni preparazione.

POLPETTE - Tagli

REALE (bovino adulto) SPALLA (bovino adulto), tagli scelti del quarto anteriore con esclusione del collo

COTOLETTE - Tagli

NOCE (bovino adulto)

SCAMONE (bovino adulto)

BISTECCHIE CON OSSO - Tagli

LOMBATA (vitellone)

HAMBURGER – Tagli

SALSICCIA FRESCA tipo zampina

REALE (bovino adulto)

SPALLA (bovino adulto)

SPEZZATINO - Tagli

REALE (bovino adulto)

SPALLA (bovino adulto)

ARROSTI - Tagli

REALE (bovino adulto)

NOCE (bovino adulto)

FESONE (bovino adulto)

FESA (bovino adulto)

SCALOPPE - Tagli

NOCE (bovino adulto)

SCAMONE (bovino adulto)

FESA (bovino adulto)

ROAST BEEF - Tagli

CONTROFILETTO (bovino adulto)

BOLLITO - Tagli

CAPPELLO DI PRETE (bovino adulto) REALE (bovino adulto)

CARNE TRITA - Tagli

REALE (bovino adulto) SPALLA (bovino adulto)

FETTINE - Tagli

SCAMONE (bovino adulto)

CONTROFILETTO (bovino adulto)

FESA (bovino adulto)

BRASATO - Tagli

SOTTOFESA (bovino adulto)

Non si accetta, per alcun motivo, la fornitura di carne congelata.

Dovranno essere respinte le partite che evidenzino sulle superfici esterne ed interne manifesta umidità o vischiosità alla palpazione, accompagnata da odore acre e pungente, nonché le confezioni sporche per mancato lavaggio e disinfezione dei contenitori prima del carico.

Dovranno essere respinte all'origine le carni confezionate sottovuoto quando all'interno della confezione l'eventuale liquido di sgocciolamento di colore rosa superi il 3% del peso netto del prodotto.

Dovranno essere respinte le carni confezionate sottovuoto quando presentino corpi estranei o quando il liquido di sgocciolamento (bag drip) sia molto abbondante e si presenti di colore bruno o di colore nero - verdastro con odore acre pungente della carne.

Dovranno essere respinte le confezioni sottovuoto in cui si evidenzia presenza di aria per perdita del vuoto (lacerazioni dell'imballaggio primario o errata saldatura dello stesso).

Le carni fornite devono rispettare i criteri chimici e microbiologici, e i limiti dei residui farmacologici previsti dalle vigenti normative, (inclusi i Reg. CE 2073/05, Reg. CE 1881/06, Reg. CE. 2377/90).

CARNI SUINE FRESCHE

La carne suina deve provenire da macelli muniti di numero di riconoscimento CEE ai sensi del Reg.853/04, autorizzati all'esportazione in ambito CEE e riportare il prescritto bollo sanitario.

Devono rispettare i criteri chimici e microbiologici, e i limiti dei residui farmacologici previsti dalle vigenti normative, (inclusi i Reg. CE 2073/05 e Reg. CE 1881/06, REG. 2377/90).

Devono avere provenienza comunitaria e possedere le seguenti caratteristiche:

- colore bianco o roseo più o meno scuro;
- consistenza molle, generalmente untuosa;
- resistentissima al taglio, con grana fine serrata, fortemente marmorizzata;
- odore nullo o debole che ricorda l'origine;
- grasso di copertura spesso, quello interno bianco o grigio-bianco, o roseo e sempre molle;
- le superfici articolari di colore azzurro-plumbeo;
- la costituzione anatomica dei fasci deve risultare di fibre lunghe, serrate, riunite da connettivo floscio, facilmente penetrato dal grasso;
- alla cottura sviluppo di odore aromatico caratteristico.

Inoltre deve presentarsi con caratteristiche igieniche ottime con assenza di alterazioni microbiche o fungine.

La carne suina deve essere priva di sostanze ad azione antibatterica e anabolizzante e di loro eventuali prodotti di trasformazione, nonché altre sostanze che si trasmettono con la carne e possono nuocere alla salute umana come definito dalla direttiva del consiglio 86/469/CEE del 16/09/86, Reg.CE 2377/90.

Le carni devono essere consegnate in cassette atte al confezionamento e trasporto di alimenti carnei, assolutamente pulite e sanificate, senza polveri né insudiciamento derivante da trascinarsi al suolo o da altri motivi.

Il confezionamento della carne può essere effettuato sottovuoto, o in atmosfera protettiva con termosigillatura del contenitore. L'etichettatura deve riportare la ditta produttrice, la data di lavorazione e confezionamento, la data di scadenza.

Non è ammessa la fornitura di carni che presentino una accentuata frollatura o una eccessiva umidità.

Sono escluse in modo assoluto le carni di scrofa e di verro.

Si elencano i tagli di carne richiesti per ogni preparazione:

Spezzatino: Coppa e spalla

Arrosti: lonza e fesa

Scaloppe: coscia

Braciola con osso: lombello

Lombello senz'osso (Arista)

CARNE DI AGNELLO FRESCA

La carne di agnello richiesta deve provenire da allevamenti nazionali ed essere macellata in stabilimenti riconosciuti dalla CEE ai sensi del Reg. CE 853/04; la pezzatura richiesta è quella intera per le forniture di grossa entità o in monoporzione per il consumo saltuario che si può verificare per le diete speciali; l'età richiesta per la macellazione deve essere compresa tra 60 e 120 giorni di vita.

Inoltre deve possedere le seguenti caratteristiche:

- colore bianco o roseo;
- consistenza molle;
- il taglio è poco resistente, a grana fina, mai marmorizzata;
- odore debole che ricorda il latte;
- grasso di copertura raro, grasso interno bianco, sodo;
- il colore delle superfici articolari bianco plumbeo;
- i fasci muscolari fini, flosci, riuniti da tessuto cellulare molle;

Inoltre deve presentarsi con caratteristiche igieniche ottime, con assenza di alterazioni microbiche o fungine; deve essere priva di sostanze ad azione antibatterica e anabolizzante o loro prodotti di trasformazione, nonché altre sostanze che si trasmettono con la carne e possono nuocere alla salute umana.

Il confezionamento deve essere effettuato sottovuoto.

CARNI AVICUNICOLE

POLLI NAZIONALI

Oggetto della fornitura sono polli freschi completamente eviscerati, (broiler), "a busto", privi di testa, collo, zampe e di tutti i visceri e parenchimi interni, classificati in classe A secondo il Reg. (CE) n. 1234/2007.

Gli animali dovranno provenire da allevamenti italiani, e macellati esclusivamente in impianti nazionali muniti di numero di riconoscimento CE ai sensi del Reg.853/04. Le carni devono provenire da animali riconosciuti sani prima e dopo la macellazione, allevati a terra (non in batteria), di età compresa fra i 60 e gli 85 giorni.

Le carcasse devono essere perfettamente pulite, asciutte, senza coaguli di sangue, ematomi, fratture, piume residue, odori, colori, sapori anormali e privi di sostanze pericolose per la salute del consumatore. Devono avere un peso minimo di Kg. 0,900, un peso massimo di Kg. 1,300 e dare una resa non inferiore all'80%.

I polli a busto devono essere ottenuti in stabilimenti nazionali di tipo industriale riconosciuti idonei, controllati dall'autorità veterinaria ufficiale, dove gli animali vengano sottoposti a visita veterinaria prima e dopo la macellazione.

Ogni singola carcassa deve essere munita (a comprova dell'esito favorevole di avvenuta visita ispettiva), di regolare bollo C.E.E. inamovibile e presentare tutte le garanzie e caratteristiche igienico sanitarie previste dalla vigente legislazione.

I polli, convenientemente imballati in idonei contenitori, devono essere consegnati all'impianto di cottura (non oltre 48 ore dalla macellazione), con automezzi igienicamente appropriati, rispettando le leggi che regolano il trasporto di questo tipo di derrata.

I polli non devono aver subito trattamenti ormonali, anabolizzanti, antibatterici né presentare i prodotti di trasformazione di tali trattamenti o qualsiasi sostanza che si trasmetta alla carne e possa nuocere alla salute umana, come definito dalla direttive 86/469/CEE del 16/09/86 e dal Reg. CE 2377/90.

Il grasso sottocutaneo ed interno deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti; devono essere esenti da ammassi adiposi nella regione perineale ed in quella della cloaca.

Le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue; cartilagine sternale flessibile; le ossa non devono presentare fratture.

PETTI E COSCE (comprehensive di sopracoscia) DI POLLO

Devono essere prodotti in impianti nazionali muniti di numero di riconoscimento CE ai sensi del Reg.853/04. I petti dovranno essere forniti esclusivamente confezionati in modo idoneo.

I petti di pollo richiesti oltre ai caratteri generali già enunciati devono appartenere alla classe A secondo il Reg. (CE) n. 1234/2007, provenire da allevamenti nazionali registrati dall'autorità competente, avere caratteristiche igieniche ottime e non presentare alterazioni microbiche né fungine; la temperatura di conservazione e di trasporto deve essere compresa tra -2° C e +4° C. I petti di pollo devono presentarsi privi di pelle e d'altro residuo come trachea, piume ecc; i contenitori e le confezioni devono essere prive d'essudati o di liquido di sgocciolamento. Inoltre le

carni non devono aver subito trattamenti con sostanze ad azione ormonale, devono presentarsi rosee prive di tagli, lacerazioni, ecchimosi, tenere ma non flaccide.

La confezione deve essere originale con marchio del fornitore.

PETTO DI TACCHINO (O FESA DI TACCHINO) FRESCO

Deve provenire da allevamenti nazionali registrati dall'autorità competente, essere di classe A con un peso unitario non inferiore a kg. 5 (cinque), giovane, maschio, completamente disossato; il gozzo deve essere stato asportato; deve essere presente il solo muscolo pettorale e non deve presentare ammaccature sottocutanee, ecchimosi o microemorragie. La carne deve essere priva di sostanze anabolizzanti o ad attività antibatterica o prodotti di trasformazione, nonché altre sostanze che si trasmettano alle carni e possano nuocere alla salute umana, come definito dalla direttiva CEE 86/469 del 16/09/86 e REG.CE 2377/90. Il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti.

La confezione deve essere originale con marchio del fornitore.

COSCE E SOVRACOSCE DI TACCHINO DISSOCCATE FRESCHE

Le cosce e le sovracosce devono essere ben formate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata, essere prive di zampe, sezionate pochi centimetri sotto l'articolazione tarsica; la carne deve presentarsi di colore roseo senza ecchimosi, ematomi, edemi, tagli, lacerazioni e pelle. Le confezioni non devono presentare né liquidi né essudati d'alcun genere, inoltre devono essere quelle originali con il marchio del fornitore. Si elencano i tagli di carne indicati per ogni preparazione:

Coscia: femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre;

Sovracoscia: femore, unitamente alla muscolatura che lo ricopre;

Fuso: tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre;

- le cosce, devono essere ben conformate, presentare una muscolatura ben sviluppata;
- le zampe tagliate a mezzo centimetro circa sotto l'articolazione tarsica;
- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue; le ossa non devono presentare fratture;
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi.

2. PRODOTTI ITTICI

PRODOTTI SURGELATI

Gli alimenti surgelati devono essere preparati, confezionati e trasportati in conformità alle norme vigenti. Le confezioni devono: avere caratteristiche idonee ad assicurare protezione delle

caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto; proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche; impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità a gas; non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee; i materiali devono possedere i requisiti previsti dalla Legge n. 283/62 e successive modificazioni; sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal D. Lgs. n.109/92 e s.m.i. e dall'art. 8 del D.Lgs. 110/92. Particolare attenzione dovrà essere posta al rispetto della catena del freddo; la conservazione degli alimenti surgelati dovrà garantire costantemente la temperatura in tutti i punti del prodotto pari o inferiore a -18°C.

I prodotti non devono presentare segni di un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione, né devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, né bruciature da freddo, né asciugamento delle superfici da freddo con conseguente spugnosità, né ammuffimenti, né fenomeni di putrefazione. Il rinvenimento del prodotto deve avvenire a temperatura compresa tra 0° e +4° C cioè in cella refrigerata.

E tassativamente vietato:

- l'immersione in acqua sia fredda che calda, per il ripristino della temperatura;
- congelare un prodotto fresco o scongelato;
- l'uso della temperatura del forno per desurgelare i prodotti.

PRODOTTI ITTICI SURGELATI E CONGELATI

E' ammesso solo l'impiego di prodotti della pesca e dell'acquacoltura già eviscerati e accuratamente toelettati delle parti non edibili, sottoposti a trattamento di congelazione/surgelazione, consegnati preferibilmente in stato di congelamento. E' ammessa la consegna di prodotti decongelati solo se lo scongelamento e' stato completato nello stabilimento di origine, il deposito ed il trasporto avvengono a temperatura non superiore a 4°C e l'utilizzo per la preparazione dei piatti avviene entro 24 ore dalla consegna.

I prodotti ittici surgelati e congelati devono provenire da impianti nazionali o comunitari muniti di numero di riconoscimento CE ai sensi del Regolamento (CE) n. 853/2004; dovrà essere garantita in qualsiasi fase la continuità della "catena del freddo" secondo quanto previsto dal CE 853/2004. La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo; (Palombo *Mustelus Mustelus* glassatura massima ammessa 7%, Sogliola *Dover Solea Vulgaris* massimo 20%).

La glassatura deve essere sempre indicata in etichetta espressa in percentuale o in peso sgocciolato.

I prodotti ittici surgelati e congelati devono corrispondere alla normativa vigente in materia per quanto riguarda l'aspetto igienico-sanitario ed il confezionamento. Le singole confezioni devono assicurare durante tutto l'iter, dalla conservazione al trasporto, alla distribuzione, le seguenti condizioni:

- mantenere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto da qualsiasi contaminazione ed impedire la disidratazione.

