



**Azienda di Servizi alla Persona
GOLGI - REDAELLI**

Sede legale e amministrativa: Via B. D'Alviano n. 78, 20146 Milano
C.F. 80063990156 - P.I. 04737420150

**CAPITOLATO SPECIALE PER L’AFFIDAMENTO DELLA
FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTE
AGLI ISTITUTI GERIATRICI AMMINISTRATI
(CIG 8070781B2A)**

DURATA: 24 MESI (RIPETIBILI FINO A MASSIMO 24 MESI)

Codice Procedura: AGRPA###0005

Area Appalti, Monitoraggio e Verifica (tel. 02/72518328)

Responsabile del Procedimento:

dott.ssa Cristina CALLERIO (int. 215)

Pratica trattata da:

Sig. Claudio CARELLI (int. 266)

TITOLO I – INDICAZIONI GENERALI DELL’ APPALTO	3
ART. 1 - OGGETTO DELL’ APPALTO	3
ART. 2 – DURATA DEL CONTRATTO E UTILIZZO DELLA GRADUATORIA.....	3
ART. 3 – PREZZI, FATTURAZIONE, PAGAMENTI	3
ART. 4 – SPESE.....	4
TITOLO II – MODALITA’ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO	4
ART. 5 – CONDIZIONI GENERALI.....	4
ART. 6 – RESPONSABILE DEL SERVIZIO.....	4
ART. 7 – PRODOTTI	4
ART. 8 – MODALITA’ DI CONSEGNA DELLE DERRATE.....	6
TITOLO III – OBBLIGHI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE.....	8
ART. 9 - OBBLIGO DI CONSEGNA DELLA GARANZIA DEFINITIVA	8
ART. 10 - ASSICURAZIONE	9
ART. 11 – STIPULA DEL CONTRATTO – CASI D’URGENZA	9
ART. 12 - SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO	9
ART. 14 - MODIFICAZIONI DELL’ ASSETTO SOCIETARIO.....	10
ART. 15 - ADEMPIMENTI AI SENSI DELLE VIGENTI NORME DI SICUREZZA DEL LAVORO E PER L’EMERSIONE DEL LAVORO NERO.....	10
TITOLO IV – CONTROLLI – PENALITA’	11
ART. 16 – CONTROLLI	11
ART. 17 – PENALI.....	12
TITOLO V – RECESSO E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO.....	13
ART. 18 - RECESSO.....	13
ART. 19 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO.....	13
ART. 20 - CESSAZIONE DEL CONTRATTO	14
TITOLO VI - DISPOSIZIONI FINALI	14
ART. 22 - MODELLO DI ORGANIZZAZIONE E CONTROLLO.....	14
ART. 23 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI	14
ART. 24 - FORO COMPETENTE	14
ART. 25 - NORME DI RINVIO	14
ALLEGATO 1 SPECIFICHE TECNICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI.....	15
ALLEGATO 2 ELENCO PRODOTTI E QUANTITATIVI PRESUNTI	33
ALLEGATO 3 SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO.....	45
ALLEGATO 4 RICHIESTA DI SOSTITUZIONE PRODOTTO	48

TITOLO I – INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

La procedura di cui al presente Capitolato Speciale d'appalto ha per oggetto la fornitura di derrate alimentari occorrenti ai seguenti Istituti Geriatrici amministrati:

- Istituto "P. Redaelli" - Via B. D'Alviano, 78 - Milano
- Istituto "P. Redaelli" - Via Leopardi, 3 - Vimodrone (MI)
- Istituto "C. Golgi" - P.zza Emanuele Samek Lodovici, 5 - Abbiategrasso (MI)

L'appalto è regolato dalle norme e condizioni contemplate dal presente Capitolato Speciale e relativi allegati ed appendici.

I prodotti richiesti trovano specifica descrizione sia nell'Allegato n° 1 del presente Capitolato ("*Specifiche tecniche delle derrate alimentari*") che nell'Allegato n° 2 ("*Elenco prodotti e quantitativi presunti*").

Le quantità indicate nell'Allegato 2 sono da intendersi solo come indicative, essendo relative ai consumi annuali delle diverse sedi di lavoro, potendo la Stazione Appaltante aumentarle, diminuirle o non consumarle in rapporto alle esigenze effettive dei propri ricoverati, senza che l'appaltatore possa trarne argomento per chiedere compensi o rimborsi.

L'aggiudicataria è tenuta al rispetto delle previsioni in materia di quinto d'obbligo.

ART. 2 – DURATA DEL CONTRATTO E UTILIZZO DELLA GRADUATORIA

Il contratto ha la durata iniziale di 24 (ventiquattro) mesi, a decorrere dalla data di aggiudicazione.

Qualora le verifiche periodiche sulla qualità del servizio reso diano esito positivo, l'Azienda si riserva la facoltà di procedere alla ripetizione del rapporto contrattuale – che il contraente si impegna ad accettare – alle medesime condizioni e prezzi di gara, fino a mesi 24 (ventiquattro) massimo.

Alla scadenza del contratto la ditta aggiudicataria – ove richiesto dall'Azienda – è tenuta alla prosecuzione del rapporto, alle medesime condizioni economiche ed operative, per un periodo fino a mesi 6 (sei) e comunque per il tempo necessario all'espletamento della nuova gara e all'affidamento a nuovo fornitore.

Qualora l'aggiudicatario non sia in grado di assicurare il servizio nei termini previsti dall'offerta, si procede scorrendo la graduatoria di gara con gli altri concorrenti utilmente collocati che forniscono il servizio alle condizioni economiche proposte in sede d'offerta, fatta salva la risoluzione, anche parziale, del contratto in danno dell'aggiudicatario e con eventuali oneri aggiuntivi posti a carico totale dello stesso.

ART. 3 – PREZZI, FATTURAZIONE, PAGAMENTI

Prezzi

I prezzi determinati all'atto dell'aggiudicazione dovranno rimanere invariati per tutta la durata del contratto, fatte salve le previsioni seguenti, e sono comprensivi di del servizio di trasporto e consegna nonché di tutti gli oneri di natura fiscale, esclusa l'IVA che sarà addebitata in fattura a norma di legge.

Qualora subentri, nel corso della prestazione, l'attivazione di una Convenzione per l'acquisto centralizzato della fornitura affidata o vengano pubblicati dall'Autorità Nazionale Anticorruzione - A.N.A.C. - o dalla Centrale regionale o da altra Centrale di committenza, prezzi di riferimento più favorevoli, rispetto a quelli al momento praticati, con differenze indicativamente superiori al 20%, l'Azienda affidante propone alla Ditta affidataria la rinegoziazione del contratto, al fine dell'adeguamento degli stessi, invariate le condizioni tecniche e la durata del medesimo.

Nel caso in cui la Ditta affidataria si rifiuti di adeguare i prezzi, l'Azienda affidante si riserva la facoltà di recedere dal contratto, senza alcun onere a proprio carico e ciò in deroga all'art. 1671 del codice civile, anche in analogia alle vigenti previsioni normative in materia di acquisti pubblici.

Fatturazione, pagamenti

Il corrispettivo contrattuale, riferito ai quantitativi di merce accertati all'atto delle singole consegne, si intende così determinato:

- A. per le derrate alimentari non ortofrutticole, dal prodotto del prezzo unitario offerto, per le quantità effettivamente consegnate e risultanti dai documenti attestanti le avvenute consegne delle merci;
- B. per quanto riguarda le derrate alimentari ortofrutticole, la percentuale di sconto espressa dalla ditta in sede di gara verrà applicata per ogni mese al prezzo riportato nella colonna prevalente del "Bollettino prezzi del mercato ortofrutticolo di Milano", con riferimento all'ultimo lunedì del mese precedente all'effettuazione dell'ordine.

Le fatture elettroniche – riferite ai singoli ordini degli Istituti e suddivise per "Mensa Ospiti" e "Mensa Personale" - devono essere intestate all'Azienda di Servizi alla Persona "Golgi - Redaelli" - Via B. d'Alviano n. 78 - 20146 MILANO - Partita I.V.A. n. 04737420150 e recare il codice identificativo di gara (CIG 8070781B2A) e il codice univoco ufficio per la fatturazione elettronica UF8JFG.

La liquidazione delle fatture avviene nel termine di 30 gg. (per i prodotti deteriorabili) e 60 gg. (per prodotti non deteriorabili) data fattura fine mese, mediante accredito sul conto corrente dedicato indicato dalla ditta in sede di offerta.

Si rammenta che ai sensi delle vigenti normative in materia fiscale tributaria la Pubblica Amministrazione effettua il pagamento versando l'imponibile al fornitore e l'IVA (ancorché regolarmente esposta in fattura) direttamente all'Erario; pertanto le fatture devono riportare la dicitura-tipo "l'IVA esposta in fattura deve essere versata all'Erario ai sensi dell'art. 17-ter del DPR n. 633/1972".

La Ditta affidataria assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dalla vigente normativa in materia, anche in caso di subappalto.

Le parti stabiliscono, in deroga convenzionale all'interesse legale di mora di cui all'art. 5, comma 1, del decreto legislativo 9 ottobre 2002, n. 231, che la misura di tale interesse è pari al 50% del saggio di interesse di mora vigente nel periodo di riferimento del contratto di servizio.

ART. 4 – SPESE

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna esclusa o eccettuata, inerenti la procedura di gara nonché conseguenti alla stipulazione del contratto sono a carico della ditta aggiudicataria, tranne quelle inderogabilmente per legge a carico della Committente (ad esempio IVA).

TITOLO II – MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

ART. 5 – CONDIZIONI GENERALI

La produzione, la conservazione, il confezionamento, l'etichettatura e il trasporto delle merci oggetto della fornitura dovranno essere effettuate a norma delle leggi nazionali e comunitarie vigenti.

La presentazione dell'offerta da parte delle imprese concorrenti equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza di tutta la normativa vigente in materia e di sua incondizionata accettazione.

Qualora, nel periodo di vigenza contrattuale, vengano emanate nuove norme attinenti la materia trattata dal presente capitolato, l'appaltatore è tenuto ad osservarle senza pretendere alcun compenso aggiuntivo dalla Stazione Appaltante.

Sono a carico della ditta fornitrice, intendendosi remunerati con il corrispettivo di aggiudicazione, tutti gli oneri, i rischi e le spese relativi alle prestazioni oggetto del presente capitolato, nonché ad ogni attività che si rendesse necessaria e/o opportuna per un corretto e completo adempimento delle obbligazioni previste, ivi comprese quelle relative a spese di imballaggio e di trasporto.

ART. 6 – RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Dovrà essere garantita la nomina di un Responsabile del servizio allo scopo di gestire i rapporti fra l'appaltatore e la stazione appaltante. In caso di assenza o di indisponibilità del Responsabile per ferie, malattia o altri motivi, lo stesso dovrà essere sostituito tempestivamente con personale di pari professionalità. Il Responsabile, o suo sostituto, durante le ore di servizio (dal lunedì al venerdì dalle ore 8,30 alle 18,00) dovrà pertanto essere sempre reperibile telefonicamente e a disposizione dell'Azienda. Per l'attività del Responsabile l'aggiudicatario non potrà addebitare all'Azienda alcun costo aggiuntivo, in quanto tale funzione deve intendersi compresa nei costi di gestione dell'appalto.

Si precisa che le comunicazioni e le contestazioni relative alle eventuali inadempienze verificatesi, segnalate dall'Azienda al Responsabile, avranno lo stesso valore di quelle fatte direttamente alla ditta fornitrice.

La Ditta dovrà inoltre fornire un numero di emergenza, al fine di gestire tempestivamente eventuali situazioni critiche al di fuori degli orari di cui al punto precedente e durante i giorni prefestivi e festivi.

ART. 7 – PRODOTTI

A) CARATTERISTICHE GENERALI

Qualità

Tutti gli alimenti forniti dovranno essere di prima qualità e conformi all'Allegato n° 1 del presente Capitolato ("*Specifiche tecniche delle derrate alimentari*"). I prodotti offerti non dovranno contenere OGM né essere derivati da OGM.

I prodotti sottoelencati – fermo restando il rispetto delle caratteristiche di cui all'allegato 1 - dovranno in ogni caso essere riferiti a primarie marche commerciali, già individuate in sede di offerta (o di livello equivalente in caso di indisponibilità sopravvenuta nel corso dell'esecuzione):

- Pasta di semola di grano duro
- Pasta all'uovo
- Ravioli/tortellini

- Riso
- Latte
- Olio extra vergine di oliva
- Pomodori pelati e derivati
- Fette biscottate
- Biscotti
- Acqua minerale

Conformità alla normativa

Tutti i prodotti devono essere conformi alle normative vigenti in materia. In particolare, per i prodotti *provenienti da produzione biologica, *provenienti da “sistemi di produzione integrata”, * di produzione agroalimentare tradizionale, *IGP, DOP e STG si fa riferimento alle relative indicazioni di cui ai Regolamenti, Norme UNI, Elenchi e Registri vigenti pro tempore per quanto di rispettivo interesse; i prodotti devono altresì essere muniti delle relative certificazioni, ove occorrenti. Sono fatte salve le disposizioni sopravvenienti o sopravvenute che stabiliscono criteri più restrittivi. 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.

Caratteristiche igienico-sanitarie

Ogni prodotto deve presentare caratteristiche igienico-sanitarie ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine, con valori conformi alle disposizioni vigenti al proposito.

In particolare è vietata la fornitura di sostanze alimentari private, anche in parte, delle loro sostanze nutritive; mescolate a sostanze di qualità inferiore; trattate in modo da contraffarne la composizione naturale; in cattivo stato di conservazione; contenenti cariche microbiche superiori ai limiti stabiliti dalla legge; in stato di alterazione, sofisticazione, adulterazione, edulcorazione non consentite dalla legge o comunque nocive alla salute; colorate artificialmente con colori non permessi; contenenti residui di prodotti utilizzati in agricoltura per la protezione delle piante, ovvero residui provenienti dai contenitori dichiarati tossici per l'uomo ovvero in ogni caso residui o componenti non ricompresi tra gli additivi alimentari consentiti dalla legge e dal Ministero della Salute.

Confezione e etichettatura

I prodotti alimentari dovranno avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti.

L'etichetta deve inoltre contenere elementi utili per agevolare la rintracciabilità.

I prodotti biologici devono riportare in etichetta:

- indicazione che suggeriscano all'acquirente che il prodotto o i suoi ingredienti sono stati ottenuti conformemente alle norme di produzione biologica: BIOLOGICO, BIO, ECO;
- indicazione che il prodotto è stato ottenuto od importato da un operatore assoggettato alle misure di controllo;
- menzione del nome e/o del numero di codice dell'autorità o dell'organismo di controllo cui il produttore è assoggettato;
- logo comunitario.

Il confezionamento deve garantire un'adeguata conservazione del prodotto.

La confezione e gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio, e rispondere ai requisiti normativi vigenti.

Altre disposizioni

Tutti i prodotti consegnati dovranno avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 70% della conservabilità.

Le pezzature e i formati dei prodotti devono essere riferibili a quelli indicati dalla Stazione Appaltante, con un margine di tolleranza di +/- 10%.

E' fatto obbligo alla ditta fornitrice di consegnare, su richiesta, derrate alimentari di qualsiasi genere che dovessero rendersi necessarie per l'attuazione di diete particolari.

In merito ai prodotti liofilizzati/polvere previsti nell'allegato 2 “*Elenco prodotti e quantitativi presunti*”, la ditta aggiudicataria dovrà fornire in comodato d'uso gratuito agli Istituti Geriatrici amministrati le macchine per la preparazione delle bevande compatibili con i prodotti offerti, attualmente presenti nelle seguenti quantità:

- Istituto “P. Redaelli” Milano: n. 23
- Istituto “P. Redaelli” Vimodrone: n. 14
- Istituto “C. Golgi”: n. 11.

B) PROVENIENZA

La ditta aggiudicataria è tenuta all'osservanza delle disposizioni previste dal Regolamento CE n. 178/02 e s.m.i., in particolare per quanto riguarda i sistemi e le procedure di rintracciabilità degli alimenti e gli obblighi di ritiro dal mercato dei prodotti non conformi ai requisiti di sicurezza alimentare e/o di prodotti già consegnati in caso di preallerta sanitario.

C) GARANZIE DI QUALITA'

E' fatto obbligo alla ditta fornitrice di garantire che i prodotti da essa forniti siano esenti da vizi ed abbiano le qualità essenziali che ad essi si richiedono e che li rendono idonei al consumo, nonché di assicurare e dimostrare che le derrate alimentari siano conformi alle norme di igiene e di sicurezza, con particolare riferimento alle normative nazionali e comunitarie disciplinanti la commercializzazione dei singoli prodotti.

In relazione a quanto sopra, la ditta fornitrice si obbliga a sollevare l'Azienda da ogni tipo di responsabilità per danni inerenti e conseguenti all'uso dei prodotti forniti, ogni qualvolta dipendano da vizi o difetti di qualità delle derrate alimentari imputabili al fornitore.

Il fornitore dovrà produrre, su richiesta dell'Azienda, copia di tutta la documentazione che attesti l'idoneità di un prodotto alimentare ai parametri di qualità igienico-sanitaria e merceologici previsti dalle Specifiche Tecniche, con particolare riferimento alle procedure applicate per la sua conservazione e il trasporto e alle verifiche delle qualità effettuate prima della consegna alla Stazione Appaltante. La ditta aggiudicataria è tenuta ad individuare ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano applicate, mantenute ed aggiornate le procedure di sicurezza ispirate ai principi del sistema H.A.C.C.P. in qualsiasi segmento della filiera alimentare.

D) SCHEDE TECNICHE

L'aggiudicatario dovrà consegnare alle Direzioni degli Istituti, prima dell'inizio dell'appalto e **su file informatico**, le **schede tecniche** di tutti i prodotti offerti in appalto - che dovranno in ogni caso essere conformi alle previste caratteristiche tecniche di cui all'Allegato n° 1 del presente Capitolato ed a quanto previsto nell'offerta tecnica - riportanti le informazioni minime di cui all'Allegato n° 3 del presente Capitolato (*Scheda Tecnica di Prodotto*).

Tali informazioni dovranno essere dettagliate in rapporto alla complessità del prodotto in modo da porre in evidenza tutti gli elementi qualificanti il prodotto stesso.

Ove siano previsti, per uno specifico prodotto o per una determinata categoria di prodotti, dei requisiti o limiti cogenti, questi dovranno essere riportati esplicitamente nelle schede tecniche coerentemente a quanto stabilito per legge.

La scheda tecnica di ciascun prodotto dovrà essere il più possibile esauriente, rispettando quanto previsto dalle norme vigenti nazionali e comunitarie e dalle norme vigenti per ciascuna classe merceologica.

E) SOSTITUZIONI DI PRODOTTI

La ditta aggiudicataria dovrà consegnare per tutta la durata della fornitura gli stessi prodotti offerti in sede di gara (stesso marchio commerciale, stesso stabilimento di provenienza, stesse caratteristiche quali-quantitative, stesso confezionamento, ecc.), salvo diversa richiesta da parte della Stazione Appaltante.

La sostituzione da parte della ditta fornitrice dei prodotti in appalto è consentita nei casi in cui gli stessi non fossero più disponibili in conseguenza di aggiornamenti tecnologici legati ai processi produttivi o a seguito di andamenti di mercato che hanno influenza sulla disponibilità dei prodotti e/o delle materie prime necessarie alla realizzazione dei prodotti. Qualora si renda necessario sostituire temporaneamente e/o definitivamente un prodotto con un altro, questo deve avere caratteristiche qualitative equivalenti o superiori.

Eventuali variazioni dovranno essere giustificate - anche mediante la produzione di documentazione probatoria - e comunque preventivamente concordate e autorizzate dall'Area Appalti, Monitoraggio e Verifica della Stazione Appaltante. Pertanto, nel caso in cui si verifichi una delle ipotesi di indisponibilità di prodotti suindicate, la ditta fornitrice, anche al fine di non incorrere nel pagamento delle penali previste per il caso di mancata consegna di cui al successivo art. 17, dovrà inoltrare tempestivamente il facsimile di cui all'Allegato n° 4 del presente Capitolato (*Richiesta di sostituzione prodotto*) ed attendere la relativa autorizzazione prima di ricevere/evadere eventuali ordini.

Resta inteso che le sostituzioni di cui sopra (temporanee o permanenti) non daranno in nessun caso diritto alla ditta fornitrice di pretendere variazioni in aumento del prezzo unitario attribuito al singolo articolo.

ART. 8 – MODALITA' DI CONSEGNA DELLE DERRATE

A) ORDINATIVI

Le quantità di derrate da consegnare saranno ordinate settimanalmente, salvo esigenze diverse, dagli uffici preposti degli Istituti.

In merito agli ordini dei prodotti ortofrutticoli freschi, la ditta fornitrice è obbligata a consegnare agli uffici di cui sopra la copia completa del bollettino prezzi del mercato ortofrutticolo di Milano relativo all'ultimo lunedì del mese.

Copia del bollettino, in formato elettronico o in altro formato richiesto, dovrà inoltre essere inviata alla struttura responsabile dei sistemi informativi della Stazione Appaltante.