Le confezioni/gli imballaggi devono essere quelle originali, sigillate dal produttore in modo da garantire l'autenticità del prodotto contenuto così che non sia possibile la manomissione della confezione senza che la stessa risulti alterata. Il prodotto non deve aver subito fenomeni di scongelamento, i filetti ed i tranci non devono presentare grumi. I prodotti devono essere sottoposti a congelazione secondo la buona tecnica commerciale, di ottima qualità, privi di qualsiasi difetto; il tessuto muscolare dei pesci deve essere di colorito chiaro ed esente da soffusioni di colorito marrone per formazione di metemoglobina; i grassi non debbono avere subito fenomeni ossidativi ed i tessuti superficiali devono essere esenti da bruciature di congelazione.

I *filetti di pesce* di mare (merluzzo, platessa, ecc.) e di acqua dolce (persico, trota) devono essere:

-di colore bianco tendente al grigio-rosa, o del colore caratteristico della specie, esenti da macchie nere o rossastre, di forma caratteristica, pelle di copertura omogenea, peso di ogni filetto gr. 180 – 200 circa cad. di prodotto sgocciolato;

-esenti da sostanze conservanti, coloranti o inibenti non autorizzate, con caratteristiche chimiche analitiche comprese nella norma e con caratteri organolettici tipici di un prodotto in buono stato di conservazione;

-non devono presentare pinne o resti di pinne, residui di membrane/parete addominale, attacchi parassitari; i filetti, dichiarati senza spine, non devono presentare spine superiori a 5 mm. E' tollerata la presenza di una sola spina inferiore a 5 mm;

-devono rispettare i criteri chimici e microbiologici, e i limiti dei residui farmacologici previsti dalle vigenti normative, (inclusi i Reg. CE 2073/05 e Reg. CE 1881/06, REG. 2377/90).

I *Pesci interi*: non devono presentare bruciature da freddo, grumi di sangue, residui di membrane/parete addominale, attacchi parassitari

I *Pesci tranci*: non devono presentare bruciature da freddo, grumi di sangue, pinne o resti di pinne, residui di membrane/parete addominale, attacchi parassitari; i tranci, devono presentare una sola spina centrale

Non è ammesso l'utilizzo di molluschi bivalvi congelati o surgelati che non abbiano subito un adeguato trattamento termico di cottura in un impianto riconosciuto ai sensi del Regolamento (CE) n. 853/2004 per la preparazione di piatti o sughi.

Il pesce da fornire sarà: branzino, salmone, sogliola (filetti), merluzzo (tranci o cuore), dentice, orata, nasello, tonno a tranci, seppie, calamari, polpo, bastoncini di merluzzo, trota, bastoncini di salmone, gamberetti sgusciati.

Altri preparati:

- misto per risotto di mare. Composizione indicativa: totani, **cozze**, gamberi o gamberetti sgusciati o interi, pesce misto
- misto per insalata di mare. Composizione indicativa: totani 25 %, **cozze** 14 %, ciuffi di seppie 17 %, polipetti 17 %, seppioline 17 %, gamberetti sgusciati 10 %.

BACCALA' SALATO FILETTI

Deve avere le seguenti caratteristiche qualitative: deve aver subito i processi di salagione ed essiccazione e salagione uniforme, il sale utilizzato deve essere quello marino. La concentrazione di sale deve essere circa del 28% la cute ben aderente ai tessuti sottostanti, i tessuti muscolari di consistenza soda, di colore biancastro e di odore caratteristico gradevole anche se penetrante lo spessore della parte muscolare di almeno 2 cm, deve essere conservato in ambiente asciutto e fresco, non deve contenere additivi e conservanti, non deve presentare viscosità superficiale, segni di putrefazione, ammuffimento, irrancidimento o altri difetti, non deve presentare odore, colore e sapore anomali. La confezione deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE CONSERVATI

Caratteristiche Merceologiche del TONNO IN SCATOLA

I tranci di tonno devono essere forniti in confezioni originali con marchio del produttore, provenire da stabilimenti nazionali o comunitari riconosciuti CEE, ai sensi REG.CE 853/2004. Sono richieste confezioni monoporzione del peso netto (sgocciolato) di gr. 80 (per il confezionamento dei pasti freddi) e in altro formato a scelta, nella varietà all'olio di oliva o al naturale ed esclusa quella all'olio di semi. Il prodotto deve presentarsi in condizioni igieniche ottime, esente da qualsiasi alterazione anche visibile, inoltre il trancio deve risultare intero con colorazione uniforme e esente da ossidazioni o da decolorazioni e rosa nel suo interno, con consistenza uniformemente compatta, non stopposa, dovrà risultare esente da vuoti o parti estranee come spine, pelle, squame e grumi di sangue; l'odore sarà gradevole e caratteristico. Deve rispettare quanto previsto dal Reg. CE1881/06 per quanto riguarda i contaminanti chimici. I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o esterne e devono possedere i requisiti previsti dalla legge 30/04/62 e D.M. 21/03/73 con successive modificazioni.

3.PRODOTTI LATTIERO CASEARI

LATTE - latte UHT parzialmente scremato: pH <6 +/-3%, acidità <7 gradi SH +/-3%, latte scremato contenuto in grassi >0,5% e latte in polvere.

Il latte alimentare fornito deve essere stato sottoposto a trattamento UHT, omogeneizzato, del tipo intero o parzialmente scremato, (eventualmente latte in polvere) conforme alle norme legislative che regolano la lavorazione, la conservazione e la distribuzione del latte alimentare. Deve inoltre provenire esclusivamente da stabilimenti di trattamento termico italiani ed essere ottenuto da latte crudo proveniente da allevamenti nazionali. Deve essere consegnato esclusivamente confezionato in involucri originali, ermetici e non manomissibili, da lt. 1 o da lt. 0,500. con vita commerciale residua (shell life) non inferiore 75 giorni.

Caratteristiche qualitative:

-deve essere di colore bianco o bianco ialino

- non deve presentare separazione delle fasi o grumi
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali

Confezionato in brick in tetrapack da 250 o 500 ml o in bottiglia in PET

BURRO

BURRO FINE DI CENTRIFUGA

Il burro deve essere prodotto esclusivamente dalle creme del latte vaccino, in stabilimenti muniti di riconoscimento CE ai sensi del REG. CE 853/04.

Non deve avere un contenuto in peso di materia grassa inferiore all'82%, non deve contenere conservanti diversi dal sale comune, non deve contenere materie estranee alla composizione del latte o della crema, non deve essere colorato con sostanze diverse da quelle consentite dalla legge, nè risultare rancido o comunque alterato. Non deve essere stato sottoposto a congelamento. Il burro deve essere confezionato in pani di peso netto non superiore ad un chilogrammo e contenuto in involucri chiusi con sigilli portanti la sigla della ditta confezionatrice e consegnati in modo da essere resi inservibili in seguito all'apertura o comunque non manomissibili se non con effrazione. E inoltre previsto l'utilizzo di burro in confezioni monodose da gr. 10 in conformità art.26del DLgs.109/92.

Sulle confezioni che racchiudono il burro devono risultare, con caratteri indelebili, leggibili ed in lingua italiana, le seguenti indicazioni:

- la denominazione del prodotto, il peso netto, il nome e la ragione sociale del confezionatore ed il luogo in cui ha sede lo stabilimento di confezione.

Per quanto non espressamente sopra indicato, si fa riferimento a quanto previsto dalla Legge 23.12.1956 n°1526 ed eventuali modificazioni e dal D.L. 27.1.92 n. 109.

FORMAGGI

I formaggi dovranno corrispondere a tutte le condizioni prescritte dalle leggi vigenti (RDL n. 2033/1925, DPR n. 1269 del 30/10/1955, L.19/02/92 n. 142, L.10/04/1954 n. 125, DPR. 05/08/1955 n. 667, DPR n. 54 del 14/10/1997, e da ogni altra normativa non espressamente richiamata) ed essere prodotti in stabilimenti nazionali riconosciuti ai sensi del Reg.CE 853/04.

I formaggi devono corrispondere ai seguenti requisiti generali:

- avere giusta maturazione e stagionatura, onde possedere i caratteri organolettici propri dei formaggi da tavola di 1° qualità;
- avere colore, odore, sapore ed aspetto caratteristici e di maturazione
- essere esenti da sapori sgradevoli o presentare alterazioni esterne o interne;
- avere pasta uniforme e continua, con occhiature caratteristiche a seconda del tipo,
- crosta regolarmente formata, continua, **senza** screpolatura, fessura o fori.

Sono assolutamente esclusi i formaggi:

- privati, anche in parte, dei propri elementi nutritivi;

- con pasta mescolata a sostanze di qualità inferiore o comunque trattata in modo da variane la composizione naturale;
- in cattivo stato di conservazione;
- insudiciati, invasi da parassiti, in stato di alterazione o comunque nocivi, adulterati, contraffatti, o non più rispondenti per natura, sostanza e qualità alle loro denominazioni;
- contenenti sostanze estranee al latte, riempitivi antisettici, disinfettanti, conservativi anche se innocui, (con la sola eccezione del cloruro di sodio, nella misura prevista dalle forme di preparazione); i formaggi non dovranno quindi essere addizionati di polifosfati.
- colorati artificialmente, se la colorazione non sia debitamente autorizzata con coloranti ammessi dalle vigenti disposizioni di legge.

I formaggi a pasta molle (es. crescenza, robiola, formaggi spalmabili, ecc.) devono essere consegnati in confezione singola. E' previsto l'utilizzo di grana padano o reggiano grattugiati in confezioni monorazione.

In particolare detti formaggi devono essere:

CRESCENZA (STRACCHINO)

- preparato con latte intero di vaccina; - a pasta omogenea, molle, di colore che va dal bianco al giallognolo;
- con crosta sottilissima e tenera; - materie grasse sulla sostanza secca, non meno del 45%;

TIPO EMMENTAL (OCCHIATO)

- preparato con latte intero di vaccina;
- pasta morbida, elastica, senza sfoglia ne lacerazioni, disseminata di cavita (occhiature), lucente non umida, di colore giallo, giallo paglierino, di sapore dolce e delicato;
- materie grasse sulla sostanza secca non meno del 45%;
- stagionatura 3 mesi circa.

FONTAL

- preparato con latte intero di vaccina ad acidità naturale di fermentazione;
- pasta elastica, piuttosto molle, con scarse occhiature, di colore leggermente paglierino, di sapore dolce caratteristico, fondente;
- stagionatura non meno di due mesi;
- grasso sulla sostanza secca, non inferiore al 45%.

MOZZARELLA - mozzarella/ fiordilatte: umidità: <60 % +/-3%, mozzarella per pizza in filoni o cubettata: umidità: < 60% +/-3%,

- ottenuta dal latte intero di vacca, pasta bianca, morbida, senza crosta, delicatamente filata lattiginosa, di sapore gradevolmente acidulo, avente una quantità di grasso non inferiore al 42%,
- confezionate a forma ovalica, avvolte in apposita carta, sulla quale dovranno essere riportati i dati richiesti dalle disposizioni legislative in materia, in atto al momento della fornitura. Così dicasi se nel caso la merce fosse in contenitori di plastica per alimenti.

ITALICO

- preparato integralmente con latte intero di mucca;
- pasta molle, compatta e senza occhiature, bianca e di sapore dolce e fondente;
- crosta sottile;
- stagionatura 5-7 settimane;
- materie grasse sulla sostanza secca, non meno del 48- 50%.

FORMAGGIO FRESCO DI TIPO SPALMABILE

Tenore di grasso circa 25% e di proteine circa 10.

ROBIOLA

Deve essere:

- prodotta con latte intero di vacca;
- a pasta morbida;
- con sapore dolciastro;
- con materia grassa su sostanza secca non inferiore al 50% ;
- con assenza di difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.

SCAMORZA

- latte intero di vaccino mucca
- forma allungata a bisaccia con altezza e diametro variabili
- pasta a struttura stratiforme omogenea e compatta; sapore gradevole, sapido dell'aroma caratteristico se affumicata crosta sottile
- maturazione rapida 10 giorni
- grasso sul secco 44%

ASIAGO

Deve essere:

- a pasta semicotta prodotta esclusivamente con latte vaccino;
- a pasta compatta con occhiatura sparsa di piccola e media grandezza, di colore paglierino

GRANA PADANO

(D.P.R. n.1269 del 30 ottobre 1955,e succ. modifiche ed integrazioni, DPCM 4/11/1991/R per la tipologia "grattugiato").

In particolare le caratteristiche del formaggio grana padano devono essere:

- a pasta dura, di 1^a scelta e a lenta maturazione;
- preparato esclusivamente con latte intero di vaccina;
- pasta di colore paglierino, di sapore e aroma fragrante;
- delicato, saporito ma non piccante;
- a struttura minuta granulare con frattura a scaglia, con occhiatura minuta, appena visibile;
- crosta uniforme, priva di screpolature e dello spessore da 4 a 8 mm.
- con non meno del 32% di materie grasse sulla sostanza secca, con impresso il marchio d'origine;
- umidità non più del 34%;
- deve avere un periodo di stagionatura di:

-15 - 18 mesi se "da tavola"

-18 - 24 mesi se "da grattugia"

- con suono pieno ed uguale in ogni sua parte, se battuto con le nocche delle dita;

- proveniente dalle zone indicate dal D.P.R. 30.10.1955 n°1269.

Le confezioni sottovuoto devono essere conformi al D.Lgs. 27/1/92 n.109 e successive modifiche e integrazioni. Possono essere in forma intera o in tranci o in monoporzioni da 20 g.

RICOTTA

Si precisa che essa, ottenuta dal latte vaccino o di pecora sottoposta a riscaldamento a 80°- 90° C., con opportune aggiunte di siero acido, deve essere fresca, morbida e di 1° qualità. Deve essere fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto, a norma di legge. Etichettatura conforme alle vigenti normative (le confezioni devono riportare dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto: ricotta romana, ricotta piemontese, ecc.)

Per la ricotta fresca: umidità: < 72 % +/-3%

Per la ricotta salata: umidità: circa 50 % +/-3%

Sono ammesse monoporzioni da 50g – 100g. o la forma intera da 1 o 1,5 kg.

CACIO RICOTTA

Si precisa che esso, ottenuto dal latte vaccino deve essere stagionato, da grattugiare.

FORMAGGINI

Devono avere tutti i requisiti dei formaggi fusi dettati dalle leggi sanitarie, essere conformi al Regolamento CEE n.2204/90 del 24/7/90; con assenza di polifosfati, e con pasta compatta bianca. Materie grasse sulla sostanza secca: non minore del 35%.

Le confezioni devono essere conformi all'art. 23 del D. Lgs. 109/92 e successive modifiche.

L'Azienda si riserva la facoltà di richiedere, quando lo ritenga opportuno, altri tipi di formaggi, freschi o stagionati non espressamente menzionati.

YOGURT

Lo yogurt richiesto deve essere prodotto con latte vaccino, addizionato di fermenti lattici vivi e di eventuali sostanze aromatizzanti consentite (frutta, estratti).

Può essere proveniente da latte intero, parzialmente scremato, scremato, con o senza aggiunta di frutta. Le caratteristiche devono far riferimento alla legge 994/29 e sue modifiche e al REG. CE 853/2004 per quanto concerne il tenore in grassi e additivi; le confezioni devono riportare le indicazioni previste dal D.L.n° 109/92.

Deve essere privo di edulcoranti, lo yogurt "bianco": deve essere di colore bianco, di consistenza più o meno compatta e cremosa a seconda del tipo di lavorazione, nello yogurt "alla frutta": la frutta deve essere di buona qualità priva di difetti, odori e sapori anomali, e può essere presentata in pezzi o sottoforma di purea nel tipo "vellutato".

La pezzatura richiesta è quella in monoporzioni da gr. 125.

Il trasporto deve essere effettuato con mezzi idonei per assicurare il mantenimento della temperatura tra 0°C e 4° C.

Dovrà avere una scadenza di almeno 24 giorni posteriore alla data di consegna, tutte le confezioni dovranno avere la medesima scadenza e contenere germi specifici (*Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus*) in quantità non inferiore a 10 milioni al grammo alla consegna.

GELATI

I gelati richiesti devono essere prodotti in stabilimenti registrati ai sensi del Reg (CE). 852/04, possedere i requisiti stabiliti dal D.M. 2831/62, le confezioni richieste sono individuali ed anche se tali devono riportare la data di scadenza e gli ingredienti contenuti; le varietà richieste sono fior di latte e crema di latte per i quali è vietato l'uso di coloranti come dall'art. 4 del D.M. 6 marzo 1975.

La pezzatura richiesta è quella di gr. 100. I gelati dovranno inoltre essere: trasportati e conservati rispettando le temperature previste dal D.P.R. 327/80 e dal REG. CE n. 852/04; le confezioni devono riportare le indicazioni previste dal D.L. 109/92, Assolutamente privi di brina sulla confezione e di cristalli di ghiaccio e irregolarità di tessitura che siano indici di "colpo di calore" subito dal prodotto.

4. PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

I prodotti ortofrutticoli dovranno rispondere a tutte norme attualmente vigenti in riferimento a norme di qualità, caratteristiche merceologiche, caratteristiche igienico-sanitarie, etichettatura, imballaggi, limiti di contaminazione microbiologica (Regolamenti CE, DL 339/92 e succ. modifiche ed integrazioni, D. Lgs 306/2002, D.M.07/08/59 n. 200, D.M. 31/12/60, ed ogni altra normativa).

I prodotti ortofrutticoli saranno considerati "da agricoltura integrata" se prodotti in conformità a disciplinari approvati da Regioni o Province autonome e certificati in seguito a controllo effettuato a norma delle stesse disposizioni.

I prodotti ortofrutticoli saranno considerati "da agricoltura biologica" se prodotti in conformità al Reg. CEE n.2092/91 e certificati in seguito a controllo effettuato da uno degli Organismi nazionali di controllo autorizzati.

I prodotti ortofrutticoli richiesti devono rispondere ai requisiti di 1^a qualità.

Inoltre dovranno:

- aver raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che li rende adatti al pronto consumo.

Non potranno essere forniti prodotti sottoposti a maturazione artificiale o che abbiano subito trattamenti termici per favorire la colorazione e la consistenza del vegetale, a esclusione delle banane, di cui è ammesso lo sverdimento a sensi di legge;

- la frutta, se sottoposta a frigo-conservazione, dovrà essere accompagnata dalla dichiarazione dei trattamenti effettuati post-raccolta;

- presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie e qualità richiesta;

- non essere attaccati da parassiti animali e vegetali, essere sani e resistenti, cioè esenti da difetti che possano compromettere la loro naturale resistenza, quali alterazioni o lesioni non cicatrizzate, non portare tracce visibili di appassimento né danni od alterazioni dovute al gelo;

• essere puliti, interi, esenti da materie, odori e sapori estranei, non presentare aumento artificioso dell'umidità, né trasudare acqua di condensazione in seguito a repentini sbalzi termici, né acqua di vegetazione in conseguenza di abrasioni meccaniche o in seguito a naturali processi di sopramaturazione;

• gli ortaggi dovranno essere di recente raccolta; quelli a foglia non dovranno essere surriscaldati, né presentare perdita di colore a seconda della specie e cultivar, essere privi di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti che:

- portino tracce visibili da appassimento;
- siano attaccati da parassiti animali o vegetali;
- siano stati sottoposti a stufatura;

Oltre alle caratteristiche generali sopraelencate, taluni prodotti ortofrutticoli dovranno possedere i seguenti requisiti:

ORTAGGI FRESCI

Caratteristiche Merceologiche dell'AGLIO - (Reg. CEE n. 10/65, n. 918/78, 2288/97)

La categoria richiesta è la I^a (prima): gli agli devono essere interi, di forma abbastanza regolare.

Possono eventualmente presentare: rigonfiamenti da sviluppo vegetativo anormale, piccole lacerazioni della tunica esterna. Non devono essere stati trattati con radiazioni ionizzanti.

I bulbilli devono essere sufficientemente serrati. Calibro minimo richiesto: mm. 40. Sono ammessi i limiti di tolleranza per qualità e calibro previsti dai regolamenti di riferimento.

Caratteristiche Merceologiche dei CARCIOFI (Reg. CEE 963/98, e n. 1466/2003)

I carciofi appartenenti alla specie *Cynara scolymus* L. devono essere forniti allo stato fresco, sono esclusi quelli destinati alla trasformazione industriale; dopo condizionamento ed imballaggio i capolini devono presentare le seguenti caratteristiche: essere di aspetto fresco, in particolare senza alcun segno di avvizzimento; interi, sani, in particolare esenti da alterazioni che ne pregiudichino la conservazione e la commestibilità; puliti, in particolare esenti da impurità e da ogni residuo di antiparassitari; privi di odore o sapore estranei.

La categoria richiesta è la I^a (prima), il calibro minimo richiesto e quello corrispondente a cm. 7,5 inclusi e cm. 9 esclusi. Le caratteristiche degli imballaggi, l'etichettatura, e i limiti di tolleranza per qualità e calibro, ecc. devono essere conformi a quanto previsto dal Reg. CEE di riferimento.

Caratteristiche Merceologiche delle CAROTE (Reg. CEE n. 920/89, n. 730/99)

Le carote richieste devono essere fornite fresche ed escluse quelle destinate alla trasformazione industriale; dopo condizionamento e imballaggio devono presentare i seguenti requisiti: essere

intere, sane, pulite, cioè lavate prive di sostanze estranee visibili come terra, polvere o residui visibili di antiparassitari o diserbanti; praticamente esenti da parassiti o da attacchi parassitari; non legnose, non germogliate, non biforcute e sprovviste di radici secondarie; prive di umidità esterna anormale, cioè sufficientemente "riasciugate" dopo eventuale lavaggio; prive di odore e/o sapore estranei. La categoria richiesta è la I^a (prima)

Il calibro minimo richiesto è mm. 30 di diametro con peso tra g 100 e g 150 sia per le carote novelle che per quelle della raccolta principale.

Le caratteristiche degli imballaggi, l'etichettatura, e i limiti di tolleranza per qualità e calibro, ecc. devono essere conformi a quanto previsto dal Reg. CEE di riferimento.

Caratteristiche Merceologiche del CAVOLFIORE (Reg. CEE n. 23/62, n. 963/98, n. 2551/99)

Il prodotto richiesto è l'infiorescenza del Brassica Oleracea L. varietà botrytis e deve essere fornito allo stato fresco ed escluso quello destinato alla trasformazione industriale, dopo condizionamento ed imballaggio deve presentare le infiorescenze come di seguito: aspetto fresco; intere, sane, cioè senza lesioni o alterazioni di origine parassitaria.; pulite in particolare senza residui di fertilizzanti o di antiparassitari; prive di umidità esterna anormale; prive di odore e/o sapore estraneo.

La categoria richiesta è la I (prima) Il calibro minimo richiesto è quello corrispondente cm. 15 di diametro massimo della sezione normale all'asse dell'infiorescenza. Le caratteristiche degli imballaggi, l'etichettatura, e i limiti di tolleranza per qualità e calibro, ecc. devono essere conformi a quanto previsto dal Reg. CEE di riferimento.

Caratteristiche Merceologiche dei CAVOLI CAPPUCCI e dei CAVOLI VERZOTTI (Reg. CEE n. 1591/87)

I cavoli derivanti dalla specie Brassica oleracea L. nelle varietà bianchi, rossi e verzotti devono essere forniti allo stato fresco ed esclusi quelli destinati alla trasformazione industriale; dopo condizionamento ed imballaggio devono essere: interi, d'aspetto fresco, non aperti, non prefioriti; sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti all'uso; non ammaccati né altrimenti danneggiati, esenti da insetti e/o da altri parassiti, esenti da alterazioni causate dal gelo; puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili, privi d'umidità esterna anormale; privi d'odore e/o sapore estranei.

Il torsolo deve essere tagliato leggermente al di sotto dell'inserzione delle prime foglie che debbono rimanere ben attaccate; il taglio deve essere netto.

La categoria richiesta è la I^a (prima).

Il calibro minimo richiesto è quello corrispondente al peso di gr. 450.

Le caratteristiche degli imballaggi, l'etichettatura, e i limiti di tolleranza per qualità e calibro, ecc. devono essere conformi a quanto previsto dal Reg. CEE di riferimento. Le cultivar richieste sono: Cavolo Cappuccio a foglia verde, Cavolo Cappuccio a foglia rossa; Cavolo Verza o di Milano con foglie più aperte.

Caratteristiche Merceologiche delle CIPOLLE (Reg. CEE n.1508/01)

Le cipolle richieste appartengono alla specie *Allium cepa* L. e devono essere fornite fresche ed escluse le cipolle verdi a foglia intera e le cipolle destinate alla trasformazione industriale. Le cipolle non devono aver subito trattamenti antigermoglio e non devono essere trattate con radiazioni ionizzanti. I bulbi dopo condizionamento ed imballaggio devono essere: interi, sani; puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili, esenti da danni provocati dal gelo; sufficientemente secchi per l'uso previsto; privi d'umidità esterna anormale; privi d'odore e/o sapore estranei. Lo stelo deve essere ritorto o presentare un taglio netto e non superiore a cm. 4 di lunghezza.

La categoria richiesta è la I (prima). La calibrazione minima richiesta è pari o superiore a mm. 50.

Le caratteristiche degli imballaggi, l'etichettatura, e i limiti di tolleranza per qualità e calibro, ecc. devono essere conformi a quanto previsto dal Reg. CEE di riferimento.

Caratteristiche Merceologiche dei FINOCCHI (D.M. 25/08/72).

I finocchi richiesti sono quelli della specie dolce e devono essere:

- interi; sani, privi di tagli e cicatrizzazioni, d'attacchi parassitari e da marciume;
- privi d'umidità esterna. La categoria richiesta è la I^a (prima).

Il calibro minimo richiesto è mm. 80.

Le modalità di presentazione, il condizionamento, imballaggio, etichettatura, e i limiti di tolleranza per qualità e calibro, ecc. devono essere conformi a quanto previsto dalla norma di riferimento.

Caratteristiche Merceologiche delle LATTUGHE, INDIVIE RICCE e SCAROLE (Reg. CEE n. 1543/01)

Le insalate richieste sono quelle della specie *Lactuca sativa* L. capitata (lattuga a cappuccio, compresa la lattuga a cappuccio riccia denominata del tipo "Iceberg"), dalla *Lactuca sativa* L. longifolia Lam. (lattuga romana) e da incroci di queste due varietà; le indivie ricce derivate dalla specie *Cichorium endivia* L. varietà *crispa* Lam. e le scarole *Cichorium endivia* L. var. *latifolia* Lam. Le insalate devono essere fornite allo stato fresco ed escluse quelle destinate alla trasformazione industriale, i cespi devono essere: interi; sani, d'aspetto fresco, turgidi, non prefioriti; puliti e mondati, cioè praticamente privi di foglie imbrattate o d'ogni altro substrato e privi di sostanze estranee visibili, quindi privi di parassiti e di danni provocati da parassiti; privi d'umidità esterna anormale; privi d'odore e/o sapore estranei.

La categoria richiesta è la I^a (prima). La pezzatura minima richiesta è g. 300 per quelle in coltura di pieno campo e g. 200 per quelle in coltura protetta.

Le caratteristiche degli imballaggi, l'etichettatura, e i limiti di tolleranza per qualità e calibro, ecc. devono essere conformi a quanto previsto dal Reg. CEE di riferimento.

Caratteristiche Merceologiche delle MELANZANE (Reg. CEE n. 1292/81)

Le melanzane nelle varietà esculentum, insanum e ovigerum devono essere fornite allo stato fresco ed escluse quelle destinate alla trasformazione industriale, dopo condizionamento ed imballaggio devono essere: intere, d'aspetto fresco, consistenti, sane, pulite, praticamente esenti da sostanze estranee visibili, munite del calice e del peduncolo, che possono essere lievemente danneggiati; giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, senza che la polpa sia fibrosa o legnosa e senza sviluppo eccessivo di semi; prive d'umidità esterna anormale; prive d'odore e/o sapore estranei.

La categoria richiesta è la I (prima). Il calibro minimo richiesto secondo il diametro è mm. 50 per le melanzane lunghe e mm. 90 per quelle globose.

Le caratteristiche degli imballaggi, l'etichettatura, e i limiti di tolleranza per qualità e calibro, ecc. devono essere conformi a quanto previsto dal Reg. CEE di riferimento.