B) MODALITA' DI CONSEGNA

Giorni e orari

Le consegne dovranno avvenire tassativamente - per i tre Istituti - nella fascia oraria compresa tra le ore 7,30 e

le ore 9,00, nelle seguenti giornate:

- MARTEDI' E VENERDI': prodotti ortofrutticoli freschi
- MERCOLEDI': acqua
- LUNEDI' E GIOVEDI': tutte le altre derrate

La ditta appaltatrice potrà richiedere eventuali modifiche alle indicazioni di cui sopra; le modifiche dovranno essere valutate dagli uffici preposti degli Istituti e, se ritenute compatibili, autorizzate in forma scritta.

L'Azienda si riserva la facoltà di richiedere – temporaneamente e/o stabilmente, e previo congruo preavviso – variazioni rispetto a quanto sopra in conseguenza di diverse necessità organizzative e di lavoro.

Trasporto

Nell'eseguire le consegne delle merci, la ditta fornitrice ha l'obbligo del rispetto dei regolamenti igienici stabiliti dalla vigente legislazione: in particolare, il fornitore avrà l'obbligo di mantenere a temperatura ed in condizioni appropriate le derrate durante le fasi di trasporto.

Il trasporto dei prodotti alimentari deve avvenire con mezzo igienicamente idoneo e tale da assicurare agli stessi una adeguata protezione, evitando ogni causa di insudiciamento o altro danno che possa derivare alle sostanze alimentari trasportate dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali.

E' vietata la promiscuità di carico di sostanze alimentari con altre sostanze alimentari od anche non alimentari che possano modificare le caratteristiche dei prodotti o possano comunque inquinarli, salvo che si faccia uso di confezioni o imballaggi atti ad evitare qualsiasi contaminazione o insudiciamento.

Consegna

Le consegne della merce dovranno essere effettuate presso le Dispense degli Istituti amministrati. Il personale della ditta affidataria dovrà provvedere allo scarico della merce dall'automezzo ed al suo posizionamento nella zona di deposito indicata dalla Direzione dell'Istituto.

Per le consegne da effettuarsi presso l'Istituto Geriatrico "C. Golgi" di Abbiategrasso la ditta fornitrice dovrà utilizzare mezzi di trasporto idonei riguardo ai seguenti vincoli strutturali:

- discesa allo sbarco: rampa di lunghezza m. 7,70 con dislivello strada-cortile di m. 1,10 e pendenza di circa 15%.
- piattaforma elevabile: corsa di m. 1,70 e portata massima di kg. 3.000.

La ditta effettua le forniture a proprio rischio, assumendo a proprio carico tutte le relative spese.

All'atto della consegna, la ditta dovrà presentare all'addetto al ricevimento la fattura accompagnatoria in duplice esemplare e/o il DdT, nei quali risultino dettagliatamente indicate tutte le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa dei prodotti.

Una copia sottoscritta dal ricevente sarà restituita all'incaricato della consegna.

Roll containers e pallets

La consegna dei prodotti dovrà avvenire su roll containers che dovranno essere garantiti in ottime condizioni di manutenzione con ruote grandi, dotate di cuscinetti a sfera, che devono essere mantenuti in condizioni tali da assicurarne la facile manovrabilità e di altezza massima di m. 1,60.

Le modalità di carico dei roll containers devono garantire l'integrità dei prodotti e l'ottimizzazione del lavoro degli addetti al ricevimento merci.

A tal fine la ditta dovrà provvedere al carico dei roll containers secondo le seguenti modalità:

- il carico non potrà mai superare l'altezza massima del carrello;
- suddividere i prodotti deperibili da quelli non deperibili, evitando che uno stesso prodotto sia distribuito in diversi roll containers;
- posizionare i prodotti in funzione del loro peso e per omogeneità di prodotto per ogni ripiano i prodotti pesanti sui ripiani intermedi, i prodotti fragili su quelli superiori e inferiori

Nel caso - occasionale - in cui il roll container non fosse stato caricato con le modalità di cui sopra ovvero le condizioni di manovrabilità fossero compromesse, il personale della ditta affidataria dovrà supportare il personale dell'Azienda oltre che nella movimentazione fino ai locali di deposito, anche al posizionamento delle derrate nelle zone/scaffalature di stoccaggio, ivi comprese le celle frigorifere

Per l'Istituto di Milano i prodotti sottoelencati dovranno essere consegnati su pallets in materiale plastico (non legno):

- pasta
- pomodori pelati
- vino
- olio
- preparato per purè
- riso
- zucchero
- latte in polvere
- the' lio

- caffè lio
- sale
- puree di frutta

La fornitura di acqua in bottiglie dovrà avvenire su pallets in materiale plastico in tutte tre le sedi.

Il carico sul pallet dovrà avvenire osservando le seguenti modalità:

- altezza massima di carico compresa tra 140 e 150 cm (160) da terra
- omogeneità di prodotto sul pallet
- omogeneità di formato in verticale esclusivamente per la pasta.

Personale addetto al trasporto e alla consegna

Il personale addetto al trasporto ed alla consegna delle derrate deve rispettare i requisiti previsti dalla vigente normativa in materia e deve avere un atteggiamento corretto nei confronti del personale dell'Azienda

C) CONTESTAZIONE DI CONFORMITA' ALLA CONSEGNA

In caso di contestazione al momento della consegna in ordine alla conformità delle derrate agli standard di qualità previsti dal presente Capitolato e ai dati dell'ordinativo non si dovrà opporre rifiuto, ritirando immediatamente, con bolla di consegna dell'Azienda recante la dicitura "merce non conforme", i prodotti oggetto della contestazione.

TITOLO III – OBBLIGHI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE

ART. 9 - OBBLIGO DI CONSEGNA DELLA GARANZIA DEFINITIVA

Prima della stipula del contratto, la Ditta aggiudicataria deve trasmettere, entro 20 (venti) giorni dalla data di ricezione della comunicazione di aggiudicazione, garanzia definitiva per il perfezionamento delle relative procedure, pari al 10% (dieci per cento) dell'importo offerto, ai sensi dell'art. 103 del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50 e ss.mm.ii.. In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10% per cento, la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10% per cento; ove il ribasso sia superiore al 20% per cento, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20% per cento.

La mancata costituzione della cauzione é considerata come rinuncia all'esecuzione del servizio e determina la risoluzione del contratto, oltre all'addebito dei danni e delle maggiori spese.

La cauzione va costituita, a scelta dell'aggiudicatario, mediante una delle modalità seguenti:

- in assegni circolari a beneficio della Stazione Appaltante o attraverso bonifico bancario, con versamento sul conto corrente della Banca Popolare di Sondrio – cod. IBAN IT46Q0569601600000015010X08. La causale del versamento deve riportare l'indicazione "garanzia definitiva" – CIG: A comprova dell'avvenuto pagamento, l'aggiudicatario deve allegare la ricevuta in originale del versamento;
- in titoli del debito pubblico, garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito, presso la Tesoreria dell'Azienda affidante, Banca Popolare di Sondrio – Agenzia 9023, Via Bartolomeo D'Alviano,78 - 20146 Milano;
- attraverso fideiussione bancaria o assicurativa rilasciata da imprese che rispondano ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'articolo 106 del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'articolo 161 del decreto legislativo 24 febbraio 1998, n. 58 e che abbiano i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa.

La garanzia – se costituita mediante fideiussione - deve prevedere espressamente:

- a) espressa rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, ex art. 1944 del codice civile;
- b) rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile;
- c) operatività della garanzia medesima entro 15 (quindici) giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante;
- d) intestazione corretta dell'obbligato singolo o cointestazione dei coobbligati in caso di raggruppamento;
- e) dicitura completa del beneficiario ossia Azienda di Servizi alla Persona "Golgi-Redaelli";
- f) firma dell'obbligato / dei coobbligati e del funzionario incaricato su ciascuna pagina, oltre ad un timbro di congiunzione fra le singole pagine.

La fideiussione assicurativa o rilasciata da intermediari finanziari deve inoltre contenere l'autentica notarile della firma dell'agente assicurativo o intermediario finanziario rilascianti.

Alla garanzia di cui sopra si applicano le riduzioni previste dall'articolo 93, comma 7, del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii., per la garanzia provvisoria.

Si precisa che l'Azienda, qualora constatato inadempimento agli obblighi assunti, ha la facoltà di:

- escutere la fideiussione, senza bisogno di diffida o di procedimento giudiziario, fatta salva ogni altra azione per gli ulteriori danni;
- ritenere, previa opportuna diffida e remissione in termini, come non avvenuto l'affidamento, riservandosi eventuali azioni a risarcimento dei danni subiti.

Il deposito cauzionale definitivo deve prevedere un periodo di validità di almeno 180 giorni oltre la scadenza del contratto.

La garanzia resta vincolata fino al termine del rapporto contrattuale e viene svincolata per iscritto a seguito dell'esecuzione completa e regolare di tutti gli obblighi contrattuali, dopo la liquidazione dell'ultimo conto e non prima che siano state definite tutte le ragioni di debito e credito ed ogni altra pendenza.

La garanzia costituisce assicurazione dell'esatto adempimento delle obbligazioni derivanti dal contratto, dell'eventuale risarcimento dei danni, nonché del rimborso delle spese che l'Azienda affidante dovesse eventualmente sostenere durante la gestione affidata per fatti imputabili alla Ditta affidataria e derivanti dall'inadempimento e cattiva esecuzione del servizio affidato.

Resta salvo il diritto dell'Azienda affidante di intraprendere ogni e qualsivoglia azione nel caso in cui la garanzia risultasse incapiante.

La Ditta affidataria può essere obbligata a reintegrare la garanzia su cui l'Azienda affidante si sia eventualmente rivalsa, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

La cauzione viene incamerata in caso di risoluzione del contratto.

ART. 10 - ASSICURAZIONE

L'appaltatore si assume ogni responsabilità civile derivante dall'espletamento delle attività richieste dal presente capitolato.

A tale scopo deve stipulare, ad esclusivo beneficio della Stazione Appaltante, una polizza RC verso terzi nella quale vi sia l'espressa rinuncia da parte della compagnia di assicurazione ad azione di rivalsa nei confronti dell'Azienda. Il predetto contratto assicurativo deve essere presentato al momento della stipula del contratto.

La copertura richiesta deve avere un unico massimale non inferiore a € 2.000.000,00 per persona e persino.

Il predetto contratto assicurativo deve prevedere, tra l'altro, la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di mensa, causati dalle derrate alimentari fornite dalla ditta fornitrice.

Detta polizza deve essere depositata presso gli uffici dell'Azienda in originale o in copia conforme autenticata ai sensi di legge prima dell'avvio dell'esecuzione del servizio. L'inosservanza di tale adempimento è causa di risoluzione del contratto.

La stessa deve avere una durata non inferiore al periodo contrattuale di esecuzione della fornitura e deve inoltre coprire assicurativamente tutti i sinistri che avvengano nel periodo di vigenza del contratto e le cui denunce siano presentate comunque entro i 3 mesi successivi dalla data di scadenza del contratto.

ART. 11 – STIPULA DEL CONTRATTO – CASI D'URGENZA

Il contratto viene stipulato in modi e tempi conformi alla normativa vigente. Dopo l'aggiudicazione e prima della stipula del contratto, la ditta aggiudicataria è invitata a presentare, entro 20 giorni dalla data di ricezione della comunicazione di aggiudicazione della gara, quanto segue:

- la cauzione definitiva, da costituirsi nelle modalità previste all'art. dedicato;
- la polizza assicurativa, di cui al precedente articolo.

Ove nel termine previsto la ditta, senza giustificato motivo, non abbia ottemperato a quanto richiesto e/o non si sia presentata alla stipulazione del contratto nel termine stabilito, la Stazione appaltante, previa diffida e eventuale remissione in termini, ha la facoltà di ritenere come non avvenuto l'affidamento, di incamerare la cauzione provvisoria e di procedere all'affidamento della gara al secondo classificato.

La Stazione appaltante si riserva, nei casi di urgenza e/o necessità, di richiedere l'avvio delle prestazioni contrattuali mediante apposita comunicazione scritta, anche in pendenza della stipulazione del contratto, previa costituzione della garanzia definitiva.

ART. 12 - SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO

Il subappalto è concesso solo se richiesto in sede di presentazione dell'offerta, nei limiti e con le modalità di cui all'art. 105 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii. e relative deroghe di legge.

L'aggiudicatario assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dalla vigente normativa in materia, anche in caso di subappalto.

E' comunque vietato cedere ad altri l'esecuzione del servizio oggetto del contratto, o di parte dello stesso, senza il preventivo consenso dell'Azienda.

Le cessioni senza consenso o qualsiasi atto diretto a nasconderle, autorizzano la Stazione Appaltante a risolvere di diritto il contratto, ai sensi dell'art. 19 - lett. b), senza ricorso ad atti giudiziari ed effettuare l'esecuzione in danno, con rivalsa sulla cauzione presentata.

ART. 14 - MODIFICAZIONI DELL'ASSETTO SOCIETARIO

L'aggiudicatario è tenuto a comunicare tempestivamente alla Stazione Appaltante ogni eventuale sopravvenuta modificazione degli assetti proprietari e della struttura di impresa (fusioni e/o trasformazioni, variazioni di soci o componenti dell'organo di amministrazione).

ART. 15 - ADEMPIMENTI AI SENSI DELLE VIGENTI NORME DI SICUREZZA DEL LAVORO E PER L'EMERSIONE DEL LAVORO NERO

- a) L'Azienda appaltante rende edotto l'appaltatore dei rischi lavorativi aziendali relativi all'attività appaltata e delle misure di prevenzione adottate. Allo scopo mette a disposizione il documento di valutazione dei rischi, le norme di comportamento, le procedure di sicurezza ed il Piano di Emergenza ed Evacuazione presso la Direzione di ogni Istituto, il Servizio Archivio e Beni Culturali ed il Servizio Prevenzione e Protezione dell'Azienda.
- b) L'appaltatore deve provvedere alla redazione del proprio documento di valutazione dei rischi con espresso riferimento all'appalto in corso, ed alle modalità di espletamento dello stesso, avuto riguardo alle aree interessate.
- c) Il Datore di lavoro di riferimento e l'appaltatore elaborano congiuntamente il piano di coordinamento per la limitazione ed il controllo dei rischi da interferenza nello svolgimento delle attività lavorative. Tale documento di valutazione del rischio da interferenza deve essere posto in allegato al contratto.
- d) Il Datore di lavoro di riferimento si impegna ad aggiornare tempestivamente l'appaltatore di eventuali variazioni del rischio lavorativo che dovessero insorgere in costanza di rapporto contrattuale.
- e) Datore di lavoro e appaltatore, nel comunicarsi reciprocamente i nominativi dei rispettivi referenti per la sicurezza sul lavoro relativamente alla sede oggetto di appalto, prevedono momenti informativi periodici sulla situazione.
- f) L'appaltatore si impegna a cooperare con il committente, garantendo:
 - la nomina del proprio referente per la sicurezza per l'appalto specifico;
 - l'addestramento e la preparazione specifica del proprio personale ai rischi esistenti nell'ambiente di lavoro del committente: all'uopo, fornirà a quest'ultimo le opportune certificazioni;
 - la circolazione, fra i lavoratori impiegati nell'appalto, delle informazioni e degli aggiornamenti ricevuti dal committente sui rischi e sulle misure di sicurezza adottate;
 - la partecipazione agli incontri congiunti concordati;
 - la partecipazione del proprio referente a corsi organizzati dal committente per la gestione della sicurezza sul luogo di lavoro, per una successiva divulgazione delle procedure a tutto il proprio personale operante nella struttura;
 - la tempestiva segnalazione di situazioni di rischio impreviste o di altri elementi utili alla valutazione del rischio emersi durante l'esecuzione dei lavori appaltati.
- g) L'appaltatore garantisce l'idoneità lavorativa del proprio personale o dei soci lavoratori avuto riguardo all'attività oggetto dell'appalto in relazione alle modalità di svolgimento della stessa e dei rischi specifici connessi; si impegna all'effettuazione della sorveglianza sanitaria correlata, dandone riscontro al Datore di lavoro. All'inizio dell'appalto l'appaltatore provvederà affinché il suo Medico Competente si coordini con il Medico Competente aziendale per il necessario scambio di informazioni circa le modalità di esecuzione della sorveglianza sanitaria.
- h) L'appaltatore si obbliga al rispetto degli obblighi di sicurezza specifici della propria attività.
- i) Il personale dell'impresa appaltatrice deve essere dotato di tessera di riconoscimento corredata di fotografia del dipendente e generalità dello stesso e del datore di lavoro e la stessa deve essere esposta (anche dai lavoratori autonomi); i datori di lavoro con meno di 10 dipendenti possono provvedere a quanto sopra avvalendosi di apposito registro vidimato dall'autorità competente, da tenersi sul luogo di lavoro.

Il committente si riserva ogni verifica e controllo sull'adempimento da parte dell'appaltatore degli obblighi di sicurezza contrattualmente assunti.

In caso di riscontro mancato rispetto degli stessi, il committente, valutata la gravità dell'inadempienza, provvederà all'applicazione di una decurtazione a titolo di penale, da € 500,00= fino a €. 1.000,00=, fatta salva la facoltà di risoluzione del contratto.

Le parti si intendono esonerate dalla responsabilità civile in caso di sinistro occorso a proprio dipendente per inosservanza della controparte degli obblighi di sicurezza posti a suo carico.

TITOLO IV – CONTROLLI – PENALITA’

ART. 16 – CONTROLLI

Controlli sugli adempimenti

L’aggiudicatario assume a proprio carico la responsabilità della puntuale esecuzione del servizio, secondo quanto previsto dal presente Capitolato Speciale.

La Stazione Appaltante pone in essere tutte le attività di verifica e di controllo sugli adempimenti di carattere amministrativo, gestionale e prestazionale a carico dell’appaltatore derivanti dall’intero Capitolato speciale.

Le attività di verifica verranno condotte - per quanto di rispettiva competenza e secondo le modalità in uso presso questa Stazione appaltante - dalla Direzione di Istituto/Direttore dell’esecuzione, per il tramite dei propri uffici, nonché dei responsabili di altre strutture coinvolte per competenza.

Ove i controlli evidenziassero inadempienze da parte dell’appaltatore a fronte dell’istruttoria posta in essere dai diversi livelli di verifica, si darà luogo alle previsioni di cui agli articoli successivi.

Accettazione merci e contestazioni

L’Azienda procede all’accettazione di quanto consegnato – ad eccezione delle ipotesi di contestazione di conformità alla consegna – fatte salve le verifiche del caso.

L’accettazione della merce non solleva l’appaltatore dalle responsabilità in ordine a vizi e difformità non immediatamente rilevati. L’Azienda si riserva di contestare la fornitura in qualsiasi momento (dal ricevimento al consumo) allorché vengano rilevati difetti del prodotto addebitabili al fornitore.

Verifiche sulle derrate

La Stazione Appaltante provvederà alle verifiche al ricevimento della merce e/o in tempi successivi mediante propri operatori. Qualora l’appaltatore rilevasse l’opportunità di condurre verifiche in contraddittorio (anche una tantum o a campione), dandone adeguato preavviso al Direttore dell’Esecuzione, dovrà garantire la disponibilità di un proprio operatore per tutto il tempo necessario.

Sino all’espletamento delle verifiche la Stazione Appaltante provvederà alla corretta conservazione delle derrate.

A titolo esemplificativo e non esaustivo si indicano come oggetto di verifica:

- accertamento della conformità delle merci consegnate ai requisiti quantitativi e qualitativi indicati nell’ordine di fornitura, nell’allegato n. 1 “*Specifiche tecniche delle derrate alimentari*” e nelle schede tecniche;
- idoneità della confezione e/o imballaggi e delle etichettature che devono essere riportate;
- standard qualitativi del prodotto: agronomici, merceologici, provenienza, pezzature etc.;
- data di scadenza o termine minimo di conservazione dei prodotti.

Collateralmente si potrà provvedere altresì alle verifiche su:

- automezzi di trasporto: stoccaggio, condizioni igieniche, temperature;
- stato igienico-sanitario del personale addetto alla consegna.

In esito alle verifiche l’Azienda potrà:

- rifiutare la merce all’atto della consegna, con le conseguenze relative alla mancata consegna;
- chiedere la sostituzione della merce;
- declassare la merce;
- ridurre il peso dichiarato alla consegna nel caso di eccesso di scarti (acqua, terra, grassi).

La quantità sarà esclusivamente quella accertata presso ciascun magazzino dell’Azienda e dovrà essere riconosciuta ad ogni effetto dal fornitore.

Analisi

L’Azienda ha facoltà di effettuare, a campione, prelievi dei prodotti consegnati al fine di sottoporli ad analisi chimico-microbiologiche presso laboratori di propria fiducia.

La ditta aggiudicataria terrà a disposizione dell’Autorità Sanitaria competente gli esiti delle analisi e alla stessa comunicherà tempestivamente gli esiti non conformi alle vigenti disposizioni di legge.

Ispezioni presso il fornitore

L’Azienda ha facoltà di verificare, anche presso gli impianti di produzione, il rispetto, da parte del fornitore, delle procedure contenute nel manuale di autocontrollo. E’ pertanto obbligo dell’impresa mettere a disposizione degli incaricati della Stazione Appaltante, per i controlli di conformità, il piano di autocontrollo, le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate e la documentazione allegata.

Effetti dei controlli sulle forniture

a) Rifiuto della merce consegnata a seguito della verifica

Qualora le merci si dimostrino affette da vizi o da difetti di qualità, ovvero siano scadute o alterate, o comunque presentino difformità rispetto alle previsioni contenute nel presente capitolato e nelle schede tecniche, la ditta

fornitrice si obbliga a ritirare e sostituire immediatamente e, comunque, entro 24 ore dalla contestazione, le partite di merce rifiutate, senza addebito di costi aggiuntivi. Tale ritiro dovrà avvenire anche se le merci siano state manomesse o sottoposte ad esami di controllo.