Caratteristiche Merceologiche delle PATATE

La categoria richiesta è la I (prima), quindi patate di buona qualità con caratteristiche proprie della varietà. Le patate devono essere fornite sempre ed esclusivamente allo stato fresco (nelle cultivar più idonee per le preparazioni bollite, arrosto, in umido, pure, ecc.) e devono avere le seguenti caratteristiche:

- morfologia uniforme con peso minimo di gr. 100 per tubero e massimo di gr. 250;
- essere selezionate per varietà, qualità e grammatura;
- non devono presentare tracce di verde epicarcale (solanina), di germogliazione incipiente (germogli ombra), né di germogli filanti;
- non devono presentare tracce di marciumi incipienti o in via di evoluzione, abrasioni, maculosità brune della polpa, cuore cavo, flaccidità della polpa, macchie superficiali ed interne, virus, attacchi peronosporici, attacchi da insetti o altri animali;
- devono essere sane sotto l'aspetto mercantile, resistenti, cioè esenti da difetti che possono compromettere la loro naturale conservazione quali alterazioni e lesioni non cicatrizzate;
- devono essere pulite, cioè senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco
- dovranno essere esenti da odori e gusti di qualunque origine, avvertibile prima e dopo la cottura del vegetale, così come è definito dalla scienza merceologica;
- non devono essere state trattate con radiazioni ionizzanti.

Il peso minimo del tubero potrà essere inferiore a quello previsto soltanto nel caso di rifornimento di prodotto novello, come stabilito dal D.M. 7.4.1940 (G.U. n°95 del 22.4.1940 art. 4).

La provenienza deve essere italiana o di paesi comunitari.

Le caratteristiche degli imballaggi, l'etichettatura, e i limiti di tolleranza per qualità e calibro, ecc. devono essere conformi a quanto previsto dalle vigenti normative.

Caratteristiche Merceologiche dei PEPERONI DOLCI (Reg. CEE n. 79/88, n. 1967/90, n.1455/99).

I peperoni dolci devono essere forniti allo stato fresco ed esclusi quelli destinati alla trasformazione industriale, devono essere: interi, di aspetto fresco, ben sviluppati; sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti all'uso; puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili; privi di danni prodotti dal gelo, privi di lesioni non cicatrizzate, privi di bruciature prodotte dal sole; muniti di peduncolo; privi di umidità esterna anormale; privi di odore e/o sapore estranei. La categoria richiesta è la I^a (prima).

Il calibro minimo richiesto è di mm. 70.

Le caratteristiche degli imballaggi, l'etichettatura, e i limiti di tolleranza per qualità e calibro, ecc. devono essere conformi a quanto previsto dal Reg. CEE di riferimento.

Caratteristiche Merceologiche dei POMODORI DA TAVOLA O DA INSALATA (Reg. CEE n. 778/83 e 790/2000)

I pomodori destinati al consumo allo stato fresco ed esclusi quelli destinati alla trasformazione industriale devono essere del tipo tondo ed avere le seguenti caratteristiche:

- interi, di aspetto fresco; sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; puliti; privi di umidità esterna anormale; privi di odore e/o sapore estranei.

La categoria richiesta è la I^a (prima).

Il calibro minimo richiesto è quello da mm. 47 a mm. 57.

Le caratteristiche degli imballaggi, l'etichettatura, e i limiti di tolleranza per qualità e calibro, ecc. devono essere conformi a quanto previsto dal Reg. CEE di riferimento.

Caratteristiche Merceologiche dei SEDANI A COSTE (Reg. CEE n. 1591/87)

I sedani a coste devono essere forniti freschi ed esclusi quelli destinati alla trasformazione industriale; dopo condizionamento ed imballaggio devono presentare le seguenti caratteristiche:

- interi, la parte superiore può essere stata tagliata; sani, di aspetto fresco, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; privi di danni causati dal gelo; privi di coste cave, di germoglio e di steli fioriferi; puliti; praticamente privi di attacchi parassitari e di parassiti; privi di umidità esterna eccessiva; privi di odore e/o sapore estranei.

La radice principale deve essere pulita bene e non può superare la lunghezza di cm. 5, i sedani da coste devono presentare uno sviluppo normale, tenuto conto del periodo di produzione ed uno stato tali da consentire il trasporto e tutte le operazioni connesse. La categoria richiesta è la I^a (prima).

Il calibro minimo richiesto è quello medio.

Le caratteristiche degli imballaggi, l'etichettatura, e i limiti di tolleranza per qualità e calibro, ecc. devono essere conformi a quanto previsto dal Reg. CEE di riferimento.

Caratteristiche Merceologiche delle ZUCCHINE (Reg. CEE n. 1292/81 e modifica n. 1757/03)

Le zucchine richieste devono essere ad uno stadio di maturazione non troppo avanzato, con semi teneri, destinate ad essere consumate fresche ed escluse le zucchine destinate alla trasformazione industriale. Le caratteristiche richieste dopo condizionamento ed imballaggio sono le seguenti:

- presentarsi intere e munite del peduncolo che può essere lievemente danneggiato; di aspetto fresco; consistenti;
- sane, esenti da danni provocati dagli insetti o da altri parassiti; esenti da cavità, screpolature; pulite; giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, e prima che i semi siano diventati duri; prive di umidità esterna anormale; prive di odore e/o sapore estranei.

La categoria richiesta è la I^a (prima).

La calibrazione minima richiesta secondo lunghezza è da cm.14 (escluso) a cm. 21 (incluso), secondo peso è da g 100 (escluso) a g 225 (incluso).

Le caratteristiche degli imballaggi, l'etichettatura, e i limiti di tolleranza per qualità e calibro, ecc. devono essere conformi a quanto previsto dal Reg. CEE di riferimento.

Caratteristiche commerciali ERBE AROMATICHE (SALVIA, BASILICO, ROSMARINO, PREZZEMOLO)

Le erbe devono possedere le seguenti caratteristiche:

- essere di buona qualità;
- avere forma regolare;
- essere esenti da malattie su foglie e nervature principali;
- avere nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate;
- pulite, vale a dire prive di tracce di terra, polvere, residui di antiparassitari e di diserbanti e di ogni altra impurità;
- prive di odori o sapori anormali
- non essere state trattate con radiazioni ionizzanti

La verdura deve essere preferibilmente di stagione, come indicato nel calendario di seguito riportato.

CALENDARIO DEGLI ORTAGGI FRESCHI

GENNAIO

bietole, carciofi, carote, catalogna, cavoli, cavolfiori, cicoria, cipolle, coste, finocchi, patate, lattuga, sedano, spinaci, verze, cime di rapa.

FEBBRAIO

bietole, carciofi, carote, catalogna, cavoli, cavolfiori, cicoria, cipolle, finocchi, patate, lattuga, prezzemolo, sedano, spinaci, cime di rapa, verze.

MARZO

carciofi, carote, cicorietta, coste, finocchi, lattughino, patate, porri, rosmarino, salvia, sedano, spinaci, verze.

APRILE

carote, carciofi, cicoria, cipolle, broccoli, fagiolini, fave, finocchi, lattuga, patate novelle, scarola, sedano, spinaci, verze, zucchine.

MAGGIO

bietole, carciofi, carote, catalogna, cavoli, cavolfiori, cetrioli, cipolle, coste, fagiolini, fave, finocchi, insalate, patate novelle, peperoni, piselli, pomodori, sedano, spinaci, verze, zucchine.

GIUGNO

bietole, carciofi, carote, catalogna, cavoli, cavolfiori, cetrioli, cipolle, coste, fagiolini, fave, finocchi, fiori di zucca, funghi, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, porri, zucchine.

LUGLIO

Bietole, carciofi, carote, catalogna, cetrioli, cipolle, coste, fagiolini, fave, fiori di zucca, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, porri, zucchine.

AGOSTO

Carote, cetrioli, cipolle, coste, fagiolini, fiori di zucca, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, sedano, spinaci, zucchine.

SETTEMBRE

Carote, cavoli, cetrioli, cicoria, cipolle, coste, fagiolini, insalate, melanzane, patate, piselli, pomodori, sedano, spinaci, zucchine.

OTTOBRE

Carote, catalogna, cavolfiori, cipolle, fagioli, funghi, insalata belga, melanzane, patate, sedano, spinaci.

NOVEMBRE

Carciofi, carote, catalogna, cavoli, cavolfiori, cicoria, cipolle, coste, finocchi, funghi, insalata belga, cime di rape, patate, porri, lattuga, sedano, spinaci, verze.

DICEMBRE

Carciofi, carote, catalogna, cavoli, cavolfiori, cicoria, cipolle, coste, finocchi, funghi, patate, lattuga, indivia, scarola, sedano, spinaci, verze, cime di rape.

ORTAGGI SECCHI

CECI SECCHI

I legumi secchi devono essere:

— puliti;

- di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma;
- sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali;
- privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli etc);
- privi di residui visibili di antiparassitari usati in fase di produzione o stoccaggio;
- uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%).
- non devono essere stati sottoposti a radiazioni ionizzanti.

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.).

FAGIOLI SECCHI

I legumi secchi devono essere:

- puliti, di pezzatura omogenea; sono ammessi leggeri difetti di forma;
- sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali;
- privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli etc);
- privi di residui visibili di antiparassitari usati in fase di produzione o stoccaggio;
- uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%);
- non devono essere stati sottoposti a trattamenti ionizzanti;

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

LENTICCHIE SECCHIE

I legumi secchi devono essere:

- puliti;
- di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma;
- sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali;
- privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli etc);
- privi di residui visibili di antiparassitari usati in fase di produzione o stoccaggio;
- uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%).
- non devono essere stati sottoposti a radiazioni ionizzanti

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.).

FAVE SECCHIE decorticate

I legumi secchi devono essere:

- puliti, di pezzatura omogenea; sono ammessi leggeri difetti di forma;
- sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali;
- privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli etc);
- privi di residui visibili di antiparassitari usati in fase di produzione o stoccaggio;
- uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%);

- non devono essere stati sottoposti a trattamenti ionizzanti;

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

FRUTTA FRESCA

Caratteristiche merceologiche degli AGRUMI (Reg. CEE n. 920/89 e n. 1779/01)

Gli agrumi richiesti sono limoni della specie *Citrus limonia*, mandarini della specie *Citrus reticulata* (Blanco), arance della specie *Citrus sinensis* che devono essere forniti allo stato fresco, esclusi quelli destinati alla trasformazione industriale. Le caratteristiche qualitative che gli agrumi devono presentare dopo condizionamento e imballaggio devono essere le seguenti:

- interi; sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; esenti da danni e/o alterazioni dovuti al gelo; ogni imballaggio deve contenere soltanto agrumi della stessa origine, varietà, qualità, stesso calibro;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili; privi d'umidità esterna anormale; privi d'odore e/o sapore estranei.

Gli agrumi devono essere stati raccolti con cura e aver raggiunto un adeguato grado di sviluppo e di maturazione rispondente alle caratteristiche proprie della varietà e della zona di produzione. Il loro grado di maturazione deve essere tale da consentire:

- il trasporto e le operazioni connesse;
- l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

Il grado di sviluppo e maturazione, la colorazione, ed il contenuto minimo in succo devono essere quelli previsti dal Reg. CEE di riferimento. La categoria richiesta è la I^a (prima).

La calibratura minima richiesta è la seguente:

- Limoni cal. 4 (mm. 58-67)
- Arance cal. 4 (mm. 77- 88)
- Mandarini e clementine cal. 4 (mm. 50-60)

Le caratteristiche degli imballaggi, l'etichettatura, e i limiti di tolleranza per qualità e calibro, ecc. devono essere conformi a quanto previsto dal Reg. CEE di riferimento.

Caratteristiche merceologiche delle ALBICOCHE (Reg. CEE n. 851/2000)

Le albicocche della varietà (cultivar) derivate da *Prunus armenica* L. devono essere fornite allo stato fresco ed escluse quelle destinate alla trasformazione industriale, dopo condizionamento devono presentare le seguenti caratteristiche:

- intere; sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;

- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili; praticamente esenti da parassiti; praticamente esenti da attacchi di parassiti;
- prive di umidità esterna anormale; prive di odore e/o sapore estranei.

Il grado di sviluppo e maturazione devono essere quelli previsti dal Reg. CEE di riferimento. La categoria richiesta è la I^a (prima). Il calibro minimo richiesto è di 35 mm.

Le caratteristiche degli imballaggi, l'etichettatura, e i limiti di tolleranza per qualità e calibro, ecc. devono essere conformi a quanto previsto dal Reg. CEE di riferimento.

Caratteristiche merceologiche delle BANANE (Reg. CEE n. 2257/94)

Le banane richieste devono essere fornite allo stato fresco, sono esclusi i frutti da cuocere o destinati alla trasformazione industriale, e devono possedere le seguenti caratteristiche:

- intere;
- sane; pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili;
- praticamente esenti da parassiti; col peduncolo intatto, senza piegature né infezioni fungine e senza tracce di disseccamento;
- prive di malformazioni e normalmente ricurve; praticamente prive di ammaccature; praticamente esenti da danni dovuti a basse temperature;
- prive di umidità esterna anormale; prive di odore e/o sapore estranei.

Inoltre le mani o i frammenti di mani devono presentare:

- una parte sufficiente del cuscinetto di colorazione normale, sana, senza infezioni fungine;
- un taglio netto e non smussato del cuscinetto, senza tracce di strappo né frammenti di gambo del casco.

Il grado di sviluppo e maturazione devono essere quelli previsti dal Reg. CEE di riferimento.

La categoria richiesta è la I^a (prima). Il calibro minimo richiesto è cm. 20 di lunghezza e cm. 27 di diametro.

Le caratteristiche degli imballaggi, l'etichettatura, e i limiti di tolleranza per qualità e calibro, ecc. devono essere conformi a quanto previsto dal Reg. CEE di riferimento.

Caratteristiche merceologiche del KIWI o ACTINIDIA (Reg. CEE n. 410/90 e 305/92)

I kiwi richiesti sono i frutti derivati dall'Actinidia chinensis o dall'Actinidia deliciosa, allo stato fresco ed esclusi quelli destinati alla trasformazione industriale; dopo condizionamento ed imballaggio devono essere:

- interi ma senza peduncolo; sani; sono comunque esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili; sufficientemente sodi, né molli, né avvizziti, né impregnati di acqua; ben formati, sono esclusi i frutti doppi o multipli;
- praticamente privi di danni provocati da parassiti; privi di umidità esterna anormale; privi di odore e/o sapore estranei.

Il grado di sviluppo e maturazione devono essere quelli previsti dal Reg. CEE di riferimento. La categoria richiesta è la I^a (prima). Il calibro minimo richiesto è un peso di gr. 80 per frutto.

Caratteristiche merceologiche delle MELE (Reg. CEE n. 85/2004)

Le mele richieste devono essere fornite allo stato fresco, dopo condizionamento ed imballaggio devono presentare le seguenti caratteristiche: intere; sane, pulite, praticamente prive di parassiti; praticamente prive di alterazioni dovute ai parassiti; prive di umidità esterna anormale; prive di odore e/o sapore estranei.

Inoltre devono essere raccolte con cura ad un grado di sviluppo tale da poter:

- proseguire il processo di maturazione in modo tale da raggiungere il grado di maturità appropriato in funzione delle caratteristiche varietali; sopportare il trasporto e le operazioni connesse; arrivare in condizioni soddisfacenti al luogo di destinazione. La colorazione deve essere quella prevista per il tipo varietale, la polpa deve risultare croccante non farinosa. La categoria richiesta è la I^a (prima).

La calibratura minima richiesta è la seguente: mm. 70, peso minimo g. 130.

Le caratteristiche degli imballaggi, l'etichettatura, e i limiti di tolleranza per qualità e calibro, ecc. devono essere conformi a quanto previsto dal Reg. CEE di riferimento. Le cultivar richieste sono: Golden Delicious, Red Delicious, Starking Delicious, Royal Gala, Grenny Smith, Jonagold, Staiman Red, Imperatore, Starkrimson, Renette

Caratteristiche merceologiche delle PERE (Reg. CEE n. 86/2004)

Le pere richieste devono essere fornite allo stato fresco, dopo condizionamento ed imballaggio devono presentare le seguenti caratteristiche:

- intere; sane; pulite; praticamente prive di parassiti; praticamente prive di alterazioni dovute ai parassiti; prive di umidità esterna anormale; prive di odore e/o sapore estranei. Inoltre devono essere raccolte con cura ad un grado di sviluppo tale da poter:

- proseguire il processo di maturazione in modo tale da raggiungere il grado di maturità appropriato in funzione delle caratteristiche varietali; sopportare il trasporto e le operazioni connesse; arrivare in condizioni soddisfacenti al luogo di destinazione. La colorazione deve essere quella prevista per il tipo varietale, la polpa deve risultare croccante non farinosa. La categoria richiesta è la I^a (prima). La calibratura minima richiesta è mm. 60. Le caratteristiche degli imballaggi, l'etichettatura, e i limiti di tolleranza per qualità e calibro, ecc. devono essere conformi a quanto previsto dal Reg. CEE di riferimento.

Le cultivar richieste sono: Abbe Feetel o Abate, Kaiser o Imperatore, William' Duchess o William grossa, Doyenne du Comice o Decana del Comizio, Beurre o Butirra, Cure o Curato o Spadona.

Caratteristiche merceologiche delle PESCHE e NETTARINE (pesche Noci) (Reg. CEE n. 1861/2004).

Le pesche e le nettarine derivate da *Prunus persica* Sieb e Zucc. richieste devono essere fornite allo stato fresco ed escluse quelle destinate alla trasformazione industriale, devono presentare dopo condizionamento ed imballaggio le seguenti caratteristiche:

- intere; sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili; praticamente prive di parassiti; praticamente prive di attacchi di parassiti; prive di umidità esterna anormale; prive di odore e/o sapore estranei. Le modalità di raccolta, il grado di sviluppo e lo stato di maturazione devono essere quelli previsti dal Reg. CEE di riferimento. La categoria richiesta è la I^a (prima). Il calibro minimo richiesto è "A" corrispondente a mm. 67-73 di diametro e da cm. 21 inclusi a cm. 23 esclusi di circonferenza frutto.

Le caratteristiche degli imballaggi, l'etichettatura, e i limiti di tolleranza per qualità e calibro, ecc. devono essere conformi a quanto previsto dal Reg. CEE di riferimento.

Caratteristiche Merceologiche delle PRUGNE E SUSINE (Reg. CEE n. 1168/99, e modifica n. 848/2000)

I frutti richiesti sono quelli derivati da *Prunus domestica* L., *Prunus insitica* L., *Prunus salicina* Leindley, devono essere forniti allo stato fresco, esclusi quelli destinati alla trasformazione industriale; le prugne e le susine devono essere:

- intere; sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; praticamente immuni da attacchi parassitari o da malattie; pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili;

- prive di umidità esterna anormale; prive di odore e/o sapore estranei.

Le modalità di raccolta, il grado di sviluppo e lo stato di maturazione devono essere quelli previsti dal Reg. CEE di riferimento. La categoria richiesta è la I^a (prima).

Il calibro minimo richiesto è di mm. 40 per la varietà a frutto grosso e 30 per le altre.

Le caratteristiche degli imballaggi, l'etichettatura, e i limiti di tolleranza per qualità e calibro, ecc. devono essere conformi a quanto previsto dal Reg. CEE di riferimento.

Le cultivar richieste sono:

-Regina Claudia o Claudia, Santa Rosa, San Pietro, Mirabelle o Burbank, Damaschine o Zuccherine

Caratteristiche merceologiche dell'UVA DA TAVOLA (Reg. CEE n. 2789/99, e modifica n. 2137/2002)

I frutti richiesti sono quelli derivati dalla *Vitis vinifera* L. o comunemente conosciuta come vite europea, destinati ad essere forniti allo stato fresco ed esclusi quelli destinati alla trasformazione industriale; le caratteristiche richieste sono le seguenti: sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;

- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili; praticamente privi di attacchi parassitari o malattie; privi di segni visibili di muffa; privi di umidità esterna anormale; privi di odore e/o sapore estranei.

Le modalità di raccolta, il grado di sviluppo e lo stato di maturazione devono essere quelli previsti dal Reg. CEE di riferimento. La categoria richiesta è la 1^a (prima).

La calibrazione minima richiesta è, sia per la varietà a grosso che a piccolo acino coltivate in pieno campo, di g. 150, di g.250 per le varietà coltivate in serra.

Le caratteristiche degli imballaggi, l'etichettatura, e i limiti di tolleranza per qualità e calibro, ecc. devono essere conformi a quanto previsto dal Reg. CEE di riferimento.

Caratteristiche merceologiche delle FRAGOLE (Reg. CEE n. 899/87, n. 1435/91, n. 843/2002)

I frutti devono essere: interi, senza ammaccature; provvisti del calice o di un breve peduncolo verde e non disseccato (ad eccezione delle fragole di bosco); sani; esenti da attacchi di insetti e da tracce di malattie; puliti- freschi, non lavati;

- privi di umidità esterna anormale; privi di odore o sapore estranei;

I frutti devono essere stati raccolti a mano e con cura, ed avere raggiunto uno sviluppo completo e normale.

Il grado di maturazione del prodotto deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e tale da rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione.

La categoria a richiesta è la 1^a (prima). La calibrazione minima richiesta è di 20 mm.

Le caratteristiche degli imballaggi, l'etichettatura, e i limiti di tolleranza per qualità e calibro, ecc. devono essere conformi a quanto previsto dal Reg. CEE di riferimento.

La frutta deve essere consegnata preferibilmente di stagione, secondo il calendario sotto riportato.

GENNAIO

arance, banane, cachi, limoni, mandarini, mele, pere.

FEBBRAIO

arance, banane, limoni, mandarini, mele, pere.

MARZO

arance, banane, limoni, mele, pere.

APRILE

banane, limoni, mele, pere, nespole.

MAGGIO

banane, ciliege, fragole, limoni, mele, pere, prugne, nespole.

GIUGNO

albicocche, banane, ciliege, fragole, fichi, limoni, mele, pere, prugne.

LUGLIO

albicocche, anguria, banane, ciliege, fichi, limoni, meloni, mele, pere, susine, pesche.

AGOSTO

albicocche, anguria, banane, limoni, meloni, mele, pere, susine, pesche, prugne.

SETTEMBRE

banane, fichi, limoni, mele, pere, susine, pesche, prugne, uva.

OTTOBRE

banane, cachi, limoni, mele, pere, uva.

NOVEMBRE

arance, ananas, banane, cachi, limoni, mele, pere.

DICEMBRE

arance, ananas, banane, cachi, limoni, mandarini, mele, pere.

PER QUANTO NON IN ELENCO VALE COMUNQUE LA CONDIZIONE BASE DI "1^ CATEGORIA".

I prodotti ortofrutticoli non dovranno essere deteriorati da un'eccessiva pressione, pur se disposti ben serrati nell'imballaggio. Non sono ammessi prodotti imballati alla rinfusa. In nessun caso i prodotti degli strati sottostanti potranno essere di qualità e calibro diversi da quelli dei prodotti visibili.

FUNGHI SECCHI - specie *Boletus edulis*, tipologia: commerciali o speciali sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, larve, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo, sufficientemente secchi, privi di umidità esterna anormale esenti da odori e/o sapori estranei, di pezzatura regolare, interi o privi di pezzi eccessivamente piccoli e polvere, privi di difetti che pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto, in confezioni in materiale plastico per alimenti chiuse o sacchetti PET

ORTAGGI SURGELATI

Gli ortaggi surgelati potranno essere utilizzati come contorno 4 volte per settimana e ogni qualvolta vi siano difficoltà di reperibilità di verdura fresca. Nessuna limitazione per l'utilizzo di verdure surgelate per minestrone, passate, condimenti per pasta e riso e simili.

Detti prodotti devono:

- derivare da materie prime rispondenti ai requisiti previsti dalle leggi speciali e generali vigenti in materia di alimenti e comunque sani, in buone condizioni igieniche e in stato di naturale freschezza (non devono aver subito processi di congelamento che non siano strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione), atte a subire la surgelazione e tali che il prodotto finito risponda alle condizioni prescritte dalle norme di legge;
- presentarsi in confezioni chiuse all'origine, tali, cioè, da garantire l'autenticità del contenuto e fatte in modo che non ne sia possibile la manomissione senza che le confezioni stesse risultino alterate;
- essere consegnati in perfetto stato di surgelazione;
- presentare il colore tipico della specie e cultivar relativa al prodotto in causa;
- avere la data di produzione di chiara e facile lettura.

- il calo di peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%;

Caratteristiche Merceologiche delle VERDURE SURGELATE e LEGUMI SURGELATI

Le verdure surgelate devono essere di buona qualità e quindi corrispondere alle caratteristiche organolettiche e merceologiche del prodotto fresco di prima qualità. La temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a -18° C.

Le verdure devono risultare:

- accuratamente pulite, mondate, tagliate se il tipo d'utilizzazione lo richiede;
- non presentare fisiopatie quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito, o attacchi fungine o attacchi d'insetti, né malformazioni;
- non devono presentare un aspetto "impaccato" ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- non devono esserci corpi estranei d'alcun genere né tanto meno insetti o parassiti;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto d'origine;
- la consistenza, dopo desurgelazione, non deve essere legnosa né apparire spappolata.

S'intendono comunque richiamate tutte le caratteristiche generali dei prodotti surgelati.

Caratteristiche Merceologiche della BIETOLA IN FOGLIE O ERBETTA

Le foglie di bietola devono appartenere alla specie *Beta vulgaris* varietà cicla normalmente sviluppate ed esclusa la varietà a coste più grosse.

Caratteristiche Merceologiche dei CUORI DI CARCIOFI

I capolini surgelati devono presentare le brattee interne tenere, verdognole, polpose, ben serrate ed essere esenti da ogni difetto; inoltre i fasci vascolari della parte inferiore non devono presentare un inizio di lignificazione.

Caratteristiche Merceologiche dei FAGIOLINI

I fagiolini surgelati devono aver raggiunto un sufficiente sviluppo; una volta riportati a temperatura ambiente devono presentarsi molto teneri, senza filo, esenti da qualsiasi difetto, chiusi e con semi poco sviluppati, la colorazione deve essere uniforme e il prodotto deve essere privo d'attacchi da *Colletricu lindenmunthianum*.

Il calibro richiesto e quello corrispondente alla dizione fini, quindi con diametro non superiore a mm. 9.

Caratteristiche Merceologiche dei PISELLI

I semi richiesti sono quelli appartenenti alla specie *Pisum sativum* L., devono essere di buona qualità, presentare forma, sviluppo, colore della varietà; dopo ripristino della temperatura ambiente devono risultare teneri, succosi, sufficientemente consistenti, non essere farinosi. Il calibro

richiesto è quello corrispondente alla dizione finissimi, quindi con un diametro non superiore a mm. 8.

Caratteristiche Merceologiche dei SPINACI

Gli spinaci richiesti sono la varietà a foglia piccola, appartenente alla categoria I^a (prima) e quindi di buona qualità.

Caratteristiche Merceologiche delle MELANZANE

Per il prodotto surgelato si richiede il calibro e la categoria del prodotto fresco.

Caratteristiche Merceologiche degli ORTAGGI MISTI E LEGUMI PER MINESTRONE

Le caratteristiche sono quelle già segnalate per ciascun ortaggio, la composizione indicativa e la seguente:

patate 25% - fagiolini 8% - cavolfiore 4% - carote 10% - piselli 10% - cavolo verza 4% - pomodori 8% - borlotti 10% - sedano 5% - zucchine 10% - prezzemolo 0,5% - porri 5% - basilico 0,5%.

Caratteristiche Merceologiche degli ORTAGGI MISTI PER MINESTRONE

Le caratteristiche sono quelle già segnalate per ciascun ortaggio, la composizione indicativa e la seguente:

patate 25% - bietola 25% - zucchini 25% - pomodori 6% - sedano 6% - porri 6% - verza 6% - prezzemolo 0,5% - basilico 0,5%.