La mancata sostituzione nei termini prefissati equivale all'ipotesi di mancata consegna, prevista dall'art. 17.

b) Rifiuto della merce consegnata a seguito di analisi

Qualora le merci consegnate si dimostrino, a seguito di analisi, difformi da quanto previsto nelle specifiche tecniche e di qualità igienico sanitaria, si applicherà la disciplina di cui alla lettera precedente. Inoltre, alla ditta fornitrice verranno addebitate le spese sostenute per le analisi.

c) Responsabilità della ditta fornitrice ed esecuzione in danno

Eventuali ritardi nel ritiro delle merci rifiutate sono a completo rischio della ditta fornitrice e, quindi, esonerano l'Azienda da ogni responsabilità per ulteriori degradamenti o deprezzamenti che le merci possano subire in dipendenza degli stessi. Qualora la ditta fornitrice non provveda alla sostituzione delle merci rifiutate immediatamente e, comunque, entro le 24 ore dal ritiro o dalla comunicazione ad opera dell'Azienda, quest'ultima potrà provvedere ad acquisti diretti delle merci presso terzi, imputando i maggiori oneri a carico della ditta fornitrice. L'Azienda potrà provvedere ad acquisti diretti presso terzi, imputando i maggiori oneri a carico della ditta fornitrice e fatte salve le penali di cui all'art. 17 del presente capitolato, anche in caso di mancata consegna del prodotto ordinato e mancata proposta di consegna prodotto alternativo.

Gli esiti dei controlli di cui al presente articolo non esonerano la ditta da responsabilità per vizi che non siano emersi durante le operazioni relative ed accertati successivamente, sino al momento del consumo.

ART. 17 – PENALI

Fatto salvo quanto già eventualmente previsto nei singoli articoli di riferimento in ordine alle sanzioni legate alle diverse fattispecie di inadempimento, ove le inadempienze siano ritenute non gravi, cioè tali da non compromettere la regolarità del servizio, le stesse saranno contestate alla ditta inadempiente secondo le procedure in uso in Azienda, assegnando un termine non inferiore a dieci giorni consecutivi per la presentazione delle controdeduzioni.

In caso di mancata presentazione di controdeduzioni da parte dell'appaltatore o di non accoglimento delle stesse la Stazione Appaltante si riserva di applicare (fatto salvo il maggior danno) secondo un principio di gradualità e proporzionalità delle sanzioni in relazione alla gravità della mancanza, una decurtazione, a titolo di penale, quali:

- mancata consegna: in caso di mancata consegna nel giorno stabilito nell'ordinativo, l'Azienda applicherà una penale **pari al 10% del valore della merce non consegnata**

L'Azienda si riserva, comunque, la facoltà di accettare l'esecuzione tardiva, applicando in tal caso la penale ridotta al 5% del valore della merce per ogni giorno di ritardo.

Qualora la ditta fornitrice dimostri l'oggettiva impossibilità, dovuta a caso fortuito o forza maggiore, di provvedere alla fornitura, l'Azienda potrà ordinare derrate sostitutive dello stesso genere ma di specie diversa (es.: bovino anziché pollo; patate anziché carote). Se a seguito di controlli successivi la Stazione Appaltante dovesse accertare l'insussistenza del caso fortuito o della forza maggiore, verrà applicata la penale pari al 10% del valore della merce non consegnata.

La mancata consegna del medesimo prodotto ripetuta per tre volte legittimerà l'Azienda a risolvere il contratto limitatamente alla fornitura del prodotto rimasta inevasa, con conseguente esecuzione in danno e relativi oneri aggiuntivi posti interamente a carico della ditta fornitrice. Resta comunque salvo il disposto del successivo art. 19 lettera d) per quanto concerne l'ipotesi di risoluzione totale.

La mancata sostituzione delle merci prevista dall'art. 16 - lett. a) equivale all'ipotesi di mancata consegna.

- consegne effettuate in giorni/orari non concordati: **fino a € 1.500,00 per ogni contestazione**
- mancato rispetto dei parametri igienico - sanitari previsti nel presente capitolato: **fino a € 2.000,00 per ogni contestazione;**
- mancato rispetto degli obblighi in materia di prevenzione, sicurezza e tutela della salute dei lavoratori: **fino a € 1.000,00 per singola contestazione**
- per ogni mancato rispetto delle ulteriori disposizioni contenute nel presente Capitolato: **fino a € 1.500,00 per singola contestazione.**

Gli eventuali ulteriori danni direttamente derivanti da detti inadempimenti saranno imputabili alla ditta appaltatrice.

Della penale applicata sarà data notizia all'impresa e la stessa sarà applicata, di norma, con decurtazione in sede di liquidazione delle fatture che saranno emesse in pagamento successivamente alla notifica.

La reiterazione delle inadempienze può costituire causa di risoluzione del contratto ai sensi dell'articolo dedicato.

TITOLO V – RECESSO E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

ART. 18 - RECESSO

La Stazione appaltante si riserva la facoltà di recedere dal contratto in qualunque tempo, previo il pagamento delle prestazioni eseguite, oltre al decimo dell'importo delle prestazioni ancora da eseguire (calcolato sulla differenza dell'importo dei quattro quinti (4/5) del prezzo posto a base di gara depurato del ribasso d'asta e l'ammontare netto delle prestazioni eseguite).

In particolare la Stazione appaltante si avvale della clausola di recesso in qualsiasi momento qualora siano accertati tentativi di infiltrazione mafiosa, ai sensi dell'art. 92, comma 2bis del decreto legislativo n. 159/2011. L'esercizio del diritto di recesso da parte della Stazione appaltante é preceduto da formale comunicazione all'appaltatore da darsi con preavviso non inferiore a 20 (venti) giorni, o comunque sufficiente ad assicurare la continuità del servizio in favore della struttura destinataria.

Nel caso di recesso dal contratto, per qualsiasi causa, da parte dell'aggiudicatario, saranno addebitati allo stesso, oltre agli eventuali danni, i maggiori oneri che dovranno essere sostenuti dall'Azienda per l'affidamento del servizio ad altra ditta

ART. 19 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

La Stazione Appaltante può risolvere il contratto con l'operatore economico ai sensi dell'art. 108, comma 1, del decreto legislativo n. 50/2016 e ss.mm.ii.

La Stazione appaltante deve risolvere il contratto derivante dalla presente procedura qualora nei confronti dell'appaltatore sia intervenuto un provvedimento definitivo che dispone l'applicazione di una o più misure di prevenzione di cui al codice delle leggi antimafia e delle relative misure di prevenzione, ovvero sia intervenuta sentenza di condanna passata in giudicato per i reati di cui all'art. 80 decreto legislativo n. 50/2016.

L'Azienda affidante può procedere, di diritto, ex art.1456 c.c., alla risoluzione del contratto nei seguenti casi:

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico della Ditta affidataria, messa in liquidazione, o altri casi di cessione dell'attività;
- b) vi sia stata cessione, totale o parziale, sotto qualsiasi forma e a qualunque soggetto terzo, dell'esecuzione del servizio, fuori dai casi previsti dalla legge e dal presente Capitolato Speciale;
- c) in caso di gravi e ripetute negligenze ed inadempienze nell'esecuzione del contratto, tali da compromettere la regolarità del servizio, quali, a titolo di esempio non esaustivo delle tipologie: l'interruzione della fornitura, le reiterate inosservanze dei termini di consegna, inosservanza delle norme di legge e/o di regolamento che ne disciplinano l'esecuzione, ecc.;
- d) ulteriori inadempienze della Ditta affidataria dopo la comminazione di n. 3 penalità per lo stesso tipo di infrazione;
- e) si riscontri la non rispondenza del servizio alle caratteristiche del presente Capitolato, e/o nel caso in cui l'aggiudicatario non sia in grado, per qualsiasi motivo, di tenere fede ai propri impegni contrattuali, e/o si riscontri la mancata corrispondenza al vero di quanto dichiarato e offerto dalla ditta aggiudicataria in sede di gara;
- f) vi sia stata cessazione di attività, oppure nel caso di concordato preventivo, di fallimento o di atti di sequestro o di pignoramento a carico del soggetto aggiudicatario;
- g) vi sia stata frode, grave negligenza, contravvenzione nell'esecuzione degli obblighi e condizioni contrattuali;
- h) l'Appaltatore perda i requisiti minimi di carattere generale e speciale relativi alla procedura ovvero qualora la società non sia più in possesso delle necessarie iscrizioni e/o autorizzazioni per l'esercizio delle attività oggetto della stessa;
- i) quando a carico di alcuno degli amministratori della Ditta affidataria sia stato avviato un procedimento penale per frode, per delitti finanziari o per qualsiasi altro reato che incida sulla moralità professionale, o per violazione delle norme sugli appalti;
- j) nel caso di inosservanza delle disposizioni di legge in materia di lavoro e previdenza, prevenzione infortuni, tutela della salute e sicurezza, norme igienico-sanitarie;
- k) nel caso di mancato rispetto da parte dell'aggiudicatario delle disposizioni di cui alla vigente normativa antimafia in materia di tracciabilità dei flussi finanziari, nel caso in cui le transazioni relative al presente affidamento vengano eseguite senza avvalersi di banche o della società Poste Italiane S.p.A. o di altri strumenti di pagamento idonei a garantire la piena tracciabilità delle operazioni;
- l) in ogni altro caso espressamente previsto dal presente Capitolato Speciale o dalla vigente normativa in materia.

L'esercizio della facoltà di avvalersi della risoluzione deve essere formalmente comunicato alla Ditta appaltatrice. Nulla é dovuto alla ditta nel caso di risoluzione del contratto, fatti salvi i corrispettivi economici relativi alle prestazioni ricevute, decurtati degli oneri aggiuntivi derivanti dallo scioglimento del contratto.

La risoluzione del contratto comporta l'incameramento della cauzione definitiva ed il risarcimento dei danni tutti

derivati alla Stazione appaltante.

ART. 20 - CESSAZIONE DEL CONTRATTO

In tutti i casi in cui, per effetto di provvedimenti giurisdizionali resi in qualsiasi grado di giudizio, il contratto sia dichiarato nullo, caducato o debbano cessarne in qualsiasi modo gli effetti giuridici, la Ditta aggiudicataria ha diritto esclusivamente alla remunerazione delle prestazioni effettivamente rese a favore della Stazione appaltante, senza poter reclamare, a qualsiasi titolo, indennizzi o risarcimenti di ogni sorta, che devono pertanto intendersi rinunciati.

ART. 21 - CLAUSOLA LIMITATIVA DELLA PROPONIBILITÀ DI ECCEZIONI

Eventuali eccezioni non possono essere proposte dalla ditta aggiudicataria al fine di evitare o ritardare le prestazioni dovute e disciplinate dal presente Capitolato.

TITOLO VI - DISPOSIZIONI FINALI

ART. 22 - MODELLO DI ORGANIZZAZIONE E CONTROLLO.

La Ditta affidataria si impegna al rispetto dei principi e delle previsioni di cui al “Modello di Organizzazione e Controllo”, e dei connessi documenti, adottato dall’Azienda affidante, come pubblicato sul sito aziendale www.golgiredaelli.it, che qui dà atto di conoscere e accettare.

L’eventuale mancata conoscenza degli stessi non può, in alcun caso, essere invocata a giustificazione della violazione delle relative previsioni.

La Ditta affidataria, altresì, prende atto che il mancato rispetto di dette previsioni costituisce motivo di sanzione - previa acquisizione delle dichiarazioni dell’interessato a giustificazione della violazione addebitatagli – come segue:

- diffida al puntuale rispetto del Modello nel suo complesso;
- applicazione di una penale, convenzionalmente prevista nel 20% del corrispettivo pattuito;
- risoluzione immediata del rapporto negoziale intercorrente con l’Azienda affidante.

Le sanzioni sono determinate tenendo conto dei principi di proporzionalità e di adeguatezza delle stesse relativamente alle violazioni contestate, anche sulla base dei fattori elencati nell’apposita sezione del citato Modello.

Per quanto attiene l’accertamento e la contestazione delle violazioni, nonché la successiva irrogazione delle sanzioni, trovano applicazione le vigenti disposizioni interne e le previsioni contrattuali, ove appositamente indicate.

In ogni caso, l’irrogazione di una delle sanzioni suddette, non preclude all’Azienda affidante il diritto di agire, anche in sede giudiziaria, nei confronti dei soggetti responsabili per il risarcimento di eventuali danni patiti, anche a causa - o in conseguenza - delle violazioni del Modello.

Le presenti previsioni costituiscono parte integrante degli accordi negoziali instaurandi o instaurati e dispiegano i propri effetti fino alla completa esecuzione del contratto.

ART. 23 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

I dati personali del contraente vengono raccolti e trattati – ai sensi delle vigenti normative in materia, come recepite dall’A.S.P. “Golgi Redaelli” e sulla base del consenso espresso dall’interessato – per le esigenze relative ai rapporti intrattenuti con l’azienda (instaurazione e gestione di rapporti commerciali e contrattuali).

ART. 24 - FORO COMPETENTE

Per ogni controversia è competente in via esclusiva il Foro di Milano.

ART. 25 - NORME DI RINVIO

Per tutto quanto non ricompreso nel presente Capitolato Speciale si fa riferimento alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari in materia.

APPROVAZIONE SPECIFICA DI PARTICOLARI CLAUSOLE

Ai sensi e per gli effetti di cui agli artt.1341 e 1342 Cod. Civ., l’Appaltatore specificatamente approva le clausole di cui agli articoli 2, 3, 4, 5, 7, 8, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 18, 20, 21, 22, 24 del presente Capitolato Speciale d’Appalto.

<p>SPECIFICHE TECNICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI</p>
--

GRUPPO 1: CARNI REFRIGERATE E SURGELATE

GRUPPO 2: PESCE SURGELATO

GRUPPO 3: FORMAGGI E DERIVATI DAL LATTE

GRUPPO 4: SALUMI

GRUPPO 5: UOVA CON GUSCIO E OVOPRODOTTI

GRUPPO 6: CEREALI E DERIVATI – FARINE - PRODOTTI DA FORNO

GRUPPO 7: LEGUMI SECCHI

GRUPPO 8: ALIMENTI CONSERVATI IN SCATOLA E VARIE

GRUPPO 9: VERDURE SURGELATE

GRUPPO 10: PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

GRUPPO 11: CONDIMENTI

GRUPPO 12: ACQUA, VINO, BIRRA

GRUPPO 13: SUCCHI DI FRUTTA - CONFETTURE – MOUSSE DI FRUTTA

GRUPPO 14: PRODOTTI VEGETALI A BASE DI LEGUMI E CEREALI

GRUPPO 1: CARNI REFRIGERATE E SURGELATE

CARNE BOVINA REFRIGERATA E SURGELATA:

È d'obbligo per tutte le carni che l'animale sia nato, allevato, macellato e sezionato in U.E. e che siano comunque riconosciute CE ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs. n. 283/94.

I tagli devono essere disossati, rifilati del grasso superficiale e ben toelettati (senza cartilagini residue); lo scarto (grasso + connettivo + liquido trasudato) massimo ammissibile in peso è del 7% (salvo diversa indicazione specifica). Devono possedere requisiti organolettici ineccepibili (assenza di retrogusti e odori anomali) e caratteristici del taglio. Tessuto adiposo: compatto e bianco; tessitura: compatta; grana: fine; marezza: media; odore: delicato; colore: rosso brillante nel bovino adulto dopo ossigenazione, rosato nel vitello; gusto alla masticazione: sapido, succoso e tenero dopo cottura.

Le carni impanate e quelle già pronte al consumo non dovranno contenere carne ricomposta; dovranno essere costituite min per il 70-80% da carne (la percentuale andrà indicata negli ingredienti della scheda tecnica), non dovranno contenere zuccheri aggiunti in alcuna forma.

Per la carne refrigerata il trasporto dovrà essere effettuato con mezzo refrigerato, a temperature comprese tra 0°C e +4°C, in modo tale che la temperatura a cuore dei tagli di carne non salga mai al di sopra dei 7°C; il trasporto per le carni surgelate dovrà invece essere effettuato a temperature $\leq -18^\circ\text{C}$.

Sulla bolla di accompagnamento della carne dovrà comparire, oltre alle diciture riportate sul bollo sanitario:

- data della macellazione (che dovrà essere avvenuta da non meno di 5 e non più di 10 giorni per il bovino adulto e non meno di 3 e non più di 5 giorni per il vitello, rispetto alla data di consegna).

- numero di codice attribuito dall'ASL competente che consenta di identificare il veterinario ufficiale.

La carne fresca deve essere in perfetto stato di conservazione, non presentare bruciature a freddo, segni di irrancidimento o di essiccamento del muscolo in superficie, conservare l'odore caratteristico della specie, avere colore roseo chiaro, con tessitura compatta, grana fine e asciutta e non gemere succhi cellulari.

La carne congelata deve essere stata sottoposta a congelamento rapido e non presentare punti di irrancidimento, scottature da freddo o altri difetti riconducibili all'applicazione poco accurata delle tecniche di conservazione.

CARNE SOTTOVUOTO

Le carni dovranno avere i requisiti merceologici previsti per le carni non confezionate. Il colore della carne, rosso scuro finché la confezione è integra, dovrà ritornare rosso brillante passato poco tempo dall'apertura dell'involucro.

I tagli dovranno essere confezionati dopo un'accurata rifilatura in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 6-7%.

La confezione dovrà avere :

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

- etichetta conforme alla normativa vigente nazionale e comunitaria.

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

BOVINO ADULTO

La carne bovina deve provenire da bovini adulti (manzi) in ottime condizioni di nutrizione. I tagli dovranno provenire da categoria A o E (bovini maschi non castrati di età inferiore ai 2 anni o femmine che non hanno figliato), classi di conformazione U (Ottima = profili nell'insieme convessi, sviluppo muscolare abbondante), oppure R (Buona = profili nell'insieme rettilinei, sviluppo muscolare buono), con stato di ingrassamento 2 (scarso = sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti), secondo le griglie CE.

Sono esclusi dalla fornitura i tori e le vacche.

VITELLO E VITELLONE

Per carne di vitello si intendono carni (0-8 mesi) ottenute dalla macellazione di vitelli con tutta la dentizione da latte, di colore bianco rosso, con grasso bianco caratteristico delle carni di vitelli ben nutriti, provenienti da allevamenti nazionali o comunitari certificati, categoria V, classe di conformazione R, classe di ingrassamento 2/3.

Per carne di vitellone si intendono carni (12-24 mesi) di colore roseo rosso, con grasso bianco candido, provenienti da allevamenti nazionali o comunitari certificati, categoria A, classe di conformazione R, classe di ingrassamento 2/3.

CARNI SUINE REFRIGERATE E SURGELATE

Le carni suine devono essere fresche, sane, provenienti dal carrè o dalla lonza di suino magro, pulite in ogni parte grassa (categoria di peso L, classe di carnosità U).

La carne deve essere macellata e sezionata in U.E. e recare il bollo sanitario (D. Lgs. 286/94).

I prodotti, ove non diversamente specificato, devono essere freschi-refrigerati.

Sono escluse dalla fornitura le carni di verro, criptorchide e scrofa e di capi affetti da sindrome P.S.E..

I tagli devono essere disossati, opportunamente rifilati, refrigerati e preconfezionati sottovuoto in film plastico.

Devono possedere requisiti organolettici ineccepibili e caratteristici, assenza di irrancidimenti, imbrunimenti, odori e colori anomali.

All'atto della consegna la carne deve risultare macellata da non meno di 4/6 giorni.

Le lonze devono essere ottenute dall'isolamento del muscolo lunghissimo del dorso, privo di grasso e di ogni altro elemento muscolare, come ad esempio i muscoli intercostali.

La sezione delle lonze e metà della loro lunghezza deve presentare una larghezza di 11-12 cm. ed uno spessore di 7-8 cm.

Non sono ammesse preparazioni a base di carne o comunque l'aggiunta di qualsivoglia ingrediente.

La carne fresca deve essere in perfetto stato di conservazione, non presentare bruciature a freddo, segni di irrancidimento o di essiccamento del muscolo in superficie, conservare l'odore caratteristico della specie, avere colore roseo chiaro, con tessitura compatta, grana fine e asciutta e non gemere succhi cellulari.

Il trasporto della carne refrigerata deve avvenire a temperature comprese tra +0°C e +4°C.

La carne surgelata deve essere stata sottoposta a surgelamento rapido e non presentare punti di irrancidimento, scottature da freddo o altri difetti riconducibili all'applicazione poco accurata delle tecniche di conservazione.

Il trasporto della carne surgelata dovrà essere effettuato a temperature $\leq -18^{\circ}\text{C}$.

AGNELLO SURGELATO

Le carni di agnello dovranno essere fornite in mezzene, provenire da animali di produzione nazionale ed essere conformi alla normativa comunitaria, dovranno provenire da agnello maschio o femmina in buono stato di nutrizione e buona conformazione, nutriti ed ingrassati esclusivamente a latte.

La carne dovrà essere tenera, di grana finissima, di colore rosa pallido, consistenza molle; il grasso abbondante intorno ai reni dovrà essere scarsissimo nel sottocute; i tendini e l'aponeurosi dovranno essere bianchi ed esili; il sistema scheletrico fine.