Altre Tipologie di ortaggi surgelati richieste:

- carote a rondelle o mini intere
- patate a rondelle, spicchi, novelle intere, a bastoncino crude
- finocchi spicchi
- funghi interi o affettati champignons o porcini
- cavolfiori rosette
- cavolini di bruxelles
- broccoli rosette
- zucchine a rondelle
- mais
- verdure miste grigliate: melanzane, peperoni, zucchine, ecc
- erbe aromatiche singole o miste

5. SALUMI

Oggetto della fornitura sono:

- ▣ prosciutto cotto (coscia),
- ▣ mortadella di Bologna 1^a qualità, di suino,
- ▣ prosciutto crudo,
- ▣ coppa o capocollo,
- ▣ bresaola,
- ▣ Speck,
- ▣ Arrosto freddo di tacchino,
- ▣ salame.

I salumi dovranno provenire da stabilimenti nazionali muniti di numero di riconoscimento ai sensi del REG.853/2004.

Sono esclusi i salumi che risultassero artificialmente colorati e/o confezionati con carni avariate o con aggiunta di sostanze amidacee, formalina, carbonati di magnesio, polifosfati, ed in ogni caso pericolose per la salute del consumatore. I salumi dovranno presentare tutte le garanzie e caratteristiche igienico-sanitarie previste dalla vigente legislazione in materia, che qui si intende tutta richiamata, ed essere muniti dei previsti dispositivi di etichettatura, fascette e bocchini. L'etichettatura dovrà essere a norma di legge.

La Ditta fornitrice deve essere in possesso di autorizzazione rilasciata ai sensi delle discipline sanitarie vigenti.

PROSCIUTTO COTTO DI COSCIA DI SUINO NAZIONALE: magro, di prima qualità, senza polifosfati aggiunti, lattosio, caseinati, glutine e allergeni indicati nella Dir. 2003/89/CE, di peso medio non inferiore agli 8 Kg; non deve essere un prodotto "ricostituito", quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari, la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale; non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti. L'aroma deve essere dolce, "di nocciola", e non acidulo. Il grasso di copertura deve essere compatto, senza parti ingiallite, sapore o odore di rancido; il grasso non deve essere in eccesso. Umidità max: 75,5 % +/-3%.

All'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato. Il prodotto può essere intero o preaffettato.

Il confezionamento è ammesso in involucro plastico o carta alluminata o in ATP/MAP se già affettato.

MORTADELLA: di prima qualità; confezionata esclusivamente con carne e grasso di maiale, escluse le parti cartilaginose ed i grassi secondari e di scarto; con le parti di magro proporzionalmente distribuite, di bel colore, di buon sapore e buon profumo caratteristico, e lardelli compatti. umidità max: 50-55 % +/-3%

Il prodotto può essere intero o preaffettato.

Il confezionamento è ammesso in sottovuoto o in ATP/MAP se già affettato.

PROSCIUTTO CRUDO: (vedi anche D.M. 21/09/2005) deve essere di prima qualità, di produzione nazionale, con stagionatura non inferiore a 12 mesi; potrà essere richiesto in parti, confezionato sottovuoto, e dovrà riportare tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente in materia di etichettatura.

ARROSTO FREDDO TACCHINO

Caratteristiche merceologiche:

Questo prodotto deve essere costituito da petto di tacchino.

Il prodotto deve essere trattato col calore in maniera da eliminare o distruggere tutti i germi patogeni. Inoltre particolare attenzione si deve avere al momento del confezionamento sottovuoto in quanto è proprio in questa fase che si hanno le ricontaminazioni che possono incidere sulla deperibilità del prodotto e sulla sua commestibilità.

La fetta deve essere compatta di colore bianco roseo senza parti connettivali e grasso interstiziale;

- la superficie non deve presentare patine, né odore sgradevole;
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore, né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti;
- l'aroma non deve essere eccessivamente speziato;
- il quantitativo di carne di tacchino deve essere superiore al 70%;
- privo di polifosfati, lattosio, caseinati, glutine e altri allergeni

Dovrà essere confezionata sottovuoto integro, con scarsa sierosità all'interno, e sopra questo dovranno essere riportate le indicazioni previste dalla L.109/92 sull'etichettatura. Il prodotto può essere intero o preaffettato e in questo caso confezionamento ATP/MAP.

Tempi di scadenza: la data di scadenza non dovrà essere inferiore a mesi tre.

Il prodotto deve risultare compatto uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura, la consistenza deve essere soda senza zone di rammollimento e comunque il prodotto deve risultare adatto ad essere affettato.

Gli additivi usati devono essere quelli permessi in qualità e in quantità al D.M. 27/02/96, n° 209.

SPECK ALTO ADIGE IGP

Prodotto con la coscia di suino, salato a secco, affumicato e stagionato per la durata di almeno 3-4 mesi.. Non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione.

Il prodotto può essere intero o preaffettato. Il confezionamento è ammesso in forma intera non confezionata o confezionata sottovuoto, tranci sottovuoto e confezionamento ATP/MAP se già affettato.

PANCETTA pancetta tesa, pancetta tesa affumicata, pancetta arrotolata decotennata, pancetta coppata.

Caratteristiche qualitative: le parti magre devono risultare in giusta proporzione; e non devono essere eccessivamente molli, il grasso non deve risultare molle, rancido, ingiallito o in qualche modo degradato, la stagionatura effettuata deve essere dichiarata, non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione.

Il prodotto può essere intero o preaffettato. Il confezionamento è ammesso in forma intera non confezionata o confezionata sottovuoto, tranci sottovuoto e confezionamento ATP/MAP se già affettato.

SALUMI PRECOTTI DI SUINO – cotechino, cappello da prete, zampone.

L'impasto deve essere di puro suino, composto indicativamente da:

- carne magra 35%
- cotenna 30%
- grasso 35%

La forma, la dimensione ed il sistema di lavorazione devono essere tradizionali, deve avere una pasta di aspetto compatto e non troppo molle, non deve presentare in modo percettibile parti connettivali, deve avere involucro (budello) esterno in buono stato, senza muffe o marcescenze e non staccato dal contenuto, non deve presentare all'interno odori, sapori o colori anomali, inscurimento della carne, ingiallimento del grasso, rancidità.

6.UOVA E OVOPRODOTTI

Per l'uso come ingredienti per la preparazione di altri piatti e' ammessa solo la fornitura e l'impiego di uova/ovoprodotti sottoposti a trattamento termico di pastorizzazione.

L'uso di uova fresche in guscio e' ammesso solo per la preparazione di piatti dietetici o comunque costituiti esclusivamente da uova (uovo sodo, uovo al padellino, uovo alla coque).

OVOPRODOTTI - uovo intero: pH >7 +/-0,3%, tuorlo: pH >9 +/-0,3%, albume: pH >6,4 +/-0,3%

Sono richiesti prodotti pastorizzati in confezioni da 1 Kg. provenienti da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento (CE) n. 853/2004 e che abbiano le seguenti caratteristiche:

- essere confezionati in confezioni ermeticamente sigillate,
- essere conservati e trasportati a temperatura <4°C- avere vita commerciale residua (shell life) al momento della consegna non inferiore a 21 giorni,
- devono essere assenti residui di guscio o membrane interne, o comunque nei quantitativi previsti per legge,

- il prodotto non deve presentare odore, colore o sapore anomali,
- la consistenza deve essere uniforme, senza grumi o separazione tra albume tuorlo, non eccessivamente schiumoso,
- il prodotto deve essere privo di conservanti e additivi,

Le confezioni devono, una volta aperte, essere interamente utilizzate per le preparazioni; non e' ammesso lo stoccaggio all'interno del servizio cucina di confezioni già aperte contenenti residui di prodotto.

UOVA

Si intendono per la fornitura richiesta solo le uova di gallina che devono avere le seguenti caratteristiche:

- appartenere alla categoria di qualità A "Extra" ed alla categoria di peso "XL" o "L"
 - provenire da allevamenti nazionali e da animali alimentati esclusivamente con mangimi di origine vegetale
 - essere consegnate in imballaggi sigillati da un centro di imballaggio autorizzato ai sensi del regolamento (CE) n. 589/2008 e riconosciuto ai sensi del Regolamento (CE) n. 853/2004
 - essere etichettate e stampigliate conformemente ai regolamenti comunitari n. 1234/2007 e n. 589/2008
 - essere esenti da rotture, incrinature e imbrattamenti fecali
 - camera d'aria: altezza non superiore a 6 mm, immobile
 - albume: chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura
 - tuorlo: visibile alla speratura solamente come ombratura, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo, esente da corpi estranei di qualsiasi natura
 - germe: sviluppo impercettibile
 - esente da odori anomali
 - pH albume: 9 – 9,7 +/-3%
 - pH tuorlo: 5,8 -6,2 +/-3%
 - essere consegnate in data non posteriore a quattro giorni dalla data di deposizione
 - non aver subito alcun trattamento conservativo ivi compresa la conservazione a temperatura di refrigerazione
- < 5°C

7.PASTA ALIMENTARE –PASTE SPECIALI- RIPIENE

PASTA ALIMENTARE

La pasta deve essere di semola di grano duro e rispondente ai requisiti richiesti dalla vigente normativa (L. del 4.7.1967 n. 580 e successive modifiche approvate con Legge 8.6.1971 n. 440 , DPR n. 187 del 09/02/2001).

La pasta di semola di grano duro sarà ottenuta dalla trafilazione o dalla laminazione e successivi essiccamenti di un impasto preparato esclusivamente con farina di semola di grano duro ed acqua di cui si riportano le principali caratteristiche chimico-fisiche:

- umidità massima 12,50%,
- ceneri massimo 0,90 su cento parti di sostanza secca,
- cellulosa 0,20-0,45 su cento parti di sostanza secca,
- sostanze azotate (azotox5,70) minimo 10,50 su cento parti di sostanza secca,
- acidità massima 4 %.

Nella formazione dell'impasto non debbono essere utilizzate farine scadenti, né farine di altri cereali, non possono essere addizionate sostanze coloranti per simularne il colore caratteristico, non è permessa l'aggiunta di additivi.

La pasta si dovrà presentare di colore giallo ambrato omogeneo, con superfici levigate, aspetto uniforme, resistente alla cottura e alla pressione delle dita, con frattura vitrea e, alla rottura, dovrà dare un suono secco.

La pasta dovrà essere di recente ed omogenea lavorazione. Dovrà essere consegnata essiccata e in perfetto stato di conservazione, e non deve presentare odore di stantio o di muffe, né sapore acido, piccante od altrimenti sgradevole. Non dovrà presentarsi fratturata, con crepe, alterata, avariata o colorata artificialmente, con bottature o venature, punti bianchi o punti neri. La pasta dovrà risultare indenne da attacchi di parassiti o di infestanti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti. Dovrà essere priva di corpi e sostanze estranee. Se rimossa, non dovrà lasciare cadere polvere o farine. Deve essere resistente alla cottura: in seguito all'ebollizione con acqua distillata e salata per 15' non deve apparire spappolata, rotta, ammassata, collosa e l'acqua di cottura deve risultare limpida.

Per ogni tipo di pasta devono essere specificate: tempo di cottura, resa cioè aumento di peso con la cottura.

Devono essere garantiti i formati richiesti che sono: pasta lunga, pasta corta, pastine.

Le confezioni devono pervenire sigillate e intatte senza presenze di umidità e ammuffimenti né di insudiciamenti con tutte le indicazioni previste dal D.L. 27/01/92, n° 109 e s.m.i.

Le confezioni richieste sono da 500 g, 1Kg, 5Kg.

PASTA SPECIALE ALL'UOVO, PASTA SPECIALE ALL'UOVO RIPIENA FRESCA E SURGELATA

(L. del 4.7.1967 n. 580 e successive modifiche approvate con Legge 8.6.1971 n. 440 , DPR n. 187 del 09/02/2001).

I formati richiesti per la pasta speciale all'uovo sono: tagliatelle e formati piccoli

La pasta secca deve presentare le seguenti caratteristiche merceologiche:

- odore e sapori tipici;
- assenza di corpi e sostanze estranee;
- assenza di bottature o venature;
- assenza di crepe o di rotture;
- assenza di punti bianchi, di punti neri.

La pasta non deve presentare infestazione da parassiti.

I formati richiesti per la pasta speciale all'uovo ripiena sono: agnolotti, raviolini, tortellini, ecc.

Deve essere in perfetto stato di conservazione tale da rispondere ai requisiti richiesti dalle vigenti norme igieniche.

Le paste ripiene dovranno contenere ripieni di verdura e di latticini o carni fresche, con un rapporto ripieno/pasta: min. 50 % +/-3% e in assenza di solfiti. Potranno essere fornite sia allo stato fresco che in confezioni originali sottovuoto o in atmosfera modificata protettiva (D.P.C.M. n° 311/97) che allo stato surgelato. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa (D.Lgs 109/92 e s.m.i.) anche per quanto attiene agli additivi eventualmente utilizzati in conformità a quanto previsto dal DM 209/96.

In funzione del mantenimento dei requisiti di freschezza verranno definiti i tempi di approvvigionamento e stoccaggio e la vita residua del prodotto alla consegna direttamente con il responsabile della ristorazione.

Inoltre le confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità di distribuzione giornaliera senza creare avanzati sfusi del prodotto.

Le confezioni richieste sono da 500g – 1kg – 2,5kg - 5kg

GNOCCHI DI PATATE FRESCHI O SURGELATI

Dovranno essere prodotti essenzialmente con patate e farina "00" o tipo "0". Dovranno presentare le seguenti caratteristiche:

- buona tecnica di fabbricazione;
- additivi utilizzati per la preparazione conformi alla normativa vigente; e esclusa tuttavia la fornitura di prodotto contenente grassi vegetali idrogenati, anche per la spalmatura.
- esenti da odori e sapori anomali, dovuti ad inaridimento e/o errate tecniche di conservazione.
- etichettatura conforme al D.Lgs. 27.01.1992 n.109 e succ. modificazioni.

RISO

(L. 18/03/58, n. 325, L. 5/6/62, n. 586, D.Lgs 27/01/92 n. 109 e s.m.i.)

Deve essere:

- del tipo superfino Arborio, Roma o Carnaroli, riso fine Ribe, riso semifine Vialone nano, riso nero Venere, riso integrale Rosso, riso Basmati, riso Parboiled, ottenuto dalla lavorazione del risone, con concreta asportazione della lolla e successiva operazione di raffinatura;

- sano, con alto grado di purezza;

- a grani semilunghi, medi, perla laterale poco estesa, striscia breve, dente pronunciato, testa simmetrica, sezione tondeggiante;

Alla prova di cottura, deve resistere per non meno di venti minuti senza che i grani subiscano una eccessiva alterazione di forma.

E' escluso il riso che sia stato trattato con agenti chimici con aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterarne la composizione originaria, o che sia stato miscelato con altri risi, anche se appartenenti allo stesso gruppo.

La qualità deve essere comunque conforme alle vigenti prescrizioni di legge, ed in particolare alla legge del 18/03/58 n° 325, e successive modificazioni, nonché ai decreti del Presidente della Repubblica con i quali, annualmente e per la produzione dell'annata agraria precedente, sono determinate, per ogni varietà di riso prodotto, caratteristiche, tolleranze consentite, definizione dei difetti, etc.

Le confezioni saranno da 1kg – 5kg, preferibilmente sottovuoto.

8.FARINE

FARINA

Farina bianca tipo "00" e tipo "0".

La farina deve corrispondere alle caratteristiche previste nel DPR 9 febbraio 2001 n. 187 non devono contenere né sbiancanti e/o farine di altri cereali, né sostanze estranee.

Le confezioni devono essere quelle originali con marchio del fornitore riconosciuto CEE, devono presentarsi integre, sigillate, e riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome ed il luogo di produzione nonché la durata della conservazione come previsto dal D.L. n° 109/92 e s.m.i. Inoltre il prodotto deve essere indenne da infestanti, parassiti, larve, insetti e muffe.

9.PANE E PRODOTTI DA FORNO

PANE COMUNE

Il pane deve essere prodotto con farine di grano tenero del tipo 00, seguendo le modalità indicate dalla legge 04/07/67 n° 580 e s.m.i., L. 440/1971 e D.P.R. 502/98. Preparato giornalmente secondo buona tecnica di lavorazione, dovrà essere fresco di giornata, di pezzatura adeguata, non caldo, scevro da cattivi odori. E' tassativamente vietato l'uso di pane riscaldato, surgelato, congelato, o non completamente cotto.

Le farine impiegate per la panificazione devono possedere i requisiti di composizione come umidità, ceneri, sostanze azotate previste dal DPR 9 febbraio 2001 n. 187, non devono essere trattate con sostanze imbiancanti o altro non consentito alla legge; inoltre la farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di fibra.

Il pane deve inoltre possedere le seguenti caratteristiche:

- crosta friabile, omogenea, aderente alla mollica, di colore caratteristico per i vari tipi di pane
- mollica di colore paglierino chiaro a porosità regolare con vacuoli numerosi ed uniformi e regolari, priva di cavità per difettosa lievitazione, elastica, superficie lucida, deve possedere odore gradevole caratteristico
- volume notevole, cioè pane leggero
- aroma e sapore caratteristici e gradevoli.

La fornitura deve essere garantita:

- in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come dai decreti 21/03/73 e modificazioni, 25/06/81 e 26/04/93, n° 220 e dal REG. CE 852/04;
- in recipienti lavabili e muniti di copertura e chiusura come da art. 26 della legge 04/07/67, n° 580;
- ogni porzione dovrà essere fornita in involucro protettivo a norma di legge pezzature, di circa 50g, confezionato a fette,

Ogni fornitura dovrà essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti.

PANE INTEGRALE

(Si rimanda alla normativa di cui sopra) Il pane deve essere prodotto con lievitazione naturale da farine integrali che non devono risultare addizionate artificialmente di crusca, per le altre caratteristiche si rimanda a quelle prescritte per il pane comune.

Inoltre all'analisi organolettica il gusto e l'aroma non devono presentare eccessivo sapore di lievito di birra, odore rancido, sapore di farina cruda, di muffa o altro.

- ogni porzione dovrà essere fornita in involucro protettivo a norma di legge pezzature, di circa 50g, confezionato a fette

Ogni fornitura dovrà essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti.

PANE GRATTATO

Il prodotto richiesto dovrà provenire dalla macinazione di pane confezionato con farina 00 secco, e comunque proveniente dalla cottura di una pasta preparata con sfarinato di frumento 00, acqua, lievito naturale, con caratteristiche corrispondenti alle norme dettate nella legge n° 580/67, la confezione richiesta e quella originale con marchio del produttore e conforme a quanto previsto nel D.L. 27/01/92 n° 109 e s.m.i.

Deve essere privo di conservanti, coloranti o condimenti aggiunti, privo di impurezze e deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti. I formati richiesti sono da 1kg.

CRACKERS, FETTE BISCOTTATE e CROSTINI

Devono essere prodotti in conformità al D.P.R. 23/06/93, n° 283 quindi possedere un tenore di umidità non superiore al 7% in peso del prodotto finito con tolleranza del 2% in valore assoluto per quanto riguarda crackers e fette biscottate, mentre per i crostini non può essere superiore al 10% con tolleranza del 2%. Possono contenere solo gli additivi permessi dal D.M. 27/02/96, n°209, le confezioni devono essere chiuse ed intatte e riportare le indicazioni previste dal D.L. 27/01/92 n° 109 e s.m.i., i prodotti devono essere freschi e non presentare odore, sapore e colore anomalo e sgradevole.

Crackers e fette biscottate andranno fornite in confezione monorazione.

BISCOTTI SECCHI- biscotti secchi, biscotti frollini

I biscotti dovranno essere confezionati in bustine ermeticamente sigillate contenenti due fette biscottate del peso complessivo non inferiore a gr. 15, conformi alle vigenti disposizioni di legge in materia.

Gli ingredienti principali devono essere: farina, zucchero, materie grasse, uova

- le materie grasse accettate sono: burro, margarina vegetale, oli vegetali
- è vietato l'uso di qualsiasi margarina o strutto raffinato nonché di oli e grassi idrogenati alimentari grassi vegetali non idrogenati
- non sono ammessi additivi antiossidanti
- il prodotto deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie, spezzatura o tagli, rammollimenti atipici, sapore e odore anomali
- umidità: 4-6% s.s. +/-3%

PRODOTTI DOLCI DA FORNO CONFEZIONATI

Vanno fornite brioches, crostatine, tortine, panettoni e colombine, etc., in monorazione, gusti vari. Prodotte in conformità alle vigenti leggi, non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla L. n° 580/67 e s.m.i.e D.P.R. 23/06/93 n° 283.

Le confezioni devono essere chiuse riportanti tutte le indicazioni previste dal D.Lgs. 27/01/92 n° 109 e s.m.i. e devono essere esenti da difetti.

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

10. CONSERVE VEGETALI

I generi in scatola devono essere di produzione dell'annata e di ottima qualità, i contenitori non devono essere di riciclo e devono essere idonei al contatto con gli alimenti. Le capsule dei contenitori di vetro devono essere a chiusura ermetica. La lavorazione e la conservazione dovranno essere effettuate a regola d'arte, secondo i criteri moderni ed in conformità delle norme legislative vigenti sull'igiene delle conserve alimentari (L. 10.3.69 N.96 e DPR n. 428 /75 per la produzione di pomodori pelati e concentrati di pomodoro I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, e devono presentare il caratteristico colore odore e sapore, il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni.

L'etichettatura dovrà essere conforme al D. Lgs. 109/92, e successive modifiche ed integrazioni.

I contenitori dovranno riportare le seguenti indicazioni:

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

Gli scarti in meno sul peso netto rispetto alla dichiarazione, non devono superare l'1%, per confezioni di peso tra gli 1 e 5 Kg., ai sensi dell'all.D dell'art.67 del D.P.R. 26/03/80, n.327.

POMODORI PELATI, PASSATA E POLPA DI POMODORO

I prodotti di origine nazionale devono essere ottenuti utilizzando pomodori freschi, sani, integri, privi di larve e insetti, di difetti dovuti a malattie, di additivi, di aromatizzanti artificiali, di sostanze conservanti (concesso acido citrico), di condimenti grassi, di coloranti, maturi e ben lavati. Odore caratteristico di pomodoro fresco. Sapore dolce, non acido, tipico di pomodoro maturo, senza retrogusti estranei o sapori di cotto.

La denominazione "pomodori pelati" è riservata ai pomodori di tipo lungo privati di buccia, senza parti verdi, giallastre o ammalate.

I pelati devono essere di qualità superiore con caratteristiche previste dalla normativa vigente con peso dello sgocciolato non inferiore al 70% del peso netto (per recipienti di contenuto netto non superiore a gr. 40 e non meno del 65% negli altri casi) e il residuo secco al netto di sale aggiunto non inferiore al 4%.

La denominazione "passata di pomodoro" è derivante dalla trasformazione del pomodoro e riservata al prodotto ottenuto dalla spremitura diretta de pomodoro fresco (D.L. 24.6.04, n. 157 e s.m.i.). Non deve contenere bucce e semi.

Devono possedere requisiti minimi previsti dall'art. 2 del D.P.R. 11.4.75 n. 428 e s.m.i..

Le confezioni dovranno essere pulite, non arrugginite, non ammaccate, non bombate, riportare in chiaro la data di scadenza e il codice, impresso nel fondello, leggibile (L. 283/62; DM 18.2.84 e s.m.i.).

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dal D. M. 13.07.95 e s.m.i..

Ogni contenitore deve riportare tutte le indicazioni previsti dal D.P.R. 327/80, art. 64 e D.Lgs. 27.1.92 n. 109 e s.m.i..

Confezionamento: scatole in banda stagnata o tetrapak da Kg. 1 o secondo richiesta.

Etichettatura: Le derrate devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti (D.L. 109/92 e s.m.i., Reg. CEE 178/2002, D.L. 114/06 e Reg. CE 1169/2011). Non sono ammesse etichettature incomplete o prive di traduzione in lingua italiana.

MISCELA DI VEGETALI IN SCATOLA PER INSALATA DI RISO

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

I vegetali contenuti devono corrispondere alla specie botanica e alle cultivar dichiarati in etichetta.

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

Sulla superficie dell'olio di conserva non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni.

Il vegetale immerso nel liquido di governo o oli di semi o in olio di oliva non deve essere spaccato ne' spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico.

Ogni contenitore deve riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs.109/92 e successive integrazioni.

OLIVE VERDI E NERE

Ottenute da vegetali maturi ben sviluppati, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie

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

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

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

Ogni confezione deve riportare le indicazioni previste dal D. Lgs.109/92 e successive modifiche ed integrazioni.

Possono essere verdi e nere, intere, denocciolate, a rondelle.

CETRIOLI, BARBABIETOLE ED ALTRE VERDURE SOTTACETO

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

Devono essere in contenitori, privi di difetti, riportanti tutte le indicazioni previste dal D.Lgs.109/92 e successive modifiche ed integrazioni. Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla normativa richiamata alla voce "caratteristiche generali e merceologiche".

Gli scarti in meno sul peso netto rispetto alla dichiarazione, non devono superare l'1%, per confezioni di peso tra gli 1 e 5 Kg., ai sensi dell'art. 67 del D.P.R. 26/03/80 n. 327.

FUNGHI CHAMPIGNON AL NATURALE

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

Devono essere in contenitori privi di difetti riportanti tutte le dichiarazioni previste dalla legge (D. Lgs.109/92 e successive modifiche ed integrazioni).

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

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

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

FUNGHETTI SOTT'OLIO

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

Devono essere in contenitori, privi di difetti, riportanti tutte le dichiarazioni previste dalla legge, (D. Lgs.109/92 e successive modifiche ed integrazioni).

- denominazione e tipo di prodotto;
- peso sgocciolato;
- peso netto;

- nome della ditta produttrice;
- nome della ditta confezionatrice;
- luogo di produzione;
- ingredienti impiegati in ordine decrescente;
- data di scadenza.

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

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

PESTO

Non deve presentare odore o sapore anomali dovuti a inacidimento.

Deve presentare buone caratteristiche microbiche (vedi tabelle limiti di contaminazione microbica).

L'etichetta deve essere conforme al D.Lgs. 109/92 e successive modifiche ed integrazioni.

SPICCHI DI CARCIOFO IN ACQUA E SALE

FRUTTA CONSERVATA.

Comprende confettura, frutta sciroppata, succhi di frutta.

L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente (D.Lgs 109/92 e successive modifiche ed integrazioni).

Puo contenere esclusivamente gli additivi ai sensi del DM 209/96.

MARMELLATE E CONFETTURE MONORAZIONE E IN BARATTOLO

Devono possedere i requisiti previsti dal D.Lgs. n. 50 del 20/02/04.

Le marmellate devono presentarsi con una massa omogenea più o meno compatta, gelificata.

Le confetture devono presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi, gelificata, ben cotta e traslucida. Le gelatine devono presentarsi a cubetti monodose, confezionata con zuccheri e succhi di frutta.

In tutti i casi l'aroma, il sapore ed il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza. All'esame organolettico non si devono riscontrare:

- caramellizzazione degli zuccheri;
- sineresi;
- cristallizzazione degli zuccheri;
- sapori estranei;
- ammuffimenti;
- presenza di materiali estranei.

I prodotti devono riportare sull'imballaggio quanto menzionato nella medesima legge.

Se in banda stagnata, questa deve possedere i requisiti previsti dalla normativa richiamata dalla voce "caratteristiche generali e merceologiche".

Per marmellate, confetture extra e gelatine è prevista anche la fornitura in confezioni monodose in gusti diversi, senza conservanti, e perfettamente rispondente alle vigenti norme di legge.

GUSTI: fragola, ciliegia, albicocca, pesca, prugna, frutta mista.

SUCCHI DI FRUTTA (PERA, MELA, PESCA, ALBICOCCA ETC.)

Il prodotto è quello definito dal D.Lgs. n. 151 del 21/05/2004, D.M. n. 312 del 16.6.97 e successive modificazioni ed integrazioni.