Le estremità dovranno essere recise a metà dell'articolazione del ginocchio e dell'avambraccio; le mezzene non dovranno risultare provenienti da animali immaturi.

Il trasporto della carne surgelata dovrà essere effettuato a temperature $\leq -18^{\circ}\text{C}$.

CARNI AVICOLE

È d'obbligo per tutte le carni che l'animale sia nato, allevato, macellato e sezionato in Italia.

I prodotti dovranno pervenire esclusivamente da impianto di macellazione e laboratorio di sezionamento munito di riconoscimento CE, confezionati ed etichettati ai sensi di legge.

I prodotti da fornire dovranno essere conformi alle norme di legge in vigore; in particolare dette carni non dovranno provenire da animali che abbiano subito l'azione di sostanze ormonali o antiormonali o comunque vietate. Per gli animali trattati con antibiotici e/o con qualunque altro medicinale dovranno essere sempre rispettati i tempi di sospensione previsti.

Gli imballaggi delle carni non dovranno presentare ammaccature od inzuppamento da macchie di sangue o altro, indici di incuria nell'impilamento e/o nel facchinaggio.

I prodotti, ove non diversamente specificato, devono essere freschi-refrigerati e la temperatura durante il trasporto dovrà essere compresa tra +0°C e +4°C.

Le carni impanate e quelle già pronte al consumo non dovranno contenere carne ricomposta; dovranno essere costituite min. per il 70-80% da carne (la percentuale andrà indicata negli ingredienti della scheda tecnica), non dovranno contenere zuccheri aggiunti in alcuna forma.

POLLI A BUSTO E PETTI DI POLLO REFRIGERATI E SURGELATI

1) POLLI A BUSTO REFRIGERATI

Dovranno essere consegnati "pronti per la cottura", completamente spennati, spiumati, dissanguati, eviscerati, senza graffi e ferite; senza testa, collo, zampe, interiora, gozzo (involucro e contenuto); privi di coloranti tendenti ad ottenere una particolare pigmentazione della pelle e con assenza di fatti ossidativi, privi di emorragie, con colorito paglierino e/o bianco. La pelle deve essere pulita, elastica, non disseccata, senza penne o piumole senza soluzione di continuo né ecchimosi e colorazioni anomale.

Il peso medio di ciascun pollo dovrà essere da grammi 1.000 a 2000 circa, dovrà appartenere alla classe A e dovrà essere confezionato in maniera tale da garantire idonea protezione igienica ai fini del trasporto.

Saranno respinti i polli che, pur essendo della pezzatura sopraindicata, risultassero immaturi o carenti di conformazione.

La consegna dovrà avvenire entro tre giorni dalla data di macellazione e da non meno di 12 h.

Il trasporto della carne refrigerata deve avvenire a temperature comprese tra +0°C e +4°C.

2) PETTI DI POLLO REFRIGERATI E SURGELATI

Dovranno appartenere alla classe A ed essere costituiti dai soli muscoli pettorali ben toelettati, senza forcilla, senza sterno e parti cartilaginee e senza pelle. La carne dovrà essere completamente dissanguata, di colorito

bianco roseo e/o tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccida, non infiltrata da sierosità, tenera, e non dovrà presentare caratteristiche organolettiche alterate.

I petti di pollo dovranno essere preconfezionati in confezioni rispondenti ai requisiti di legge, ed essere consegnati in imballaggi da kg 10 circa.

Per i petti di pollo refrigerati la consegna dovrà avvenire entro tre giorni dalla data di macellazione.

Il trasporto della carne refrigerata deve avvenire a temperature comprese tra +0°C e +4°C.

Il trasporto della carne surgelata dovrà essere effettuato a temperature $\leq -18^{\circ}\text{C}$.

3) POLLI A BUSTO SURGELATI

Dovranno essere consegnati “pronti per la cottura”, completamente spennati, spiumati, dissanguati, eviscerati, senza graffi e ferite; senza testa, collo, zampe, interiora, gozzo (involucro e contenuto); privi di coloranti tendenti ad ottenere una particolare pigmentazione della pelle e con assenza di fatti ossidativi, privi di emorragie, con colorito paglierino e/o bianco. La pelle deve essere pulita, elastica, non disseccata, senza penne o piumole senza soluzione di continuo né ecchimosi e colorazioni anomale.

Il peso medio di ciascun pollo dovrà essere di grammi 1.000 circa, dovrà appartenere alla classe A e dovrà essere confezionato in maniera tale da garantire idonea protezione igienica ai fini del trasporto.

Saranno respinti i polli che, pur essendo della pezzatura sopraindicata, risultassero immaturi o carenti di conformazione.

Il prodotto dovrà essere surgelato secondo buona tecnica immediatamente dopo la macellazione.

Il tenore di acqua del pollame surgelato dovrà rispettare i valori indicati secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti che evidenziano bruciature da freddo ed ossidazione dei grassi.

Il trasporto della carne surgelata dovrà essere effettuato a temperature $\leq -18^{\circ}\text{C}$.

FESA DI TACCHINO SURGELATA

Il prodotto da fornire è la fesa di tacchino costituita dai muscoli pettorale profondo e superficiale, senza masse muscolari corrispondenti alla prima falange delle ali, priva di pelle, appartenente alla classe A.

Il prodotto da fornire dovrà essere ottenuto esclusivamente da tacchini allevati a terra e per la loro produzione dovranno essere scrupolosamente rispettate tutte le norme igieniche conformi ad una sana avicoltura.

Sono escluse dalla fornitura le fese di tacchini allevati in gabbie (batterie).

Il periodo di allevamento dovrà essere quello compreso tra un minimo di 14 settimane e non superiore a 8 mesi di età, conforme a tutte le leggi e regolamenti vigenti in materia. I mangimi dovranno corrispondere ai requisiti di legge che ne disciplinano la produzione, il commercio e la somministrazione.

La fesa di tacchino dovrà essere, singolarmente, di peso non inferiore a kg 4 completamente toelettata, priva di parti ossee, di cartilagini, di parti legamentose, con assenza di fatti ossidativi. Il colorito dovrà essere solo lievemente rosato, con carni compatte, senza soffiature emorragiche e non avere caratteristiche organolettiche alterate.

I prodotti da fornire dovranno essere conformi alle norme di legge in vigore; in particolare dette carni non dovranno provenire da animali che abbiano subito l'azione di sostanze ormonali o antiormonali o comunque vietate. Per gli animali trattati con antibiotici e/o con qualunque altro medicinale dovranno essere sempre rispettati i tempi di sospensione previsti.

Dovrà essere preconfezionata e surgelata secondo buona tecnica e con rispetto della vigente normativa igienico-sanitaria e commerciale immediatamente dopo la macellazione.

Gli imballaggi delle carni non dovranno presentare ammaccature od inzuppamento da macchie di sangue o altro, indici di incuria nell'impilamento e/o nel facchinaggio.

Ciascuna fornitura dovrà essere costituita da fese di tacchino di pezzatura uniforme.

Il tenore di acqua del prodotto congelato dovrà rispettare i valori indicati secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti che evidenziano bruciature da freddo ed ossidazione dei grassi.

Il trasporto della carne surgelata dovrà essere effettuato a temperature $\leq -18^{\circ}\text{C}$.

CONIGLIO REFRIGERATO E SURGELATO

I conigli dovranno essere consegnati “pronti per la cottura”, completamente spellati, dissanguati, eviscerati con testa, reni in sede, fegato e cuore levati; le carni dovranno essere di colorito bianco/rosa, consistenza buona non flaccida, con assenza di sierosità, di odori anomali, di fatti ossidativi, senza graffi, ferite ed ematomi.

Il peso medio di ciascun coniglio dovrà essere di grammi 1.300/1.500 ed essere confezionato singolarmente in involucro protettivo, impermeabile e sigillato e riportare l'indicazione Marchio di Qualità Coniglio Italiano, il lotto di macellazione e/o confezionamento. A richiesta dell'Amministrazione dovrà essere fornita la tabella di conversione del lotto.

Sono esclusi dalla somministrazione i surgelati, ad eccezione del solo rotolo di coniglio, e quelli conservati in frigorifero per un periodo superiore a quello intercorrente fra la macellazione e la consegna, stabilito in 48/72

ore (se la consegna è di lunedì). Saranno respinti i conigli che, pur essendo della pezzatura sopraindicata, risultassero immaturi o carenti di conformazione.

Il trasporto della carne refrigerata deve avvenire a temperature comprese tra +0°C e +4°C.

Il rotolo di coniglio surgelato dovrà presentare le medesime caratteristiche merceologiche del coniglio fresco. Il trasporto della carne surgelata dovrà essere effettuato a temperature $\leq -18^{\circ}\text{C}$.

GRUPPO 2: PESCE SURGELATO

Il pesce, se proveniente da acquacoltura biologica, deve essere 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.

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

Il prodotto, di provenienza nazionale od estera, dovrà essere accuratamente toelettato e privo di spine, cartilagini e pelle; per quanto riguarda cozze, vongole, gamberetti essi dovranno essere forniti privi di guscio. Lo stesso prodotto non dovrà essere stato sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici, oppure avere subito fenomeni di scongelamento e non deve contenere additivi.

I filetti di pesce e il pesce impanato non devono essere ricomposti; dovranno essere costituiti min. per il 70-80% da pesce (la percentuale andrà indicata negli ingredienti della scheda tecnica).

Il pesce dovrà corrispondere alle norme di legge che regolano i prodotti surgelati e la produzione e commercializzazione dei prodotti della pesca. Dovrà essere riportata la nomenclatura in latino.

Tutti i prodotti dovranno inoltre essere conformi alle norme comunitarie per quanto riguarda l'aspetto igienico-sanitario, la qualità delle materie impiegate e le procedure di lavorazione.

La glassatura non dovrà essere superiore al 10/20%.

Durante il trasporto la temperatura deve essere mantenuta a un valore pari o inferiore a -18°C .

Il prodotto non deve avere mai subito interruzioni della catena del freddo, quindi non si devono evidenziare caratteristiche derivanti da alterazioni termiche (deformazioni delle confezioni, cristalli di ghiaccio visibili) e la temperatura al centro non dovrà essere superiore a -18°C .

I prodotti, ad esclusione delle vongole e dei calamaretti, dovranno essere surgelati a pezzi singoli o interfogliati in maniera tale da poter usare anche un solo pezzo senza dover scongelare l'intera confezione.

Le singole confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore, in modo tale da garantire l'autenticità del prodotto contenuto, così che non sia possibile la manomissione delle confezioni senza che le stesse risultino alterate.

Il trasporto del pesce surgelato dovrà essere effettuato a temperature $\leq -18^{\circ}\text{C}$.

GRUPPO 3: FORMAGGI E DERIVATI DAL LATTE

FORMAGGI

I formaggi devono rispondere ai requisiti previsti dalla legge in materia di produzione e immissione sul mercato di prodotti a base di latte.

I formaggi freschi, a breve e media stagionatura, devono essere prodotti con latte di origine Italiana, ad eccezione dei seguenti: Emmenthal Svizzero DOP, Edamer, Brie DOP.

Gli articoli in monoporzione si intendono confezionati singolarmente. I formaggi forniti come "porzioni di forme intere" devono essere preconfezionati sottovuoto ed etichettati.

Le confezioni devono presentarsi perfettamente pulite e integre, prive di fessurazioni e bombaggi.

I formaggi a "denominazione di origine" e "tipici" dovranno, inoltre, corrispondere alle disposizioni previste dai relativi disciplinari di legge per quanto riguarda la produzione, commercializzazione ed etichettatura.

I formaggi dovranno essere perfetti sia nella composizione che nello stato di presentazione e di stagionatura e dovranno avere le seguenti qualità e caratteristiche:

- corrispondenza del prodotto alla prima qualità commerciale;
- provenienza esclusiva dalla coagulazione di latte vaccino non margarinato;
- possesso dei requisiti merceologici ed organolettici tipici di ciascuna tipologia;
- assenza di ammuffimenti anomali;
- assenza di alterazioni e di sapori, odori e colori anomali;
- assenza di aggiunta di sostanze grezze estranee al latte (farina, patate, fecola);

- non essere eccessivamente maturi o putrefatti o bacati da acari o da insetti, né colorati all'interno e/o all'esterno;
- non avere crosta formata artificialmente;
- non essere trattati con materie estranee allo scopo di conferire loro l'odore ed il sapore dei formaggi maturi;
- conservare, anche se stagionati, la morbidezza e la pastosità caratterizzanti la varietà e le specifiche dei formaggi di puro latte vaccino;
- avere forme consuete secondo gli usi di mercato.

In particolare i formaggi dovranno avere le seguenti peculiari caratteristiche merceologiche:

1) GRANA PADANO DOP

Formaggio a denominazione di origine protetta (DOP) secondo il Regolamento CEE 1107/96, dovrà corrispondere a quanto scrupolosamente riportato ai diversi articoli del “*Disciplinare di produzione Grana Padano DOP*”.

Marchiato, scelto o sperlato, sano d'ago, raschiato; stagionatura minima tra 15 e 18 mesi; contenuto minimo di grasso sulla sostanza secca non inferiore al 32%.

Grana Padano DOP spicchi: esterno di tinta gialla dorata ed oleatura caratteristica; colore pasta: bianco o paglierino; aroma e sapore della pasta caratteristici, fragranti e delicati; struttura della pasta: finemente granulosa, frattura radiale a scaglia; occhiatura: assente; spessore della crosta da 4 a 8 mm.

Grana Padano DOP grattugiato: crosta assolutamente impercettibile; colore e consistenza uniforme; assenza di sapore e odore di stantio e di qualsiasi altra anomalia anomali.

Il formaggio confezionato dai confezionatori autorizzati deve riportare sulle confezioni il logo autorizzato GRANA PADANO.

2) FORMAGGIO FONTAL PAT

Territorio di produzione: provincia di Trento, in particolare della Val di Non, e tutta la Lombardia.

Caratteristiche merceologiche: di prima scelta; di latte intero; maturo (45 giorni fuori sale); stagionatura minima 3 mesi; pasta compatta, senza sfoglia o porosità, di consistenza morbida e leggermente elastica, senza occhiatura; paraffinato in superficie di colore neutro; contenuto minimo di grasso sulla sostanza secca non inferiore al 45%. Dovrà essere consegnato avvolto in carta o film plastico per alimenti e imballato in contenitori chiusi. Sugli imballaggi dovrà essere indicato il lotto o la data di produzione o la data di confezionamento e la data di scadenza o il termine minimo di conservazione.

3) EMMENTHAL SVIZZERO DOP

Formaggio ottenuto da latte vaccino intero o parzialmente scremato, con forma cilindrica diametro di 80 – 90 cm, con scalzo e facce convesse, con crosta di colore giallo marrone, liscia, elastica, asciutta, non appiccicosa, priva di ogni screpolatura e di qualsiasi difetto. La pasta lucida, esente da sfoglia, da crepe esterne e da gonfiore e con le caratteristiche occhiature uniformi di diametro medio ½ cm.

Ingredienti: latte, sale, caglio.

Il prodotto deve rispettare la normativa vigente nazionale e CEE.

Il formaggio deve essere confezionato sottovuoto in tranci. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

4) EDAMER

Formaggio di latte vaccino pastorizzato. Il prodotto deve essere privo di crosta, avere la pasta di consistenza morbida ed elastica, di colore avorio con lieve e scarsa occhiatura.

Il formaggio deve essere confezionato sottovuoto.

Sulle singole confezioni e sugli imballaggi dovrà essere indicata la data di scadenza o il termine minimo di conservazione.

5) ITALICO PAT

Origine Italiana, zona di produzione: Lombardia, Toscana, Marche, Umbria, Lazio, Puglia.

Di prima scelta; maturo; pasta di consistenza morbida, compatta ma cremosa all'interno, priva di occhiature di colore giallo paglierino, sapore dolce leggermente burroso e fondente; stagionatura non inferiore a 4 settimane; contenuto minimo di grasso sulla sostanza secca non inferiore al 48%; umidità non superiore al 50%. Il formaggio deve essere confezionato sottovuoto.

Sulle singole confezioni e sugli imballaggi dovrà essere indicata la data di scadenza o il termine minimo di conservazione.

6) PROVOLONE DOLCE DOP

Formaggio a denominazione di origine protetta (DOP) secondo il Regolamento CEE 1107/96, dovrà corrispondere a quanto scrupolosamente riportato ai diversi articoli del “*Disciplinare di produzione Provolone Valpadana DOP*”.

Di gusto caratteristico, pasta compatta priva di occhi di colore bianco, leggermente paglierino, crosta liscia semplice e sottile; prodotto con latte vaccino intero; contenuto minimo di grasso sulla sostanza secca non inferiore al 44%. Il prodotto dovrà essere preconfezionato sottovuoto.

7) TALEGGIO DOP

Formaggio a denominazione di origine protetta (DOP) secondo il Regolamento CEE 1107/96, dovrà corrispondere a quanto scrupolosamente riportato ai diversi articoli del “*Disciplinare di produzione Taleggio DOP*”.

Di prima scelta; di latte vaccino intero pastorizzato, di gusto caratteristico, di sapore dolce; crosta lavata; pasta molle e umida; colore bianco o paglierino; contenuto minimo di grasso sulla sostanza secca non inferiore al 50%, umidità compresa fra 45% e 55%.

8) GORGONZOLA DOP

Formaggio a denominazione di origine protetta (DOP) secondo il Regolamento CEE 1107/96, dovrà corrispondere a quanto scrupolosamente riportato ai diversi articoli del “*Disciplinare di produzione Gorgonzola DOP*”.

Di prima scelta; di gusto dolce o leggermente piccante; pasta unita di colore bianco o paglierino, screziata per sviluppo di muffe; consistenza compatta; contenuto minimo di grasso sulla sostanza secca non inferiore al 48%; umidità compresa fra 45% e 55%.

Il prodotto dovrà essere confezionato in ottavi in imballaggio idoneo al trasporto finalizzato alla protezione e al mantenimento della forma.

9) ASIAGO DOP

Formaggio a denominazione di origine protetta (DOP) secondo il Regolamento CEE 1107/96, dovrà corrispondere a quanto scrupolosamente riportato ai diversi articoli del “*Disciplinare di produzione Asiago DOP*”.

Di prima scelta; di gusto caratteristico, pasta di colore bianco o leggermente paglierino con occhiatura marcata ed irregolare, sapore delicato e gradevole; maturazione 20/40 giorni; contenuto minimo di grasso sulla sostanza secca non inferiore al 44%. Il formaggio deve essere confezionato sottovuoto.

Sugli imballaggi dovrà essere indicato il lotto o la data di produzione o la data di confezionamento e la data di scadenza o il termine minimo di conservazione.

10) MOZZARELLA STG

Dovrà essere di provenienza nazionale, con utilizzo esclusivamente di latte Italiano di Alta Qualità, secondo il disciplinare di produzione registrato ai sensi del Reg. CEE 2082/92, a tutela degli alimenti realizzati secondo le ricette tradizionali di uno Stato.

Di latte vaccino pastorizzato; a pasta filata di colore bianco priva di occhiature; colore omogeneo bianco latte; consistenza morbida e leggermente elastica; gusto delicato privo di retrogusti; contenuto minimo di grasso sulla sostanza secca non inferiore al 44%, umidità compresa tra 57-62%. Ingredienti: latte intero in arrivo crudo dal caseificio, caglio bovino liquido e sale.

Non deve contenere additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici diversi, ma solo ingredienti naturali e di qualità.

Il prodotto dovrà essere preconfezionato in contenitori con chiusura ermetica, resistenti agli urti e all'impilamento, imballati per il trasporto. Sui contenitori dovrà essere indicato il numero dei bocconcini presenti.

Dovranno essere consegnate mozzarelle da g 100 circa, bocconcini da g 8 circa, mozzarelle filoni per pizza, in confezioni singole.

Le singole confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore, in modo tale da garantire l'autenticità del prodotto contenuto, così che non sia possibile la manomissione delle confezioni senza che le confezioni stesse risultino alterate. Dovrà essere indicata la data di confezionamento.

11) BRIE DOP

Formaggio a denominazione di origine protetta (DOP) secondo il Regolamento CEE 1107/96, dovrà corrispondere a quanto scrupolosamente riportato ai diversi articoli del “*Disciplinare di produzione Brie DOP*”.

Di pasta molle, untuosa; colore avorio o paglierino; prodotto con latte vaccino pastorizzato; crosta morbida, ricoperta di muffa di colore bianco.

12) RICOTTA

Di prima scelta; dovrà provenire da latte vaccino esclusivamente di origine Italiana, essere di gusto dolce, pasta di colore bianco con struttura grumosa. **Non dovrà contenere tra i suoi ingredienti la crema di latte.**

Dovrà essere fornita in confezioni da g 100 circa monoporzione e da kg 1,5 circa ed imballata in idonei contenitori per il trasporto.

14) CRESCENZA PAT

La crescenza deve essere ottenuta da latte intero pastorizzato esclusivamente di origine Italiana, fermenti lattici, caglio e sale; di presentazione compatta. La pasta è molle, umida e untuosa, di colore bianco. Non deve contenere additivi. Il prodotto deve avere sapore gradevole senza retrogusto acido o amarognolo.

Dovrà essere fornita sia in panetti che in monoporzione da g 100.

15) ROBIOLA

Dovrà essere prodotta a partire da latte intero pastorizzato di origine Italiana, sale e caglio, senza aggiunta di crema di latte, sono concessi eventualmente fermenti lattici. Gli unici additivi permessi sono l'acido sorbico e suoi sali.