Per gli zuccheri impiegati si demanda al D.Lgs 2004/51 .

I prodotti devono riportare sull'imballaggio:

- denominazione a loro riservata
- elenco degli ingredienti, ivi compresi gli additivi e la quantità;
- nome della ditta produttrice;
- nome della ditta confezionatrice;
- luogo di produzione;
- la menzione "zuccherato" per i succhi di frutta con aggiunta di zuccheri;
- il termine minimo di conservazione

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

Il prodotto non deve presentare alcuna alterazione.

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

Le confezioni devono essere fornite in tetrabrik da gr. 200.

11. PRODOTTI DI PRIMA COLAZIONE –PREPARAZIONI PER BEVANDE

THE'

Oggetto della fornitura è il puro the di Ceylon a foglia corta in confezioni filtro.

Il the richiesto è ricavato dalle foglie di Thea Chinensis escluso quello colorato artificialmente, sofisticato con foglie estranee o con materie minerali, o the anche parzialmente esaurito od avariato, o foglie d'altre piante.

Deve risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti.

La confezione richiesta è quella in bustine da g. 2,5 ciascuna.

THE DETEINATO

Il the deteinato deve corrispondere alle seguenti caratteristiche (Decreto Ministero Sanità 20 luglio 1987, n. 390):

- non deve contenere più dello 0,10% di caffeina riferito a 100 parti di sostanza secca;
- il residuo massimo del diclorometano impiegato per l'estrazione della caffeina, espresso come tale, non deve superare le 5 ppm;
- il tenore d'umidità deve essere compreso tra il 6 e il 10 per cento; tali valori devono essere intesi come perdita di peso registrata a $105^{\circ} + o - 4^{\circ} C$ dopo 6 ore, a pressione atmosferica.

Deve risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti

La scritta "the deinato" con la precisazione "caffeina non superiore a 0,10%" deve essere ben evidente sulle confezioni.

CAFFÈ TORREFATTO

Il caffè torrefatto deve corrispondere ai requisiti del D.P.R. 16/02/73 n° 470.

La composizione della miscela deve essere indicata al momento della fornitura:

- nel caffè in grani, i grani puliti, di pezzatura omogenea (anche nelle miscele), sani, uniformemente tostati
- nel caffè macinato la granulometria deve essere omogenea, e non troppo fine
- e' vietato utilizzare, nella produzione di caffè, sostanze coloranti o miscele di surrogati come orzo e cicoria
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali

La confezione sarà fornita sottovuoto.

ORZO SOLUBILE

L'orzo solubile richiesto è quello derivato dalla disidratazione dell'orzo torrefatto e composto solo da sostanze estraibili dall'orzo.

Il prodotto deve essere esente da attacchi parassitari, deve presentarsi puro senza corpi estranei, le confezioni devono riportare le indicazioni contenute nel D.L.109/92 e s.m.i.

CAMOMILLA

Il prodotto richiesto sono le infiorescenze della Matricaria Camomilla allo stato secco, del tipo sopraffina bottonata, oppure extra, oppure fiori puri costituita da capolini integri con lunghezza massima dei gambi cm. 1, e residuo fisso in ceneri massimo 13%.

La confezione richiesta è quella in bustine, con ben specificato l'anno di produzione.

12.SPEZIE E AROMI - CONDIMENTI VARI - SALSE SPECIALI -PRODOTTI PER BRODO

CARATTERISTICHE GENERALI E MERCEOLOGICHE

Riferimento legislativo per pepe, spezie e zafferano RD 3/08/1890 n.7045 – RDL 12.11.1936 N. 2217, D.Lgs 25/01/1992 n.107 - L. 30/04/1962 n.283.

Riferimento per preparati per brodo L. 6/10/1950 n.836 D.P.R. 30/05/1953 n.567, CIRC. Ministeriale 18.1.1992 n. 139 -, norma in materia di etichettatura D. Lgs. 109/92, al DLgs. 68/00 e successive integrazioni.

PEPE NERO IN GRANI

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

L'aggiunta al pepe in grani di altri prodotti aventi le stesse caratteristiche deve essere dichiarata.

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 a R.D.L. n.2217 del 12 novembre 1936.

CHIODI DI GAROFANO

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

NOCE MOSCATA

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

ORIGANO

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

SALE ALIMENTARE

Oggetto della fornitura sono il sale alimentare raffinato fino, il sale alimentare grosso da cucina ed il sale addizionato di iodio. Tali prodotti dovranno essere confezionati in involucri da Kg.1.

E' previsto l'utilizzo di sale in confezione dressing (bustine da gr.1 circa) per i reparti di degenza.

ZUCCHERO RAFFINATO

Il prodotto dovrà rispondere alle caratteristiche chimico fisiche e organolettiche previste dal D.Lgs 51/2004.

Lo zucchero non deve presentare impurità o residui d'insetti.

Le confezioni devono riportare le indicazioni previste dalla normativa vigente:

- denominazione;
- peso netto;

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

- la sede dello stabilimento produttore.

Le confezioni devono essere integre e a tenuta, in pezzature da kg. 1. E' previsto l'utilizzo di zucchero in confezione dressing (bustine da gr.7 circa) per i reparti di degenza.

DOLCIFICANTI -- naturali: fruttosio, artificiali: aspartame

Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti,

- se in polvere, privo di umidità eccessiva e grumi;
- non deve presentare impurità, residui di insetti e corpi estranei;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali.

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA:

L'olio extravergine d'oliva è l'olio ottenuto dal frutto dell'olivo soltanto mediante processi meccanici o fisici, utilizzando il calore per facilitarne l'estrazione in quantità tale da non causare alterazioni all'olio stesso.

Sono esclusi gli oli ottenuti mediante estrazione con solventi chimici o con coadiuvanti ad azione chimica o biochimica o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura.

L'acidità espressa in acido oleico deve essere inferiore o uguale a 0,8 per ogni 100 grammi.

L'olio extravergine di oliva non deve aver subito manipolazioni e trattamenti chimici, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e il filtraggio,

L'olio dovrà essere limpido, fresco, privo di impurità, con sapore gradevole. Deve avere colore caratteristico secondo la provenienza; devono inoltre essere scrupolosamente osservate sia le norme generali dei regolamenti d'igiene sia quelle speciali regolanti il commercio dell'olio di oliva.

L'olio extravergine d'oliva deve essere di filiera italiana: dalla materia prima sino al prodotto finito.

L'olio dovrà essere fornito e mantenuto nella sua originaria confezione dal l.1 in bottiglie di vetro o l. 5. in contenitori in banda stagnata ai sensi del D.M. 18 febbraio 1984.

ACETO

Il prodotto deve essere ottenuto dalla fermentazione acetica dei vini con acidità totale espressa in acido acetico non inferiore a gr.6 per 100 mm. ed un quantitativo di alcole non superiore all'1,5% in volume. Deve essere comunque conforme alle norme contenute nella L. n. 82 del 20/02/2006.

E' previsto la confezione in bottiglie di vetro e l'utilizzo di aceto in confezione dressing .

LIEVITO DI BIRRA O VANIGLIATO

Consistenza impalpabile, priva di grumi, corpi estranei e segni di umidità, non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli, può essere "vanigliato", ovvero aromatizzato alla vanillina.

Confezionato in cubetti da 25 grammi o bustine monodose e pluridose

13 .BEVANDE

ACQUA MINERALE

Deve essere fornita acqua oligominerale, a basso contenuto di sodio, naturale e gasata, avente un residuo fisso inferiore a mg./lt. 200. Deve essere fornita in confezioni da lt. 1 e da lt. 0,500.

Il prodotto da fornire dovrà corrispondere a tutte le condizioni previste dalle seguenti normative:

D.lgs 105/92 e D.M. 542/92 e D. Lgs. 4.8.99 n.339.

BIBITE ANALCOLICHE

Non deve presentare odore, colore e sapore anomali, in confezioni in PET, Brik, lattina o bottigliette di vetro (the, cola, aranciate, ecc.)

NETTARI E SUCCHI DI FRUTTA - pera, mela, pesca, albicocca, agrumi, ananas, ecc.

Devono presentarsi omogenei, senza eccessiva formazione di residui sul fondo, non devono presentare odore, colore e sapore anomali , devono essere privi di conservanti, contenuto in frutta: min. 70%

Non è consentita l'aggiunta di zuccheri.

Per gli agrumi il succo deve provenire dall'endocarpo;

Confezioni richieste in tetrabrik da 200ml.

VINI DA TAVOLA

Il vino deve essere di pura uva, di sapore morbido, non frizzante, prodotto in assoluta conformità a tutte le leggi vigenti in materia (L. n. 82 del 20/02/2006) confezionato in bottiglie da lt. 1 con tappo a corona, portanti l'etichetta della ditta produttrice e confezionatrice, con indicata la gradazione alcolica complessiva del vino (minima 10% vol.).

Tipologie vino da tavola e per cucina: Bianco e Rosso confezionate in vetro da l.1

14.PRODOTTI DIETETICI

PRODOTTI SENZA GLUTINE PER CELIACI (Indicativamente: pasta: tutti i formati utilizzati normalmente, paste ripiene, lasagne, tortelli, ravioli, pane e base per pizza, prodotti preimpanati, biscotti, fette biscottate, crackers, prodotti da forno e dolci, dessert UHT, succhi di frutta)

- Devono essere conformi alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare,
- devono essere presenti nel Prontuario degli alimenti AIC;
- devono possedere le caratteristiche tipiche merceologiche del prodotto convenzionale corrispondente (ad esclusione di pane e prodotti da forno);
- deve essere garantita la fornitura di tutti i formati presenti per i prodotti convenzionali;

- le proteine contenute devono provenire da uova o latte; deve essere completamente assente il glutine (<20ppm) e il lattosio non deve superare lo 0,1%;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli.

PRODOTTI IPOPROTEICI E APROTEICI (pasta: tutti i formati utilizzati normalmente, paste ripiene, lasagne, tortelli, ravioli, pane e base per pizza, biscotti, prodotti da forno e dolci, dessert UHT, bevande):

- devono essere conformi alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- devono possedere le caratteristiche tipiche merceologiche del prodotto convenzionale corrispondente;
- non devono presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie, spezzatura o tagli, bolle d'aria;
- devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;

- PRODOTTI GLUTINATI (Pasta: tutti i formati utilizzati normalmente, comprese le paste ripiene):

- devono essere conformi alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- sulla confezione deve essere riportata la dicitura "il prodotto contiene glutine";
- devono possedere le caratteristiche tipiche merceologiche del prodotto convenzionale corrispondente;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

PRODOTTI DIETETICI SENZA LATTE E DERIVATI (pane, base per pizza e pizza senza formaggio e derivati, gnocchi di patate, biscotti, prodotti da forno e dolci, dessert UHT):

- devono essere conformi alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- devono possedere le caratteristiche tipiche merceologiche del prodotto convenzionale corrispondente;
- non devono presentare in modo diffuso difetti come presenza di macchie, spezzatura o tagli, bolle d'aria;
- devono risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;

⇒ non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli.

PRODOTTI DIETETICI SENZA UOVA E DERIVATI (gnocchi di patate, biscotti, prodotti da forno e dolci, dessert UHT)

- devono essere conformi alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- devono possedere le caratteristiche tipiche merceologiche del prodotto convenzionale corrispondente;
- ⇒ non devono presentare in modo diffuso difetti come presenza di macchie, spezzatura o tagli, bolle d'aria;
- devono risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;

PRODOTTI IPOSONICI

- devono essere conformi alle normative vigenti, comprese quelle relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
 - non devono contenere cloruro di sodio;
 - devono riportare la dicitura "indicate per diete iposodiche";
 - ⇒ devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti;
 - non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
 - devono presentare caratteristiche igieniche ottime, **assenza** di alterazioni microbiche e fungine;
- In confezione monoporzione.

OMOGENEIZZATI E LIOFILIZZATI

Gli omogeneizzati nelle versioni formaggino- carne – pesce - prosciutto e frutta dovranno essere forniti in vasetti da 60/80 gr. confezionati monodose regolarmente sterilizzati , incapsulati ed etichettati. Dovranno essere delle migliori marche a livello nazionale. Dovranno essere garantiti da totale assenza di inquinanti chimici e batteriologici. Le materie prime utilizzate per la produzione dovranno provenire da accurate selezioni. Non dovranno contenere glutine, conservanti e coloranti. Gli omogeneizzati di carne sono prodotti con carne proveniente da allevamenti e coltivazioni controllate. Dovrà essere rispondente alle caratteristiche previste dal D.L.111 del 27.1.1992 e dal D.P.R. del 19.01.1998 n. 131. Gli Omogeneizzati al formaggio dovranno essere a ridotto contenuto di grassi, senza polifosfati, senza glutine.

Sono richiesti :

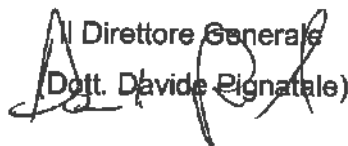
- ⇒ liofilizzati: indicati per i bambini dal 4° mese in poi come integratori al latte, eventualmente addizionati con farina di riso e vitamine

- carne: coniglio, vitello, pollo, tacchino, agnello
- omogeneizzati: non devono contenere glutine (<20ppm), né proteine del latte
 - carne: coniglio, manzo, vitello, pollo, tacchino, agnello, maiale, cavallo, prosciutto e misti
 - pesce: platessa, trota, nasello, spigola, orata, trota e misti
 - frutta e verdure: mela, pera, banana, albicocca, verdure, legumi e misti
 - formaggi

LATTE HD (HIGHT DIGESTIVE) - latte intero, parzialmente scremato o scremato

- deve essere conforme alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare
 - deve essere di colore bianco o bianco ialino
 - non deve presentare separazione delle fasi, grumi
 - non deve presentare odore, colore o sapore anomali
 - deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine
- Confezionato in tetrapack o bottiglia in vetro o PET.

Il Direttore Generale
 (Dott. Davide Pignatale)



Il Presidente
 (Avv. Massimo Licci)



Per conferma ed accettazione integrale
 delle clausole contenute
 La Ditta Partecipante