Confezionamento: monoporzione da g 100.

16) PRIMO SALE

Formaggio di latte vaccino intero di origine Italiana. Crosta inesistente, la pasta in superficie è più asciutta; sapore delicato, dolce, con profumo caratteristico di latte; pasta elastica, omogenea o con piccolissima occhiatura, di colore bianco latte. Unici ingredienti: latte vaccino, sale, caglio.

17) FORMAGGIO CAPRINO PAT

Latte di origine Italiana.

Si presenta senza crosta, con superficie bianca o con visibile la spezzatura; pasta morbida o friabile di colore bianco.

18) FORMAGGIO SPALMABILE TIPO PHILAPELPHIA

Il formaggio dovrà essere prodotto con latte intero, fermenti lattici e sale. È consentita l'eventuale aggiunta di crema di latte.

Viene richiesta la porzione da g 100.

19) FORMAGGIO TIPO BUCANEVE

Formaggio molle a crosta fiorita, bianca e vellutata.

Il formaggio dovrà essere prodotto con latte vaccino, sale e caglio.

20) PANNA DA CUCINA UHT

Contenuto grasso minimo 20%. Non devono essere presenti additivi né conservanti.

LATTE, YOGURT E DESSERT VARI

1) LATTE UHT PS

Il latte dovrà provenire da produzioni conformi alle vigenti normative, con le caratteristiche previste dal D.P.R. n. 54/97 "Regolamento recante attuazione delle Direttive 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione ed immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte".

Il latte dovrà essere esclusivamente di origine Italiana, di Alta Qualità.

Sono d'obbligo confezioni originali rispondenti alla disciplina vigente.

Dovrà avere alla consegna un intervallo minimo dalla scadenza di 2 mesi.

2) YOGURT

Con la denominazione di yogurt si intende latte fermentato da microrganismi specifici acidificanti, vivi e vitali nel prodotto finito fino al momento del consumo e comunque in numero non inferiore a 10^7 microrganismi per grammo (norme UNI).

Dovrà avere aspetto liscio, omogeneo, senza separazione di siero.

Dovranno essere assenti: aromi, aromatizzanti, antifermentativi e conservanti.

Il latte dovrà essere latte fresco di origine Italiana.

Sono richiesti:

- yogurt magro (0,1% di grassi) al naturale 125 ml;

- yogurt intero bianco o alla frutta (no frutta in pezzi) 125 ml;

- yogurt greco intero e 0,1% di grassi, bianco e alla frutta, in confezioni da circa g 150-170;

La composizione dovrà essere: yogurt, frutta e zucchero. Nella composizione lo zucchero potrà essere presente solo quale ultimo componente e dunque in quantità inferiore rispetto alla frutta. La frutta dovrà essere in purea e ben omogenea al coagulo, in modo da non percepire pezzi o frammenti della stessa.

La consegna dovrà essere composta da prodotto con almeno 15 giorni di conservazione.

3) BUDINO

Dovrà essere fornito nei gusti creme caramelle, vaniglia, cacao. Deve essere stabilizzato per mezzo di trattamenti termici tipo UHT e in contenitori sigillati.

Il latte deve rappresentare almeno l'80% del prodotto.

GRUPPO 4: SALUMI

Tutti i salumi, gli insaccati e le preparazioni di carne devono provenire ed essere prodotti in stabilimenti autorizzati ai sensi delle vigenti normative comunitarie e nazionali.

La qualità dei prodotti dovrà essere garantita dall'osservanza di tutte le norme igienico-sanitarie vigenti in materia di insaccati e prodotti a base di carne.

PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ

Dovranno essere prosciutti di produzione nazionale, prodotti secondo buona tecnologia ed in ottime condizioni

igieniche. Confezionati sottovuoto, rivestiti con involucro plastico o carta alluminata, conservati e trasportati allo stato refrigerato, a temperature comprese tra +2°C e +6°C.; dovranno essere muniti di dichiarazione riguardante il tipo di prodotto (si intende il ricavato dalla coscia di suino); all'interno dell'involucro non dovrà esserci liquido percolato, dovranno presentarsi compatti alla pressione, privi di macchie, rammollimenti, ingiallimenti, irrancidimenti.

Le carni utilizzate dovranno essere di provenienza nazionale.

Il prosciutto cotto dovrà essere prodotto senza polifosfati e gli eventuali altri additivi, dichiarati in etichetta, dovranno essere presenti nelle quantità consentite dalla normativa vigente.

Il livello di umidità (calcolato sul prodotto sgrassato e deaerato) consentito per il prosciutto di Alta Qualità deve essere inferiore al 75,5%; per il prosciutto scelto non deve superare il 78,5%. I grassi dovranno essere il 6-10%.

Le confezioni dovranno riportare la data di scadenza; le forniture dovranno avere ancora almeno 60 giorni di conservazione.

Dalla composizione dovranno risultare assenti: polifosfati, caseinati, lattosio, proteine di soia, glutammati e glutine.

Sulla superficie la trasudazione non dovrà essere eccessiva.

Dovrà presentare inoltre le seguenti caratteristiche:

- carne compatta di colore rosa chiaro;
- fetta compatta, senza eccessive parti connettivali, né grasso interstiziale;
- assenza di iridescenza, alveolatura, picchiettatura o altri difetti;
- l'esterno non dovrà presentare patine né odore sgradevole;
- il grasso di copertura dovrà essere compatto senza parti ingiallite o sapore o odore di rancido.

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP

Il prosciutto crudo dovrà essere conforme al “*Disciplinare di produzione Prosciutto di Parma DOP*”, ottenuto dalla cosce fresche di suini nati, allevati e macellati in una delle Regioni indicate dall'art. 3 del Decreto Ministeriale 15 febbraio 1993 n.253, prodotto secondo le prescrizioni di legge e regolamentari stagionato nella zona tipica di produzione di cui all'art. 2 della legge 13 febbraio 1990 n. 26 per il periodo minimo di 12 mesi a decorrere dalla salagione.

Marchio del Consorzio impresso a fuoco sulla cotenna.

Umidità: 59,0%-63,5%; sale: 4,2%-6,2%; indice di proteolisi: 24,0%-31,0%.

È richiesto un prosciutto crudo, ricavato dalla lavorazione di cosce di suini ben maturi, con una stagionatura non inferiore ai 16 mesi.

Il prodotto dovrà essere ben pressato e confezionato sotto vuoto. Alla sezione dovrà presentare colore rosso chiaro e vivace, con lievissime infiltrazioni di grasso candido tra le masse muscolari. Il sapore dovrà essere dolce, delicato, moderatamente salato, e l'aroma fragrante, privo di odori sgradevoli o anomali.

Dovrà essere conforme al Decreto 21 settembre 2005 Ministero delle attività Produttive.

PROSCIUTTO DI PRAGA

Ricavato dalla coscia di suino intera, non deve essere un prodotto "ricostituito", quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari. All'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato.

La fetta deve essere compatta, di colore roseo, senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale. La superficie non deve presentare patine, né odore sgradevole. Il grasso di copertura deve essere compatto, senza parti ingiallite, sapore e odore di rancido.

Non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né altri difetti.

SALUMI VARI

I prodotti da fornire dovranno possedere le seguenti caratteristiche generali:

- avere un giusto grado di stagionatura naturale, in relazione al tipo di prodotto richiesto;
- essere esenti da difetti, anche lievi, di fabbricazione;
- essere confezionati con carni di buona qualità e comunque appropriate in relazione alle qualità richieste;
- essere di sapore gradevole ed aromatizzato in giusta misura e tipico di ogni prodotto.

Le forme dei salumi dovranno essere quelle in uso sul mercato.

La stagionatura dei salumi dovrà essere quella dei salumi di giusta maturazione, secondo le qualità richieste; inoltre i salumi dovranno essere pronti per l'uso con l'esclusione, pertanto, dei prodotti troppo maturi (essiccazione) o troppo freschi.

I salumi dovranno inoltre corrispondere alle seguenti caratteristiche particolari:

1) COPPA DI PARMA IGP

Il prodotto dovrà essere conforme al “*Disciplinare di produzione Coppa di Parma IGP*”, prodotta con suini esclusivamente di origine Italiana.

Il prodotto dovrà essere confezionato esclusivamente con muscoli della regione cervicale, rifilato da grasso eccessivo; trattato secondo buona tecnica e con additivi consentiti dalle vigenti disposizioni di legge; dovrà avere

una lunghezza di cm 35-40 e con un punto di stagionatura non inferiore a 90 giorni; colore della fetta privo di macchie e uniforme, di colore rosso nella parte magra e tendenzialmente roseo nella parte grassa; l'umidità sulla parte magra dovrà essere compresa tra 56-60%; Sale < 5%; proteine totali minimo 22%; rapporto acqua/proteine max 2,00; pH > 5,7.

Ciascuna coppa dovrà essere di kg 2 con una proporzione grasso-muscolo 30:70 con una tolleranza del 10%. Saranno respinti i prodotti con alterazioni organolettiche o muscolari evidenti e irrancidimento dei grassi.

Il prodotto dovrà essere confezionato sottovuoto riportante la data di produzione e di scadenza.

2) MORTADELLA BOLOGNA IGP

Il prodotto dovrà essere conforme al “*Disciplinare di produzione Mortadella Bologna IGP*”.

La Mortadella Bologna IGP all'atto dell'immissione al consumo presenta le seguenti caratteristiche organolettiche, chimiche e chimico-fisiche. Caratteristiche organolettiche: aspetto esterno: forma ovale o cilindrica; consistenza: il prodotto deve essere compatto di consistenza non elastica; aspetto al taglio: la superficie di taglio deve essere vellutata di colore rosa vivo uniforme. Nella fetta devono essere presenti in quantità non inferiore al 15% della massa totale, quadrettature bianco perlacee di tessuto adiposo, eventualmente unite a frazioni muscolari. Le quadrettature devono essere ben distribuite ed aderenti all'impasto. Devono essere assenti sacche di grasso e gelatina ed il velo di grasso deve essere contenuto; colore: rosa vivo uniforme; odore: profumo tipico aromatico; sapore: gusto tipico e delicato senza tracce di affumicatura. Caratteristiche chimiche e chimico-fisiche: proteine totali: min. 13,5%; rapporto collagene/proteine: max. 0,20; rapporto acqua/proteine: max. 4,10; rapporto grasso/proteine: max. 2,00; ph: min. 6.

Gli ingredienti sono: carne di suino, sale, eventualmente pistacchio, pepe (evitarne l'eccesso). Non dovranno essere presenti altri additivi e conservanti.

Il prodotto dovrà essere confezionato con carne suina al 70% e lardello al 30%, escluse quindi le parti cartilaginee, i grassi secondari e di scarto, nonché trippe, senza impiego di amidi, né albume. Il prodotto dovrà essere confezionato in tranci sottovuoto riportanti la data di produzione e scadenza.

3) BRESAOLA VALTELLINA PUNTA D'ANCA IGP

Il prodotto dovrà essere conforme al “*Disciplinare di produzione Bresaola Valtellina IGP*”, prodotto esclusivamente con carne ricavata dalle cosce di bovino, in particolare dalla punta d'anca, dell'età compresa fra i 18 mesi e i 4 anni. Zona di produzione: Valtellina.

La stagionatura dovrà variare da 4 a 8 settimane in funzione della pezzatura del prodotto; l'umidità dovrà essere max 65%. Il prodotto deve avere consistenza soda, elastica, di colore rosso uniforme per la parte magra e bianco per la parte grassa, profumo delicato e leggermente aromatico, gusto gradevole, moderatamente saporito.

4) SALAME TIPO MILANO

Salume di carne di suino di grana fine, morbido, di sapore dolce, priva di difetti nell'impasto, ripulito da eventuali muffe all'esterno. Colore rosato. La stagionatura dovrà essere non inferiore a 50 giorni.

5) PANCETTA TESA AFFUMICATA - PANCETTA ARROTOLATA

Le parti magre devono risultare in giusta proporzione; la carne ed il grasso non devono essere eccessivamente molli. Il grasso non deve risultare rancido, ingiallito o in qualche modo degradato.

La pancetta arrotolata deve essere senza cotenna e risultare compatta e senza eccessivi spazi all'interno. La stagionatura effettuata deve essere dichiarata (1-2 mesi); umidità massima: 66,0%; prodotta in modo tradizionale, con salatura appropriata; colore e dolcezza caratteristici.

6) SALSICCE E SALAMELLE FRESCHE DI PURO SUINO

Prodotti costituiti da puro suino.

Il grasso e la carne devono essere in ottimo stato di macinazione. Le parti connettive macinate devono risultare in quantità massima del 3% e non devono essere percettibili. L'impasto deve essere uniforme e presentare una percentuale di grasso pari al 30 - 35%.

Senza glutine, senza derivati del latte e polifosfati aggiunti.

Devono presentare buone caratteristiche microbiologiche.

Devono essere commercializzate contenute in involucro protettivo per i soli fini igienici.

7) COTECHINO PRECOTTO PURO SUINO

Prodotto precotto e confezionato.

L'impasto deve essere di puro suino composto indicativamente da carne magra 35%, cotenna 30%, grasso 35%.

La forma, le dimensioni ed il sistema di lavorazione devono essere tradizionali. Il prodotto deve essere commercializzato contenuto in involucro protettivo per i soli fini igienici.

Deve presentare sapore ed aroma tipici, senza irrancidimenti, od altre anomalie organolettiche. Deve essere di grana grossolana e morbidezza adeguata.

8) WURSTEL PURO SUINO

Wurstel di puro suino, qualità superiore. Il prodotto deve possedere i seguenti requisiti: non deve essere presente carne separata meccanicamente (CSM); la carne deve rappresentare almeno l'85% del prodotto (la percentuale di carne va evidenziata nella lista degli ingredienti); quantità max di grasso: 25%; umidità max: 59%. Colore

rosato omogeneo, sapore e odore caratteristici. L'impasto deve essere omogeneo, privo di frazioni evidenti di tessuto connettivo e granulosità. Non deve presentare grasso o gelatina in eccesso in superficie. L'imballaggio deve essere sottovuoto e perfettamente integro.

9) SPECK ALTO ADIGE IGP

Il prodotto dovrà essere conforme al “*Disciplinare di Produzione Speck Alto Adige IGP*”, di qualità superiore, ottenuto da cosce di suino fresche selezionate, disossate, refilate da tendini e grasso, sottoposte a salatura, affumicatura e stagionatura.

L'affumicatura di superficie dovrà essere effettuata in modo naturale.

10) PORCHETTA DI ARICCIA IGP

Il prodotto dovrà essere conforme al “*Disciplinare di Porchetta di Ariccìa IGP*”, prodotta da suini di sesso femminile, iscritti ai libri genealogici delle razze Landrace, Large White, Pietrain e relativi ibridi.

La crosta nella parte superiore deve avere consistenza croccante, colore marrone; nella parte inferiore, ossia nella zona sottopancia, la crosta può presentare consistenza morbida. La carne si presenta all'aspetto di colore compreso tra il bianco e il roseo, caratterizzata dalla presenza delle spezie. Il gusto deve essere di carne suina aromatizzata al rosmarino, aglio e pepe nero. Il prodotto al momento dell'immissione al consumo deve avere le seguenti caratteristiche chimico-fisiche: acqua libera < 0.98; umidità relativa < 57%; grasso: < 33%; proteine: > 20%.

Il prodotto deve essere esente da odori e colorazioni anomale e non deve presentare alterazioni. La cottura deve essere omogenea e adeguata. Il prodotto deve essere confezionato sottovuoto. Le confezioni devono essere integre e recare bollo sanitario, devono altresì riportare la data di produzione e la data di scadenza o il termine minimo di conservazione.

11) SPALLA COTTA

La spalla cotta è composta dal taglio spalla e coppa di suino. La spalla e la coppa sono ottenute da carni che sono state sottoposte a controlli selettivi.

La fetta presenta le seguenti caratteristiche organolettiche: colore roseo, consistenza morbida, odore tipico del prodotto cotto, leggermente speziato ed aromatico, sapore dolce. Al taglio si vede il taglio anatomico della coppa posta centralmente/lateralmente e della spalla che avvolge la coppa.

Assenza di odori e colori sgradevoli.

GRUPPO 5: UOVA CON GUSCIO E OVOPRODOTTI

Per quanto riguarda le uova, se non provenienti da allevamenti biologici, devono 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.

UOVA FRESCHE NAZIONALI

Le uova devono essere 100% Italiane, grandezza media, da galline allevate all'aperto senza l'utilizzo di antibiotici e altri medicinali.

Le uova dovranno essere prodotte in condizioni igienico-sanitarie ottimali; dovranno essere di categoria A, fresche, con guscio integro, camera d'aria immobile con altezza non superiore a mm 6; albume chiaro, limpido, denso, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei; tuorlo ben trattenuto e compatto, visibile alla speratura solo come ombra, senza contorno apparente, esente da corpi estranei. Non dovranno aver subito alcun trattamento di conservazione, né essere state refrigerate, nel rispetto della legislazione comunitaria che regola il commercio delle uova.

Le uova dovranno essere di produzione nazionale e inoltre dovranno:

- presentarsi con assenza di punti di carne, macchie di sangue od odori estranei
- essere calibrate da g 70/75 circa
- essere in imballaggi da 90 uova; sulle singole confezioni e sull'imballaggio dovrà essere indicata la data di confezionamento o il lotto di produzione.

A richiesta dovrà essere fornita una certificazione analitica recente di ricerca microbiologica di salmonella che ne attesti l'assenza e la dichiarazione della disponibilità dell'azienda produttrice a ripetere periodicamente la ricerca dello stesso batterio inquinante.

UOVA PASTORIZZATE IN TETRABRIK

Deve provenire da uova intere di Cat. A sgusciate.

Le uova di gallina intere, pastorizzate e refrigerate dovranno corrispondere ai requisiti richiesti dalla vigente legislazione in materia.

Il prodotto dovrà avere odore e sapore tipico delle uova fresche; la presenza di residui di gusci o di membrane del prodotto d'uovo dovrà essere ridotta al minimo e comunque non superare la quantità consentita dalla sopracitata legislazione.

Le relative confezioni dovranno essere in materiale asettico (tetrabrick) da 1 L, perfettamente integre, senza bombaggi. Non presentare grumi o coagulazione.

La data di produzione non dovrà risalire ad oltre cinque giorni al momento della consegna.

GRUPPO 6: CEREALI E DERIVATI – FARINE- PRODOTTI DA FORNO

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

Deve essere esclusivamente di semola di grano duro e provenire totalmente da coltivazioni Italiane.

Prodotta ai sensi del D.P.R. n. 187/2001 e successive modifiche ed integrazioni.

La pasta alimentare dovrà presentare le seguenti caratteristiche merceologiche: odore e sapore tipici, assenza di corpi e sostanze estranee, assenza di additivi, assenza di bottature e venature, crepe e rotture, punti bianchi e punti neri; umidità massima 12,5%; acidità massima 4°; proteine minimo 12,5%; ceneri massimo 0,90%.

La pasta non dovrà spaccarsi alla cottura, né disfarsi o diventare collosa o intorbire l'acqua sensibilmente; per ogni tipo di pasta devono essere specificate le seguenti caratteristiche:

- tempo di cottura

- resa (aumento di peso con la cottura).

Le qualità organolettiche della pasta cotta dovranno essere mantenute per un tempo non inferiore a 45 minuti.

Sarà richiesta la fornitura di una vasta gamma di forme di pasta per garantire un'alternanza quotidiana.

Le confezioni dovranno presentarsi intatte, sigillate, senza presenza di umidità e ammuffimenti.

Le singole confezioni di pasta da 0,5 a 5 kg dovranno essere consegnate in imballaggi di cartone chiusi; ciascuna singola confezione dovrà riportare tutte le indicazioni previste dalla normativa relativa all'etichettatura dei prodotti alimentari (lotto compreso). Le confezioni multiple devono consentire al Servizio di procedere al frazionamento delle stesse senza che ciò pregiudichi la possibilità di risalire al lotto di produzione.

Al momento della consegna il prodotto dovrà avere una conservabilità residua di almeno 20 mesi.

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO INTEGRALE

Prodotta ai sensi delle norme vigenti.

Deve essere esclusivamente pasta di semola di grano duro integrale biologica.

La semola integrale non dovrà essere in alcun modo ricostituita, ma ricavata dalla semplice macinazione, senza raffinazione né aggiunta di crusca e altri prodotti integrali.

Le caratteristiche sopracitate dovranno espressamente essere riportate sulla scheda tecnica e sull'etichetta dell'alimento.

Si richiedono diversi formati di pasta per garantire un'adeguata alternanza.

PASTE SPECIALI SECCHIE ALL'UOVO

Le paste all'uovo dovranno essere prodotte con i seguenti ingredienti: semola di grano duro, uova fresche intere di gallina.

La pasta secca speciale dovrà presentare le seguenti caratteristiche merceologiche: odore e sapore tipici, assenza di corpi e sostanze estranee, assenza di bottature e venature, crepe e rotture punti bianchi e punti neri.

Dovrà essere conservata in luogo fresco e asciutto.

RISO

Il riso di origine Italiana, dovrà possedere tutti i requisiti qualitativi e commerciali a norma delle vigenti leggi ed inoltre avere le seguenti caratteristiche: essere dell'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, ben secco, immune da parassiti, con umidità non superiore a 14-15%, privo di polveri minerali (gesso, caolino); privo di coloratura (cromato di piombo, ossido di ferro, ecc.); non aver odori di muffa, né altro odore diverso da quello che gli è proprio.

Deve avere caratteristiche ineccepibili di resistenza alla cottura.

Per i difetti e le impurità si rimanda alla normativa vigente che definisce il riso.

Per il riso tipo fino parboiled i grani pecks sono ammessi fino allo 0,1%.

Il riso dovrà essere preconfezionato in pacchi da kg 1e da kg 5.

I prodotti consegnati dovranno essere di recente lavorazione e confezionati non oltre 60 giorni prima della data di consegna.

Il termine minimo di conservazione se indicato sulla termosaldatura non deve dare adito ad errori di lettura.

Tipologie richieste: riso arborio, riso padano, riso parboiled, riso Roma.

FARRO DECORTICATO

Di origine Italiana, biologico, deve rispettare le norme vigenti.

Il prodotto deve presentare le seguenti caratteristiche merceologiche: aspetto sano, privo di infestazioni; colore giallo, tendente al marrone; assenza di odori anomali; sapore tipico; assenza di corpi estranei e infestanti; consistenza asciutta, solida, resistente.

Preconfezionato in sacchi perfettamente integri.

ORZO PERLATO

Di origine Italiana, biologico, deve rispettare le norme vigenti.

Deve essere preconfezionato in sacchi perfettamente integri. Il colore deve essere chiaro. Non deve presentare odori anomali (di stantio, rancido o ammuffito). Deve essere esente da infestanti e corpi estranei. I grani devono essere integri, anche dopo appropriata cottura.

MISTO AI CINQUE CEREALI

Di origine Italiana, biologico, ottima qualità, deve rispettare le norme vigenti.

Le confezioni devono essere perfettamente integre.

Il prodotto deve contenere grano, orzo, farro, avena e riso.

FARINE

1) FARINA DI GRANO TENERO TIPO 0

Farina di grano tenero tipo 0 con le caratteristiche di composizione e di qualità previste per legge.

La farina non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla legge e/o farine di altri cereali o sostanze estranee non consentite. Le confezioni devono essere sigillate senza difetti, rotture o altro.

Devono essere riportate tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto e il luogo di produzione.

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

2) FARINA GIALLA BRAMATA

Farina gialla bramata ottenuta dalla macinazione del mais (o granturco) a grana grossa e conseguente abburattamento di cariossidi di mais germinato, a varietà gialla, preventivamente pulite e liberate dalle impurità. Caratteristiche organolettiche: colore giallo più o meno intenso, senza colori anomali; odore aromatico e tipico del cereale; sapore caratteristico, esente da sapori e odori anomali; consistenza sciolta; aspetto sfarinato scorrevole.

FETTE BISCOTTATE

Dovranno essere prodotte con ingredienti di buona qualità; è vietato l'uso di strutto raffinato, nonché di oli e grassi idrogenati.

Confezionate singolarmente (n. 2 a confezione) da circa g 16 l'una. Il prodotto deve essere integro, perfettamente conservato, non sbriciolato, croccante; senza bruciature, difetti di forma e di lievitazione. Non sono ammessi sapori ed odori anomali o di stantio.

BISCOTTI

I biscotti dovranno possedere i requisiti fisici e organolettici propri dei prodotti da forno aventi una perfetta lievitazione e cottura. Devono risultare indenni da qualsiasi agente infestante, frammenti di insetti e da muffe.

I biscotti ottenuti dalla cottura di impasti preparati con farine alimentari, anche se miscelati con sfarinati di grano, dovranno indicare la specificazione del vegetale da cui proviene la farina impiegata nella lavorazione. È vietato l'uso di emulsionanti o di strutto raffinato, nonché di olio e grassi idrogenati. I biscotti non dovranno essere dolcificati con edulcoranti di sintesi o con edulcoranti diversi dal saccarosio, non dovranno contenere sciroppi di glucosio e di fruttosio.

Su ciascuna confezione monodose dovranno essere indicati gli ingredienti, nonché la data di scadenza e il lotto di produzione.

Le monodosi dovranno essere di g 40-50 circa e il singolo biscotto dovrà avere un peso compreso tra i 5 e i 10 g.

Le tipologie di biscotti richiesti sono due: biscotti frollini e biscotti secchi.

PRODOTTI DOLCIARI DA FORNO

Tutti i prodotti dovranno rispondere alle vigenti normative di legge. Per la preparazione dei prodotti da fornire dovranno essere impiegate materie prime sane e genuine, di prima qualità. I grassi impiegati possono essere: burro e grassi vegetali. Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste e non devono presentare difetti.

GRUPPO 7: LEGUMI SECCHI E IN SCATOLA

LENTICCHIE-FAGIOLI-CECI -FAVE

I legumi dovranno essere di prima scelta, coltivati in Italia, provenienti da coltura biologica, di raccolto non superiore ad un anno ed in ottimo stato di conservazione. I legumi devono essere:

- puliti;
- di pezzatura omogenea, integri, anche dopo appropriata cottura;
- sani, non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali;
- privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei;

- privi di residui visibili di antiparassitari usati in fase di produzione o stoccaggio (eventuali trattamenti con antiparassitari dovranno essere stati eseguiti nel rispetto della vigente legislazione sanitaria);
- uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%);
- non devono presentare odori anomali (di stantio, rancido o ammuffito).

Si richiedono le seguenti tipologie di prodotto secco: fagioli cannellini, fagioli borlotti, fagioli bianchi di spagna, ceci, lenticchie, fave decorticate, misto di legumi.

I legumi in scatola dovranno essere anch'essi di prima scelta, cotti al valore. Le confezioni devono essere integre, prive di ammaccature.

Tra gli ingredienti devono comparire esclusivamente legumi, acqua e sale. Non devono essere in alcun modo presenti zucchero, additivi e altri conservanti.

Si richiedono le seguenti tipologie di prodotto in scatola: fagioli bianchi di spagna, fagioli cannellini.

GRUPPO 8: ALIMENTI CONSERVATI IN SCATOLA E VARIE

La qualità dei prodotti dovrà essere conforme ai tipi classici esistenti in commercio ed essere confezionati in modo tale da assicurare la conservazione dei medesimi ed il mantenimento dei requisiti prescritti, conformemente alle normative vigenti.

I prodotti dovranno essere confezionati in contenitori di vetro o in banda stagnata o altro materiale per alimenti secondo le vigenti normative.

Tutte le diciture previste dalle norme delle vigenti leggi dovranno essere riportate sui singoli contenitori.

I contenitori non dovranno presentare difetti come: ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne, bombature dei fondelli; devono essere privi di polvere e di condense d'umidità.

1) POMODORI PELATI

Devono essere di qualità superiore, 100% Italiani, prodotti dell'ultimo raccolto a giusta maturazione, in latte di banda stagnata. I frutti, interi, dovranno essere di maturazione uniforme, colore rosso vivo caratteristico, privi di marciume, ammuffimenti, di pelle e di peduncoli, privi di larve e di difetti dovuti a malattie e ad ammuffimenti; dovranno essere immersi in liquido di governo, di odore e sapore caratteristici ed essere privi di antifermentativi, di acidi, di metalli tossici, di coloranti naturali e/o di sintesi, aventi tutte le caratteristiche previste dalle vigenti leggi.

In particolare il peso sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto; la percentuale di frutti interi o comunque tali da non presentare lesioni che modifichino la forma o il volume del frutto deve essere non meno del 65% del peso del prodotto sgocciolato; il contenuto in bucce deve essere max di 1-2 cmq/100g di contenuto, pH compreso tra 4,3 e 4,5.

Il prodotto non dovrà contenere altri ingredienti oltre ai pomodori pelati, il succo di pomodoro ed eventualmente l'acido citrico.

2) DOPPIO CONCENTRATO DI POMODORO

Prodotto dell'ultimo raccolto, di prima scelta, 100% Italiano, in latte di banda stagnata. Il prodotto dovrà essere costituito da una massa di giusta consistenza, di odore e sapore caratteristici, privo di sapori anomali: acido, metallico, amarognolo. Dovrà essere privo di antifermentativi, di acidi, di metalli tossici e di coloranti naturali e/o di sintesi, privi di larve e di difetti dovuti a malattie. Lo stesso dovrà possedere tutte le caratteristiche previste dalle vigenti leggi.

Unici ingredienti: pomodoro, sale.

3) POLPA DI POMODORO

Prodotto dell'ultimo raccolto, di prima scelta, 100% Italiano, a giusta maturazione; di colore rosso caratteristico del pomodoro sano e maturo. Deve essere assente di marciumi interni, ammuffimenti, larve di parassiti, alterazioni di natura parassitaria, parti pigmentate e residui di lesioni meccaniche.

Dovrà essere consegnato in contenitori, in banda stagnata con doppia vernice interna.

Unico ingrediente pomodoro, non deve contenere sale.

4) PESTO ALLA GENOVESE A LUNGA CONSERVAZIONE

Dovrà presentare caratteristico colore, odore, e sapore; dovrà essere privo di odore e sapore anomalo dovuto ad acidimento. Dovrà presentarsi morbido ed omogeneo, i vari ingredienti dovranno essere tra loro amalgamati e non riconoscibili separatamente alla vista.

Dovrà essere preconfezionato in contenitori preferibilmente di vetro da kg 0,5 circa di peso netto ed imballato in contenitori di cartoni idonei al trasporto. L'etichetta deve riportare la composizione analitica del prodotto.

Gli ingredienti dovranno essere i seguenti: basilico genovese DOP, olio extravergine d'oliva (dovrà essere l'unico o eventualmente l'olio contenuto maggiormente nel prodotto), Grana padano DOP o Parmigiano Reggiano DOP, pinoli, aglio e sale. Non sono concessi altri ingredienti.

5) OLIVE NERE SNOCCIOLATE IN SALAMOIA

Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro; le olive devono essere il più possibile intatte, non spaccate, né spapolate per effetto di un eccessivo trattamento termico.

Il prodotto dovrà essere consegnato in confezioni da kg 5 circa di peso netto.

6) PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

6.1) TONNO ALL'OLIO DI OLIVA - Il prodotto dovrà essere tonno a tranci, di produzione nazionale od estera, qualità yellowfin.

Il prodotto sgocciolato non dovrà essere inferiore al 65% del peso netto.

Il prodotto fornito dovrà avere almeno tre mesi di maturazione e dovrà essere rispondente alle vigenti normative di legge in materia.

Caratteristiche merceologiche: consistenza morbida e pastosa non sfatta e stopposa; colore rosa uniforme o colore nocciola chiaro. Il sapore e l'odore dovranno essere gradevoli e caratteristici con esclusione di qualsiasi gusto ed odore estraneo; in particolare si escludono odori sulfurei e rancidi.

Il prodotto dovrà essere esente da residui e frammenti evidenti di pelle, squame, grossi grumi sanguinei evidenti, spine, pezzi scuri ed ossidati.

Il sale alimentare di origine marina raffinata dovrà essere in percentuale compresa tra l'1 e l'1,5%.

L'olio dovrà ricoprire lo strato di tonno e presentarsi limpido, di colore giallo paglierino, senza tracce di acqua.

Ingredienti: tonno, olio di oliva, sale.

6.2) SGOMBRI ALL'OLIO DI OLIVA - Il prodotto dovrà essere *scomber scombrus* in filetti non inferiori a cm 6, di produzione nazionale od estera. I filetti di sgombro dovranno avere colore rosa pallido caratteristico. Il sapore e l'odore dovranno essere gradevoli e caratteristici e giusta la salatura; tolti dalla scatola e privati dall'olio dovranno conservare, anche dopo un'ora, il normale colore che non dovrà subire annerimenti o viraggi. Dovranno essere esenti da residui e frammenti evidenti di pelle, squame e lische. L'olio dovrà ricoprire i filetti di sgombro e presentarsi limpido, di colore giallo paglierino, senza tracce di acqua. L'olio di oliva impiegato dovrà rispondere ai requisiti previsti dalle normative di leggi vigenti.

Ingredienti: sgombro, olio di oliva, sale.

6.3) CARNE BOVINA - Il prodotto deve essere fornito in confezioni monoporzione da gr. 120 circa. Il prodotto inscatolato dovrà corrispondere ai requisiti previsti dal regolamento vigente e pervenire da stabilimenti con numero riconosciuto CEE e qualora fosse di origine extracomunitaria dovrà essere dotato delle relative autorizzazioni ministeriali.

6.4) OMOGENEIZZATI

In vasetto di vetro.

Gli omogeneizzati dovranno contenere materie prime di ottima qualità.

Il contenuto della carne non dovrà essere inferiore al 40%. Non è concessa la presenza di aromi, coloranti e conservanti, preferibilmente non dovrà contenere olio.

Il prodotto dovrà essere privo di glutine.

Si richiedono i seguenti gusti: pollo, vitello, manzo, prosciutto cotto.

7) PREPARATO PER PURÈ

Deve essere pressoché totalmente a base di patate o fiocchi di patate (contenuto minimo 99%), selezionati, colore giallo paglierino.

Non devono essere presenti grassi di alcun tipo.

GRUPPO 9: VERDURE SURGELATE

Le materie prime destinate alla produzione di verdure surgelate dovranno essere fresche, di ottima qualità, sane e in buone condizioni igieniche. Si darà preferenza a prodotti di origine Italiana.

Esse dovranno essere in stato di naturale freschezza e non aver subito processi di congelamento che non siano strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione. Le operazioni ed i trattamenti preliminari necessari alla surgelazione dovranno essere effettuati nel medesimo stabilimento di produzione con la massima cura, nel più breve tempo possibile ed in condizioni igieniche ottimali.

Tutti i prodotti:

- dovranno risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non si dovranno rilevare fisiopatie (quali scottatura da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- le patate dovranno essere esenti da solanina;
- non vi dovranno essere corpi estranei di alcun genere né insetti integri o altri parassiti;
- dovranno apparire non impaccati, ossia i pezzi dovranno essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore dovranno essere rilevabili e propri del prodotto di origine;

- la consistenza non dovrà essere legnosa né apparire spapolata;
 - il calo peso dopo lo scongelamento non dovrà essere superiore al 5%, fatte eccezione per le verdure a foglia per le quali il calo peso dopo lo scongelamento non dovrà essere superiore al 10%.
- Non dovranno contenere additivi, sale e grassi.
Gli unici ingredienti ammessi sono le verdure.

GRUPPO 10: PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

I prodotti da fornire dovranno essere di Prima Categoria e avere i “residui” di ogni trattamento conformi alle leggi in materia. Per la classificazione e relativi requisiti valgono l’insieme delle disposizioni di legge in vigore all’atto dell’ordine.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti ortofrutticoli che:

- abbiano subito procedimenti artificiali, impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione, siano danneggiati per eccessiva conservazione;
- siano attaccati da parassiti animali, vegetali, larve in attività biologica esistenti all’interno della frutta o della verdura, scudetti di coccidi aderenti all’epicarpo, dermatosi, incrostazioni, nere di fumaggine, tacche, spaccchi semplici o raggianti, necrosi, ecc.

L’imballaggio deve permettere la vista del prodotto. I prodotti dovranno essere consegnati in contenitori a più strati e i piani sottostanti dovranno rispecchiare le caratteristiche del piano di mostra.

Gli imballaggi potranno essere di legno o di qualunque altro materiale idoneo; dovranno essere solidi e costruiti a regola d’arte, in modo da assicurare fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti e dovranno sempre risultare puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igieniche.

Ogni collo dovrà contenere prodotto della stessa varietà e qualità, impaccato in strati ordinati, di grandezza omogenea, con etichette riportanti le scritte obbligatorie di legge e comunque il nome del cultivar e, dove previsto, il calibro.

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

L’impiego di carta, marchi, od altro materiale recante indicazioni commerciali, dovrà essere realizzato con prodotti non tossici.

Il peso dell’imballaggio dovrà essere riportato esternamente, anche a mezzo di etichettatura, secondo le norme vigenti.

Al fine di consentire rapide operazioni di calcolo del peso, gli imballaggi - a secondo delle merci contenute - dovranno avere lo stesso peso per ogni singola consegna.

Non è consentita la consegna di partite di merci, dello stesso tipo, in imballaggi di peso differente sullo stesso bancale.

Per i prodotti venduti alla rinfusa (patate e cipolle), sempre dello stesso cultivar e qualità, la differenza tra il calibro più grosso e quello più piccolo non deve superare il 30 –35%.

Per le patate le confezioni devono essere in sacchi da 10 kg; il materiale è quello previsto dalle norme in vigore.

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

Devono essere sempre rispettate le calibrature (dimensioni, pesi) e - premessa la preferenza agli articoli di origine nazionale - le provenienze specificate richieste.

FRUTTA FRESCA

La frutta deve essere di 1° categoria. Ad eccezione della frutta esotica, la frutta dovrà essere di origine Italiana tranne in caso di irreperibilità dei prodotti.

I prodotti saranno ordinati nei periodi tipici di consumo di ciascun cultivar, particolare dovranno:

- presentare le caratteristiche organolettiche delle varietà e delle cultivar richieste;
- essere sufficientemente sviluppati e avere un grado di maturazione sufficiente e tale da renderli adatti al consumo nello spazio di due o tre giorni o altro se preventivamente comunicato;
- essere omogenei ed uniformi e le partite in relazione ai rispettivi ordini selezionate in modo uniforme e composte da prodotti appartenenti allo stesso cultivar e raccolti nella stessa zona produttiva.
- essere turgidi, privi di umidità in percentuale anomala.
- gli agrumi dovranno essere privi di foglie.

ORTAGGI FRESCHI

Gli ortaggi devono essere di 1° categoria, di origine Italiana tranne in caso di irreperibilità dei prodotti

I prodotti saranno ordinati nei periodi tipici di consumo di ciascuna varietà ed in particolare dovranno:

- corrispondere alle precise caratteristiche del cultivar richiesto;
- ogni consegna deve appartenere alla stessa zona di produzione con l'esclusione dei periodi iniziali e finali di ogni cultivar, dove ogni bancale deve avere il prodotto con la stessa origine;
- essere turgide, prive di umidità anomala (bagnate), prive di terra o corpi-prodotti estranei;
- essere fresche ed omogenee per maturazione e sviluppo;
- essere di pezzatura uniforme a seconda della specie e cultivar ordinate;
- essere prive, secondo gli usi e le disposizioni del mercato locale, di parti o porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- dovranno essere sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo, o che alterino la "resa" complessiva con necrosi, appassimenti, rammollimenti, ingiallimenti, sfioriture ecc.;
- essere esenti da difetti che possano alterare a giudizio insindacabile dell'Azienda, i caratteri organolettici delle verdure e/o degli ortaggi.
- gli ortaggi a foglia potranno essere presentati in foglie od in cespi senza stelo fiorifero;
- i tagli, dove previsti per lavorazione, dovranno essere netti e presentare un colore che sia coerente con lo stato di freschezza complessivo;
- il fornitore deve assicurarsi che tutte le verdure idonee e nei periodi necessari devono aver subito il trattamento di preraffreddamento; questa deve essere stata realizzata, per i diversi ortaggi, mediante l'immersione in acqua gelida, oppure essere stati sottoposti al trattamento sottovuoto o anche mediante l'applicazione di correnti d'aria sulle confezioni. Gli imballi devono riportare la scritta "vacuum cooled" "idro cooled" o "air cooled".

GRUPPO 11: CONDIMENTI

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

L'olio extra vergine di oliva dovrà essere di origine Italiana, ottenuto dalla spremitura meccanica a freddo delle olive e non dovrà aver subito manipolazioni o trattamenti chimici diversi da quelli necessari all'ottenimento del prodotto.

Il prodotto dovrà corrispondere a quello denominato "olio extra vergine di oliva" - ai sensi della vigente legislazione in materia, con particolare riferimento al regolamento CEE n. 2568/91 e successive modifiche, con non più dell'1% in peso di acidità espressa come acido oleico.

Il prodotto dovrà essere limpido, fresco, privo di impurità; dovrà avere sapore gradevole: fruttato, maturo, armonico ed essere privo di difetti organolettici. Non dovrà avere caratteristiche riferibili al fruttato verde. Saranno rifiutati prodotti con caratteristiche di fresco, piccante, amaro, vegetale. Il colore dovrà essere caratteristico secondo la provenienza.

Il prodotto dovrà essere consegnato in contenitori sigillati a perdere da lt 1/lt 5.

OLIO DI SEMI DI ARACHIDE

L'olio di semi di arachide dovrà avere odore e sapori caratteristici, avere una acidità totale libera, calcolata come acido oleico non superiore allo 0,15%; dovrà essere limpido a 20°C, di colore giallo molto chiaro e non presentare difetti all'esame organolettico,

Il prodotto dovrà essere consegnato in contenitori sigillati a perdere da lt 5.

BURRO

Il burro da fornire dovrà essere quello denominato "burro fino di centrifuga".

Il burro dovrà essere compatto, provenire dalla centrifugazione di panna fresca, di odore e sapore gradevole, di colore paglierino naturale, uniforme sia alla superficie che all'interno, non sofisticato con aggiunta di sostanze estranee o di grassi di qualsiasi natura; privo quindi di difetti che ne alterino il sapore, l'odore e l'aspetto (ammuffimento, ossidazione).

Dovrà essere consegnato in pani da gr. 500 circa.

Il burro dovrà avere una percentuale di materia grassa superiore all'80%.

È vietato l'uso di surrogati di burro e l'impiego di margarina.

PREPARATO PER BRODO DI CARNE

Il prodotto dovrà corrispondere ai seguenti requisiti:

- residuo secco a 100°C: non inferiore al 92%
- cloruro sodico calcolato dal cloro presente: non superiore al 50%
- sostanze grasse aggiunte: non superiori al 20%
- sostanze insolubili totali: non inferiori all'1%
- estratto di carne esente da acqua, cloruro sodico, grasso e sostanze insolubili: non inferiore al 10%;
- non deve contenere glutammato;
- costituito solamente da ingredienti naturali.

Le confezioni dovranno essere in barattoli di materiale plastico per uso alimentare.

Sull'etichetta deve essere riportata la composizione analitica del prodotto.

PREPARATO PER BRODO VEGETALE

Dovrà essere prodotto con proteine vegetali in quantità non inferiore al 53%, sale marino, ortaggi disidratati (carote, cipolle, aglio, sedano, prezzemolo, pomodoro) non inferiori al 3%, olio di semi di mais max 2%.

Le confezioni dovranno avere essere in barattoli di materiale plastico per uso alimentare.

Sull'etichetta deve essere riportata la composizione analitica del prodotto.

SALE MARINO ALIMENTARE

Il sale marino alimentare dovrà essere del tipo "grosso" ed avere le seguenti caratteristiche: cristallino, raffinato, non igroscopico, privo di corpi estranei e comunque rispondente alle vigenti normative di legge.

GRUPPO 12: ACQUA, VINO, BIRRA

ACQUA MINERALE

Le acque minerali da fornire dovranno essere conformi alla normativa vigente in materia di produzione, confezionamento e distribuzione delle acque.

L'acqua da fornire dovrà essere del tipo "oligominerale" naturale e/o frizzante.

Confezionamento in bottiglie a perdere (PET) da cl 50.

VINO DA TAVOLA

I prodotti da fornire sono i vini comuni da tavola bianco e rosso. Tali prodotti dovranno essere rispondenti alle vigenti norme legislative concernenti la produzione, l'imbottigliamento, il confezionamento e la commercializzazione dei vini. Il titolo alcalometrico non dovrà essere inferiore a 10,5 % in volume per il vino bianco ed a 11% in volume per il vino rosso.

Il vino dovrà essere confezionato in brik.

BIRRA

Birra piccola in lattina da cl 33. Il prodotto non deve avere un grado saccarometrico inferiore a 11; il contenuto di anidride solforosa deve essere inferiore a 20 mg/l e all'esame organolettico deve possedere colore, sapore, limpidezza e persistenza della schiuma tipici.

GRUPPO 13: SUCCHI DI FRUTTA - CONFETTURE - MOUSSE DI FRUTTA

SUCCHI/NETTARI DI FRUTTA

Dovranno essere ottenuti con purea di frutta di recente produzione, con l'impiego di un processo di lavorazione che garantisca l'igienicità della preparazione e la buona conservazione del prodotto in conformità alle normative vigenti.

Dovranno contenere frutta per almeno il 60% e non dovranno contenere zuccheri aggiunti.

Non dovranno contenere edulcoranti, aromi, coloranti; dovranno essere esenti da anidride solforosa ed antifermentativi aggiunti.

Il prodotto deve essere confezionato in contenitori da 200 ml.

MOUSSE DI FRUTTA

Mousse o purea di frutta 100% vegetale, costituita esclusivamente da sola frutta fresca passata. Non sono concessi altri zuccheri aggiunti, il prodotto non deve contenere conservanti.

Si richiede una buona varietà di gusti.

GRUPPO 14: PRODOTTI VEGETALI A BASE DI LEGUMI

I prodotti vegetali a base di legumi (quali hamburger di soia, polpettine di soia, ecc) dovranno essere conformi alle normative vigenti.

I legumi non dovranno contenere OGM.

I prodotti dovranno contenere esclusivamente olio come condimento (extravergine di oliva come maggior costituente), non potranno essere presenti olio di colza e di palma, grassi idrogenati e altri grassi quali burro e margarina.

Il sale non dovrà superare il quantitativo di 1,2g/100g di prodotto e non dovrà essere aggiunto in nessun caso zucchero.

Non dovranno contenere aromi e conservanti. È consentita la presenza di uova e di verdure.

ALLEGATO 2 ELENCO PRODOTTI E QUANTITATIVI PRESUNTI

Frutta					
FRUTTA FRESCA	U.M.	VIMODRONE	ABBIATEGRASSO	MILANO	TOTALE
ALBICOCCHIE NINFA	KG	830	410	1.600	2.840
ANANAS	KG	222	270	200	692
ANGURIE	KG	110	170	70	350
ARANCE 70/80 VALENCIA	KG	5.200	2.600	9.300	17.100
BANANE CHIQUITA	KG	14.800	8.070	14.900	37.770
CACHI EMILIA ROM. 70/75	KG	165	230	1.000	1.395
CILIEGIE	KG	-	35	150	185
CLEMENTINE CLEMENRUBY 1	KG	2.200	1.800	6.000	10.000
FICHI	KG	-	-	200	200
FRAGOLE	KG	-	20	150	170
KIWI GR.110/120	KG	1.800	50	100	1.950
LIMONI SPAGNA	KG	1.000	630	1.400	3.030
MANDARINI	KG	2.000	150	800	2.950
MELE GOLDEN 75/80 VDN	KG	1.500	520	5.500	7.520
MELE ROYAL GALA 75/80	KG	450	-	300	750
MELE STARK 70/75	KG	200	50	-	250
MELE STARK DELICIOUS 80/85	KG	-	480	600	1.080
MELONI RETATI	KG	380	630	900	1.910
NESPOLE	KG	-	150	300	450
PERE ABATE 75/80	KG	950	150	650	1.750
PERE WILLIAM BIANCO 75/80 E.	KG	2.000	780	6.000	8.780
PESCHE GIALLE	KG	2.500	340	2.500	5.340
PESCHE NOCI	KG	2.300	740	2.000	5.040
SUSINE	KG	1.500	730	3.600	5.830
UVA BIANCA	KG	140	560	500	1.200
UVA NERA	KG	100	360	3.000	3.460
UVA ROSATA	KG	140	140	2.500	2.780
FRUTTA SECCA					
PINOLI SGUSCIATI KG 1 DOP	KG	13	5	16	34
NOCI SGUSCIATE KG 1 DOP	KG	25	25	30	80
MANDORLE SGUSCIATE KG 1 DOP	KG	10	10	15	35

FRUTTA SCIROPATA					
MACEDONIA SCIROPPO LATTI DA KG.1,560 SGOCCIOLATO	NR	200	210	200	610
PESCHE SCIROPPO LATTI DA KG 1,500 SGOCCIOLATO	NR	-	220	-	220
SUCCHI DI FRUTTA					
SUCCO/POLPA ALBICOCCA BRIK ML. 200	NR	9.800	6.500	-	16.300
SUCCO/POLPA PERA BRIK ML. 200	NR	7.300	260	-	7.560
SUCCO/POLPA PESCA BRIK ML. 200	NR	5.900	670	-	6.570
CONFETTURE					
PUREA MELA GR.100 CIRCA	NR	40.000	39.850	30.000	109.850
PUREA MELA/ALBICOCCA GR.100 CIRCA	NR	40.000	2.780	30.000	72.780
PUREA MELA/PRUGNA GR.100 CIRCA	NR	40.000	2.720	30.000	72.720
FRUTTA SURGELATA					
MELE A FETTE	KG	-	2.570	2.000	4.570

Verdure e ortaggi

VERDURA FRESCA					
AGLIO	KG	80	60	80	220
BARBABIETOLE COTTE SFUSE	KG	-	-	200	200
BASILICO MAZZO	KG	65	350	80	495
BIETE A COSTE	KG	-	-	1.000	1.000
CAROTE SFUSE	KG	3.400	1.650	550	5.600
CATALOGNA	KG	1.700	850	2.000	4.550
CETRIOLI	KG	-	30	30	60
CIPOLLA BIANCA	KG	30	30	30	90
CIPOLLA DORATA	KG	-	2.200	-	2.200
CIPOLLA ROSSA	KG	50	30	50	130
FINOCCHI	KG	300	200	300	800
LATTUGA CAPPUCCIO	KG	160	-	2.000	2.160
LATTUGA GENTILE	KG	2.300	1.700	2.000	6.000
LATTUGA ICEBERG	KG	330	150	2.000	2.480
MELANZANE OVALI ITALIA	KG	40	750	1.500	2.290
PATATE	KG	13.600	22.600	10.000	46.200
PEPERONI GIALLI LUNGHI ITALIA	KG	375	50	200	625
PEPERONI ROSSI LUNGHI ITALIA	KG	590	50	500	1.140
POMODORI TONDI LISCI GRAPPOLO	KG	1.100	2.200	2.050	5.350

POMODORINI CHERRY PICCOLO	KG	560	360	300	1.220
PORRI	KG	1.850	90	160	2.100
PREZZEMOLO	KG	3	120	-	123
RADICCHIO ROSSO TONDO	KG	550	450	2.100	3.100
ROSMARINO	KG	50	25	40	115
RUCOLA SELVATICA	KG	30	5	50	85
SALVIA	KG	56	25	65	146
SEDANO VERDE DOPPIO	KG	1.050	930	-	1.980
VERZE	KG	2.140	640	200	2.980
ZUCCA DELICA	KG	50	140	150	340
ZUCCHE	KG	50	120	450	620
ZUCCHINE VERDI SCURE PVN	KG	510	900	500	1.910
POMODORI PELATI E DERIVATI POMODORO					
DOPPIO CONCENTRATO LATTA KG 2,5	NR	128	150	500	778
POLPA PRONTA POMODORO LATTA KG 4,00	NR	198	1.310	315	1.823
POMODORI PELATI LATTA DA KG. 2,5	NR	3.572	-	6.800	10.372
VERDURE IN SALAMOIA E SOTTO SALE					
OLIVE NERE DENOCCIOLATE LATTA DA KG 2	NR	150	70	400	620
CAPPERI MEZZANELLA SALE 1 kg	KG	133	30	40	203
FUNGHI					
FUNGHI SECCHI BRICOLONI CONF. 500G	NR	35	55	35	125
VERDURE PREPARATE SURGELATE					
BIETE A COSTE (CUBETTI) 2,5KG S	KG	4.000	1.680	230	5.910
BIETE ERBETTE (CUBETTI) 2,5KG S	KG	2.500	1.800	1.800	6.100
BROCCOLI CALABRESI 2,5KG S	KG	2.100	2.380	2.400	6.880
CARCIOFI A SPICCHI 2,5KG S	KG	1.150	250	2.200	3.600
CAROTE A RONDELLE 2,5KG S	KG	2.500	3.030	4.250	9.780
CAROTINE INTERE 2,5KG S	KG	530	1.000	1.000	2.530
CATALOGNA	KG	100	70	100	270
CAVOLFIORI A ROSETTE 2,5KG S	KG	3.750	3.950	2.000	9.700
CIPOLLA A FETTE 2,5KG S	KG	460	22	2.300	2.782
CIPOLLINE BORETTANE 2,5KG S	KG	645	340	850	1.835
FAGIOLINI FINI 7,5/8,5 2,5KG S	KG	3.400	3.250	3.700	10.350
FINOCCHI A SPICCHI 2,5KG S	KG	3.500	2.080	2.850	8.430
FUNGHI CHAMPIGNONS TAGLIATI 2,5KG S	KG	730	630	600	1.960

INSALATA RUSSA 3 VERDURE 2,5KG S	KG	35	1.540	1.650	3.225
MELANZANE CUBETTI OROGEL 2,5kg S	KG	72	72	72	216
MELANZANE GRIGLIATE G. NATU 1 KG	KG	300	200	450	950
MINISTRONE 2,5KG S	KG	1.420	3.400	2.200	7.020
MISTO PER SOFFRITTO 1KG	KG	1.460	630	690	2.780
PATATE A TOCCHETTI 2,5KG S	KG.	330	300	5.750	6.380
PATATE NOVELLE GELO 2,5KG S	KG	1.150	450	1.400	3.000
PATATE PREFRITE TIPO STEAKHOUSE	KG	500	230	1.100	1.830
PEPERONATA PRONTA 2,5KG S	KG	200	580	370	1.150
PEPERONI GRIGLIATI G.NATUR 1kg S	KG	300	200	450	950
PISELLI FINI 8,2/9,2 2,5KG S	KG	2.560	2.470	2.600	7.630
POLPETTE MELANZANE 20 g.	KG	390	260	455	1.105
PREZZEMOLO 450G	KG	75	50	200	325
PRINTANIERE DI LEGUMI 2,5KG S	KG	1.500	1.150	1.000	3.650
PUNTE ASPARAGI 1 KG S	KG	100	200	400	700
SPINACI IN FOGLIE (CUBETTI) 2,5KG S	KG	3.300	3.250	4.800	11.350
VERDURE MISTE PASTELLATE 1KG	KG	100	50	240	390
ZUCCHINE A RONDELLE 2,5KG S	KG	3.200	4.650	470	8.320
ZUCCHINE GRIGLIATE 1KG	KG	300	200	450	950
CROCCHETTE DI PATATE KG. 2,5 LUTOSA	KG	200	120	150	470
OLIVE ASCOLANE KG 1	KG	120	120	120	360

<i>Legumi</i>					
LEGUMI SECCHI					
CECI MEDI IN SACCHI DA KG 5 BIO	KG	590	520	650	1.760
FAGIOLI BORLOTTI IN SACCHI DA KG 5 BIO	KG	455	390	520	1.365
LENTICCHIE MEDIE IN SACCHI DA KG 5 BIO	KG	195	130	260	585
FAGIOLI CANNELLINI IN SACCHI DA KG 5 BIO	KG	195	130	325	650
LEGUMI MISTI IN SACCHI DA KG 5 BIO	KG	130	130	195	455
FAGIOLI BIANCHI SPAGNA BIO	KG	-	-	250	250
FAVE DECORTICATE BIO	KG	195	130	195	520
LEGUMI IN SCATOLA					
FAGIOLI B.SPAGNA LATTA KG 1,500 CIRCA SGOCCIOLATO	NR	260	195	325	780
FAGIOLI CANNELLINI LATTA KG. 1,500 CIRCA SGOCCIOLATO	NR	117	50	-	167
MAIS NATURALE LATTA DA KG. 1,800 CIRCA SGOCCIOLATO	NR	96	80	276	452

PRODOTTI VEGETALI A BASE DI LEGUMI SURGELATI					
HAMBURGER VEGETALI DI SOIA PZ GR. 150/CAD	KG	520	390	650	1.560
POLPETTINE VEGETALI DI SOIA	KG	325	260	390	975

Cereali					
CEREALI					
FARRO DECORTICATO BIO	KG	130	160	260	550
ORZO PERLATO BIO	KG	455	260	455	1.170
MISTO 5 CEREALI BIO	KG	195	130	260	585

Pane e prodotti da forno					
PANE E SOSTITUTI					
PAN GRATTATO SENZA GRASSI CONF. 500g	NR	450	1.000	240	1.690
FETTE BISCOTTATE - SNACK					
FETTE BISCOTTATE CONF. 2 PZ.	NR	49.600	22.230	35.000	106.830
PIZZA MARGHERITA CONFEZIONATA KG 1,800 CIRCA - 60X40	NR	890	420	340	1.650
PASTICCERIA					
COLOMBA KG. 1	NR.	-	50	80	130
CROSTATINA ALBICOCCA	NR	8.375	10.310	-	18.685
PANETTONE KG 1	NR.	-	80	170	250
PANDORO KG 1	NR	-	60	170	230
TORTA CIOCCOLATO	KG.	-	50	280	330
TORTE SURGELATE					
TORTA LIMONE 1400g	NR	40	135	500	675
TORTA MELE 1400g	NR	40	100	220	360
TORTA NONNA 1400g	NR	100	155	330	585
TORTA FRUTTI DI BOSCO 1400g	NR	15	20	100	135
BISCOTTI					
BISCOTTI MONOPORZIONE DA 40 G CIRCA, PESO PER SINGOLO PEZZO TRA I 5 E I 10G. TIPOLOGIA: SECCHI E FROLLINI	NR	167.300	124.850	182.100	474.250

Pasta					
PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO					
PASTINA SEMOLA DIVERSI FORMATI	KG	3.200	2.500	5.220	10.920
PASTA SEMOLA DIVERSI FORMATI	KG	6.500	7.000	7.000	20.500

PASTA INTEGRALE DIVERSI FORMATI BIO	KG	1.500	840	2.000	4.340
PASTA ALL'UOVO					
PASTA ALL'UOVO DIVERSI FORMATI	KG	710	800	600	2.110
PASTA FRESCA					
GNOCCHI CON PATATE KG3	KG	1.428	910	1.050	3.388
PIZZOCCHERI	KG	350	430	350	1.130
RAVIOLI DI CARNE	KG.	-	130	-	130
TORTELLINI DI CARNE	KG	300	600	110	1.010
TORTELLONI DI MAGRO	KG	180	500	600	1.280
PASTA SECCA CON RIPIENO					
RAVIOLI SECCHI	KG	-	-	420	420
TORTELLINI SECCHI 1KG	NR	400	200	370	970

Riso					
RISO					
RISO ARBORIO 5 KG	KG	1.000	1.000	-	2.000
RISO PADANO 1 KG	KG.	970	800	4.750	6.520
RISO PARBOILED 5 KG	KG	4.100	1.700	2.450	8.250
RISO ROMA DA KG. 5	KG	500	1.000	500	2.000

Farina					
FARINE - SEMOLE - DERIVATI					
FARINA GRANO TENERO TIPO 0 1kg	KG	440	240	520	1.200
FARINA GIALLA BRAMATA MEDIA 1 kg	KG	370	300	240	910
PREPARATO PER PURE' KG 1	KG	3.350	914	7.660	11.924
SEMOLINO GRANO KG1	KG	122	430	300	852

Formaggio					
FORMAGGI DURI					
FORMAGGIO A CUBETTI GRANA PADANO DOP CONF. GR. 50 CIRCA	NR	13.300	7.100	3.600	24.000
FORMAGGIO GRANA PADANO 1/8 S.V. DOP	KG	40	70	15	125
FORMAGGIO GRANA PADANO GRATTUGIATO DOP	KG	1.300	2.000	3.550	6.850
FORMAGGI SEMIDURI					
FORMAGGIO ASIAGO TIPICO 1/4 S.V. DOP	KG	140	590	570	1.300
FORMAGGIO CACIOTTA DOLCE RIGATA DOP	KG	95	75	410	580

FORMAGGIO EDAMER TRANCIO	KG	215	170	910	1.295
FORMAGGIO EMMENTAL SVIZZERO DOP	KG	60	410	150	620
FORMAGGIO FONTAL PRODUZIONE PAT	KG	-	50		50
FORMAGGI MOLLI					
FORMAGGIO BRIE FORME DOP	KG	280	210	460	950
FORMAGGIO CAPRINO MONOPORZ. DA GR. 80 CIRCA PAT	NR	7.380	4.250	10.200	21.830
FORMAGGIO GORGONZOLA 1/8 FORME DOP	KG	400	870	570	1.840
FORMAGGIO ITALICO PAT	KG	200	160	180	540
FORMAGGIO PRIMO SALE KG. 1 CIRCA	KG	380	770	650	1.800
FORMAGGIO RICOTTA	KG	230	280	310	820
FORMAGGIO RICOTTA MONOPORZ. GR.100 CIRCA	NR	5.550	7.000	10.100	22.650
FORMAGGIO TALEGGIO DOP	KG	640	780	570	1.990
ROBIOLA CONF. GR.100 CIRCA	NR	4.400	3.700	6.200	14.300
ROBIOLA VASCHETTA	KG.	40	-	-	40
CRESCENZA PAT MONOPORZ. 100 G	NR	4.000	3.000	5.500	12.500
PROVOLONI					
FORMAGGIO PROVOLA DOLCE DOP	KG	175	140	620	935
LATTICINI					
MOZZARELLA STG GR.100 CIRCA BUSTA	NR	7.100	3.800	8.250	19.150
MOZZARELLA PIZZERIA PANCARRE	KG.	490	400	176	1.066
MOZZARELLA CILIEGINE 1KG	KG	100	100	100	300

FORMAGGI FUSI					
CREMA TIPO BELPAESE CONF. 2PZ DA 28GR CAD CIRCA	NR	3.000	6.550	11.400	20.950
FORMAGGIO FRESCO TENERO TIPO BUCANEVE GR. 62 CIRCA	NR.	2.520	5.000	5.600	13.120
FORMAGGIO SPALMABILE TIPO PHILADELPHIA GR. 100	NR	28.250	10.000	3.300	41.550
BURRO					
PANETTO BURRO GR 500 CIRCA	NR	1.530	1.420	946	3.896
LATTE - PANNA					
LATTE UHT PS ML. 1000	LT	10.300	3.560	1.320	15.180
PANNA CUCINA UHT ML.500	NR	685	430	270	1.385
YOGURT					
YOGURT CAFFE' GR. 125	NR	1.670	12.700	3.800	18.170
YOGURT FRUTTA CREMOSO GR. 125 VARI GUSTI	NR	39.230	52.000	153.000	244.230
YOGURT MAGRO 0,1% DI GRASSI FRUTTA GR. 125 VARI GUSTI	NR	7.500	130	6.700	14.330

Uova

UOVA					
UOVA SFUSE "L" GRANDI BIO	NR	5.755	9.460	9.600	24.815
UOVA PASTORIZ. FRESCHE KG.1	KG	1.860	1.370	1.900	5.130

Olio extravergine

OLIO DI OLIVA					
OLIO EX.VERG. OLIVA IN BOTTIGLIA DA LT.1 DOP/IGP	LT	435	390	1.650	2.475
OLIO EX.VERG. OLIVA IN LATTA DA LT.5	LT	3.270	3.460	2.850	9.580

Carne

CARNE BOVINA SOTTOVUOTO					
NOCE VITELLO CIRCA 3-4 KG	KG	100	110	850	1.060
PANCIA E PUNTA VITELLO MAX 10 KG	KG	40	40	150	230
PANCIA E PUNTA VITELLONE SGRASSATO MAX 10 KG	KG	40	40	800	880
PANCIA PETTO SMALL BEEF DIS. F.	KG	2.560	50	-	2.610
REALE VITELLO NOSTRANO 5/7 KG	KG	1.700	90	3.300	5.090
REALE VITELLONE 8-10 KG	KG	2.960	3.600	1.800	8.360
SCAMONE VITELLONE A CUORE 4-6 KG	KG	350	1.600	500	2.450
SOTTOFESA VITELLONE 8-10 KG	KG	1.100	3.150	2.000	6.250
CARNE BOVINA SURGELATA					
FEGATO VITELLO	KG	-	50	250	300
FETTINE VITELLO 100-110 G	KG	150	150	900	1.200
HAMBURGER VITELLONE DA GR. 120 CIRCA	KG	1.120	170	1.100	2.390
OSSI BUCHI POSTERIORE VITELLO 200-250 G	KG	-	50	600	650
POLPETTE VITELLONE CIRCA 50G CAD	KG	680	400	2.000	3.080
SPEZZATINO CIRCA 50 G A PEZZO	KG	-	40	800	840
TRIPPERIA SURGELATA					
TRIPPA SEMICOTTA TAGLIATA	KG	420	200	600	1.220
CARNE SUINO SURGELATA					
BRACIOLE C/O SUINO	KG	90	80	-	170
CARNE SUINO FRESCA					
COPPA SUINO FRESCA S/O	KG	1.040	250	400	1.690
LONZA SUINO FRESCA NAZIONALE S/O (ora lombo) 4-5 KG A PEZZO	KG	1.900	1.000	3.700	6.600

COSCIA SUINO S/O	KG	280	60	120	460
SPUNTATURE SUINO FRESCHE	KG	425	485	20	930
AGNELLO SURGELATO					-
CARRE' DI AGNELLO PORZIONATO	KG	50	40	80	170
POLLAME SURGELATO					-
COSCE POLLO MAX 200-250G CAD	KG	90	2.700	1.300	4.090
COTOLETTA PETTO POLLO	KG	325	100	300	725
FESA DI TACCHINO FETTE 100-110 G	KG	-	510	800	1.310
HAMBURGER TACCHINO 100-120 G	KG	360	200	400	960
INVOLTINI DI POLLO	KG	1.230	200	-	1.430
PETTO POLLO FETTE	KG	200	600	1.500	2.300
SPEZZATINO TACCHINO	KG	-	500	100	600
SPINACINA	KG	180	180	-	360
POLLAME					
FARAONA NAZ. TRAD. CLA. F	KG	80	40	160	280
PETTO POLLO	KG	790	-	-	790
PETTO TACCHINO	KG	1.500	-	2.700	4.200
POLLO BUSTO	KG	3.950	230	2.500	6.680
CONIGLIO					
ROTOLO CONIGLIO SURGELATO	KG.	225	750	600	1.575
CONIGLIO NAZIONALE FRESCO EVISCERATO	KG	30	-	2.000	2.030
SALUMI					
ARROTOLATO GRANFESA TACCHINO	KG	300	410	500	1.210
BRESAOLA VALTELLINA IGP PUNTA D'ANCA	KG	200	900	300	1.400
COPPA DI PARMA IGP	KG	30	630	150	810
MORTADELLA BOLOGNA IGP SENZA POLIFOSFATI	KG	200	650	500	1.350
PANCETTA ARROTOLATA	KG.	40	580	150	770
PANCETTA TESA AFFUMICATA S.V.	KG	170	130	150	450
PORCHETTA AL FORNO DI ARICCIA IGP S/V	KG	90	590	850	1.530
PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITA' SENZA POLIFOSFATI SGRASSATO	KG.	800	4.570	3.000	8.370
PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP S/O 16 MESI	KG	506	3.050	600	4.156
PROSCIUTTO PRAGA	KG	490	320	2.000	2.810
SALAME TIPO MILANO	KG	320	600	200	1.120
SPALLA COTTA	KG	330	490	45	865
SPECK ALTO ADIGE IGP	KG	215	730	100	1.045
SALUMI DA CUOCERE					

SALAMELLE PS	KG	-	-	150	150
SALSICCIA SUINO LUGANEGA	KG.	820	500	500	1.820
COTECHINO PRECOTTO 500G	NR	70	40	70	180
WURSTEL SUINO P/S CONF. 4 PZ 100g	NR	450	30	150	630
CONSERVE DI CARNE					
CARNE IN SCATOLA GR.120 CIRCA	NR	1.600	2.780	2.700	7.080
OMOGENEIZZATI					
OMOGENEIZZATI MANZO CONF. GR.80X2	NR	210	200	83	493
OMOGENEIZZATI POLLO CONF. GR.80X2	NR	380	50	80	510
OMOGENEIZZATI VITELLO CONF. GR.80X2	NR	230	100	40	370
OMOGENEIZZATO PROSCIUTTO COTTO CONF. GR 80X2	NR	100	150	100	350

Pesce					
PESCE SURGELATO					
ANELLI E CIUFFI CALAMARI 41UP	KG	190	150	680	1.020
CODE GAMBERI SGUSCIATE 51/60	KG	285	350	320	955
COZZE SGUSCIATE	KG	250	120	500	870
FILETTI DI HALIBUT	KG	190	500	500	1.190
FILETTI DI MERLUZZO S/P CONFEZ. INTERFOGLIATO	KG	200	540	600	1.340
FILETTO DI NASELLO S/P CONFEZ. INTERFOGLIATO	KG	1.190	200	400	1.790
FILETTI PESCE PERSICO 130 G PESO AL NETTO DELLA GLASSATURA	KG	665	365	600	1.630
FILETTI PLATESSA 10% GL. 130 G PESO AL NETTO DELLA GLASSATURA	KG	1.350	1.100	830	3.280
FILETTI SCORFANO ATLAN. S/P 130 G PESO AL NETTO DELLA GLASSATURA	KG	200	50	50	300
FILETTI TROTA SALMONATA 130 G PESO AL NETTO DELLA GLASSATURA	KG	-	80	800	880
FILETTO DI SAN PIETRO 130 G PESO AL NETTO DELLA GLASSATURA	KG	100	-	300	400
FIORI/CUORI FILETTO MERLUZZO 130 G PESO AL NETTO DELLA GLASSATURA	KG	-	200	300	500
MISTO FRITTURA MARE I.Q.F.	KG	165	100	200	465
SEPIE INT. PULITE 10/20	KG	-	-	600	600
SEPIE PULITE 20/40 VN IQF	KG	590	100	300	990
SEPIE INT. PULITE 61/UP	KG	-	100	1.200	1.300
TAV. MERLUZZO (POLLAK)	KG	305	-	-	305
TRANCI PALOMBO S/P 150G, H 1-1,5 CM	KG	-	-	200	200
TRANCI PESCE SPADA 150G, H 1-1,5 CM	KG	610	200	430	1.240
TRANCI SALMONE 150G, H 1-1,5 CM	KG	300	200	600	1.100
TRANCI VERDESCA S/P 150G, H 1-1,5 CM	KG	910	450	250	1.610
VONGOLE SGUSCIATE COTTE	KG	190	200	170	560

IMPANATI DI PESCE SURGELATO

BASTONCINI DI PESCE IMPANATI PRECOTTI	KG.	350	15	18	383
BASTONCINI DI MERLUZZO (CONF. 18 PZ)	NR	200	250	250	700
CROCCOLE DI MERLUZZO (CONF. 4 PZ)	NR	200	100	620	920

CONSERVE DI PESCE – AFFUMICATI

FIL.ALACCE 720 g	NR	132	50	100	282
FILETTI SGOMBRO OLIO OLIVA GR.125 CIRCA	NR	1.200	950	4.000	6.150
FILETTI SGOMBRO OLIO OLIVA GR.2450 CIRCA – LATTA	NR	-	36	-	36
RITAGLI DI SALMONE 500 G	NR	254	40	140	434
TONNO OLIO OLIVA LATTA 1730G	NR	355	290	240	885
TONNO OLIO OLIVA GR.120 CIRCA	NR	2.600	7.840	8.800	19.240

Prodotti diversi**ACETO**

ACETO BALSAMICO 6% 1 L	NR	54	40	72	166
ACETO BIANCO PET 1 L	NR	636	-	1.224	1.860
ACETO VINO ROSSO LT 1	NR	-	660	504	2.026

ZUCCHERO

ZUCCHERO SEMOLATO	KG	1.720	1.760	4.110	7.590
-------------------	----	-------	-------	-------	--------------

SALSE E CONDIMENTI

SUCCO LIMONE BOTT. 1 L	LT	378	120	78	576
CONDIMENTO PER ARROSTI 450 gr.	NR	18	90	30	138
CONDIRISO 1 KG	NR	95	30	160	285
PESTO GENOVESE 800G	NR	150	250		400

PREPARATI PER BRODO

PREP. BRODO 10% CARNE KG1	NR	420	600	850	1.870
PREP. BRODO GRANUL. VEGETALE KG1	NR	765	500	550	1.815

SPEZIE

ZAFFERANO FLACONE GR.5	NR	50	25	115	190
------------------------	----	----	----	-----	------------

SALE

SALE IODATO GROSSO KG1	NR	3.300	630	2.200	6.130
SALE IODATO FINO AST. 12X1 kg	NR	200	200	372	772
SALE IODATO SPARGITORE 250 g	NR	50	60	144	254

SALSE TEMPERATURA AMBIENTE

MAIONESE LEGGERA 5 kg	NR	43	50	52	145
MAIONESE GASTRONOMICA KG 1	NR	-	120	-	120

OLIO DI SEMI

OLIO SEMI ARACHIDE LT.5	LT	1.750	33	4.300	6.083
-------------------------	----	-------	----	-------	--------------

VINI - SPUMANTI - BIRRA

BIRRA LATTINA 0,33	NR	4.560	1.230	5.200	10.990
PROSECCHINO SPUMANTE CL.20	NR	1.750	1.000	1.200	3.950
VINO BIANCO TAVOLA BRIK LT.0,250	NR	1.200	2.800	4.600	8.600
VINO BIANCO TAVOLA BRIK LT.1	NR	1.100	-	600	1.700
VINO ROSSO TAVOLA BRIK LT.0,250	NR	5.900	7.550	25.500	38.950

SCIROPPI

SCIROPPI PER BIBITE	LT.	200	800	1.000	2.000
---------------------	-----	-----	-----	-------	--------------

ACQUA MINERALE

ACQUA GASSATA PET LT.0,5	NR	27.500	13.080	29.700	70.280
ACQUA NATURALE PET LT.0,5	NR	75.530	18.170	94.000	187.700

PASTA SFOGLIA / SPECIALITA' PRONTE

SOFFICINI FORMAGGI/PROSCIUTTO CONF. 4 PZ.	NR	-	100	540	640
SFOGLIA LASAGNE GIALLE PRECOTTA GELO kg2	KG	150	390	280	820

GELATI

COPPA VANIGLIA/CACAO	NR	6.450	30.580	16.900	53.930
COPPA FIORDILATTE	NR	-	-	-	-
MANTECATO	LT	-	20	-	20

BUDINI - DESSERT

PANNA COTTA DESSERT 100G	NR	2.650	5.400	6.200	14.250
CIOCCOLATO CON PANNA (TIPO COPPA BIANCA)	NR	8.660	5.400	700	14.760
BUDINO VANIGLIA	NR	4.250	17.000	15.000	36.250
BUDINO CIOCCOLATO	NR	4.700	17.350	15.900	37.950

PRODOTTI LIO / POLVERE ATTESTATI PRIVI DI GLUTINE

CAFFE' LIO 300G	NR	1.190	1.040	1.900	4.130
THE' LIO KG1	NR	2.330	1.700	2.700	6.730
CAMOMILLA LIO 500G	NR	2.360	200	400	2.960
LATTE POLVERE 500 G	NR	5.000	3.020	6.000	14.020
PREPARATO BEVANDA GUSTO CIOCCOLATA BUST. GR.25	NR.	200	180	200	580

ALLEGATO 3 SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

DITTA _____	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	N° _____
--------------------	-----------------------------------	-----------------

1. Classe Merceologica													
2. Codice prodotto													
3. Denominazione di vendita													
4. Qualificazione Prodotto (*) <i>(solo se del caso)</i>	<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%;">BIOLOGICO</td> <td style="width: 50%;">DA PESCA SOSTENIBILE</td> </tr> <tr> <td>DOP</td> <td>IGP</td> </tr> <tr> <td>STG</td> <td>PAT</td> </tr> <tr> <td colspan="2">DA SISTEMI DI PRODUZIONE INTEGRATA</td> </tr> <tr> <td colspan="2">FILIERA CORTA</td> </tr> <tr> <td colspan="2">KM 0</td> </tr> </table>	BIOLOGICO	DA PESCA SOSTENIBILE	DOP	IGP	STG	PAT	DA SISTEMI DI PRODUZIONE INTEGRATA		FILIERA CORTA		KM 0	
BIOLOGICO	DA PESCA SOSTENIBILE												
DOP	IGP												
STG	PAT												
DA SISTEMI DI PRODUZIONE INTEGRATA													
FILIERA CORTA													
KM 0													
5. Unità di misura (kg/lt/nr)													
6. Marca del prodotto													
7. Denominazione produttore/Denominazione del distributore													
8. Descrizione del prodotto													
9. Provenienza													
10. Stabilimento di produzione													
11. Caratteristiche merceologiche													
12. Quantità													
13. Ingredienti													
14. Caratteristiche organolettiche													
15. Caratteristiche chimico/fisiche													
16. Caratteristiche microbiologiche													

17. Caratteristiche di confezionamento e di imballaggio	Confezionamento primario	Confezionamento secondario	Pallettizzazione
18. Valori nutrizionali medi per 100 g/100 ml di parte edibile			
19. Modalità di conservazione			
20. Termine massimo di conservazione o data di scadenza			
21. Tracciabilità/ rintracciabilità			
Eventuali indicazioni particolari			

(*) Allegare a comprova documentazione e certificazioni prodotti

LEGENDA

2. Codice prodotto: codice che identifica una Denominazione di vendita.
3. Denominazione di vendita: nome con il quale è commercialmente identificato il prodotto.
4. Ente di certificazione per i prodotti biologici.
6. Marca del prodotto: in assenza di una marca commerciale del prodotto riportare la Denominazione produttore. Può coincidere con la Denominazione di vendita.
7. Denominazione produttore/del distributore: nome o ragione sociale o marchio depositato e la sede o del fabbricante o del confezionatore o di un venditore.
8. Descrizione del prodotto: descrivere in modo esauriente il prodotto. Altre informazioni qualificanti il prodotto
es. certificazioni volontarie di prodotto/filiera
9. Provenienza: indicare il Paese di provenienza del prodotto.
10. Stabilimento di produzione: per prodotti confezionati in un paese CEE la sede è intesa come città e nazione. Per i prodotti confezionati in un paese non CEE la sede è intesa come la nazione ove è avvenuto il confezionamento e la città e nazione dell'importatore.
11. Caratteristiche merceologiche: descrizione completa ed esauriente del prodotto, ad esempio:
aspetto
stagionatura o grado di maturazione
stato (refrigerato/congelato)
categoria del prodotto (ove applicabile)
pelle assente (pesce)
consistenza/struttura (morbida-pastosa-friabile)
colore
indicazione varietà presenti.
12. Quantità: la quantità netta o, nel caso di prodotti preconfezionati in quantità unitarie costanti, la quantità nominale.
13. Ingredienti: la lista degli ingredienti dovrà riportare la percentuale degli ingredienti maggiormente contenuti nell'alimento e di quelli espressamente menzionati all'interno della denominazione del prodotto stesso o riportato come claim sull'etichetta (es. alimento con olio extravergine d'oliva: specificare la percentuale di olio extravergine); la tipologia precisa di grassi e zuccheri eventualmente presenti; la tipologia di aromi e la specifica denominazione di additivi e conservanti eventualmente aggiunti; gli allergeni dovranno essere evidenziati e dovranno essere aggiunti quelli potenzialmente presenti. Riportare eventuali dichiarazioni di presenza/assenza di componenti. Esempio: polifosfati, glutine, latte, derivati proteici del latte, lattosio, antibiotici, inibenti, sostanze ormonali e additivi/coloranti/conservanti/edulcoranti/metalli pesanti e tossici/nitrati e nitriti/potenziali tracce di allergeni.
14. Caratteristiche organolettiche: evidenziare caratteri specificandone i parametri, la descrizione e la misura.
15. Caratteristiche chimico/fisiche: come minimo (dove applicabile):
peso netto
volume nominale

peso sgocciolato
 glassatura%
 limiti massimi dei residui
 secco %
 umidità %
 NaCl %
 contenuto in succo %
 corpi estranei o impurità (vegetali/minerali/animali)
 semi estranei o rotti edibili max %
 residui organici di lavorazione assenti
 difetti (es. grani rotti, gessatura, ambratura, bottatura).

16. Caratteristiche microbiologiche: esempio:

flora batterica caratterizzante il prodotto (specificare limiti e tolleranze)

flora caratteristica (specificare limiti e tolleranze)

microrganismi indicatori di igiene (specificare limiti e tolleranze)

muffe e lieviti presenza/assenza).

17. Caratteristiche di confezionamento e di imballaggio: materiali impiegati a contatto del prodotto, tipo di chiusura, caratteristiche di resistenza

18. Valori nutrizionali medi: i valori riportati devono essere riferiti al prodotto tal quale, cioè ante eventuale preparazione. I valori delle componenti edibili dovranno essere riportati utilizzando come unità di misura “g / 100g” – “ml / 100 ml”. La tabella nutrizionale dovrà riportare nello specifico: energia, proteine, grassi e grassi saturi, carboidrati e zuccheri semplici, sale, fibra.

19. Modalità di conservazione: es: temperatura / umidità.

20. Termine massimo di conservazione o data di scadenza: da dichiarare ove previsti dalla legge.

21. Tracciabilità / Rintracciabilità: definire l'origine dei prodotti ove requisito regolamentato per legge.

Carne bovina

Nascita	Stato/i
Allevamento	Stato/i
Macellazione	Stato/i oppure n° di autorizzazione del/dei macelli per i prodotti che vengono consegnati senza successivo sezionamento o re-imballaggio
Sezionamento	Stato/i oppure n° di autorizzazione del/dei centro/i di Sezionamento per i prodotti che vengono consegnati senza successivo sezionamento o re-imballaggio
Re-imballaggio	N° di autorizzazione del/dei centri di re-imballaggio

Pesce

Zona di cattura	a) per i prodotti pescati in mare, la menzione di una delle zone secondo tabella “Definizione della zona” di seguito riportata; b) per i prodotti pescati in acque dolci, la menzione dello Stato membro o del paese terzo di origine del prodotto; c) per i prodotti di allevamento, la menzione dello Stato membro o del paese terzo di allevamento in cui si è svolta la fase finale di sviluppo del prodotto.
metodo di produzione	pescato / pescato in acque dolci / allevato
denominazione commerciale	

Definizione della zona	
Atlantico nord-occidentale	Zona FAO n. 21
Atlantico nord-orientale	Zona FAO n. 27
Mar Baltico	Zona FAO n. 27.IIId
Atlantico centro-occidentale	Zona FAO n. 31
Atlantico centro-orientale	Zona FAO n. 34
Atlantico sud-occidentale	Zona FAO n. 41
Atlantico sud-orientale	Zona FAO n. 47
Mar Mediterraneo	Zona FAO n. 37.1, 37.2 e 37.3
Mar Nero	Zona FAO n. 37.4
Oceano Indiano	Zona FAO n. 51 e 57
Oceano Pacifico	Zona FAO n. 61, 67, 71, 77, 81 e 87
Antartico	Zona FAO n. 48, 58 e 88

ALLEGATO 4 RICHIESTA DI SOSTITUZIONE PRODOTTO

All' Area Appalti, Monitoraggio e Verifica

p.c. Alle Direzioni d'Istituto

RICHIESTA DI SOSTITUZIONE PRODOTTO

Il sottoscritto _____
in qualità di _____
della ditta _____

RICHIEDE

la sostituzione del seguente prodotto presente in appalto

Codice prodotto	Marca	Produttore	N° scheda tecnica

indisponibilità temporanea per il seguente periodo: _____

indisponibilità permanente

con il prodotto

Codice prodotto	Marca	Produttore	N° scheda tecnica

avente caratteristiche qualitative equivalenti o superiori del prodotto oggetto di sostituzione.

La presente richiesta è presentata per le seguenti motivazioni:

Si allega alla presente la scheda tecnica e copia dell'etichetta (da cui si evinca l'elenco degli ingredienti) del prodotto proposto in sostituzione.

Resta inteso che la sostituzione del prodotto verrà eseguita solo a seguito di autorizzazione da parte dell'A.S.P. "GOLGI-REDAELLI".

Per la ditta
(timbro e firma)

data _____
