



**CENTRO SERVIZI PER ANZIANI
DI MONSELICE**

**CAPITOLATO D'ONERI PER LA FORNITURA DI DERRATE
ALIMENTARI DERIVANTI DA PROCESSI DI PRODUZIONE A
RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE DAL 01.10.2024 AL 30.09.2027
CPV 15890000-3**

ART. 1

OGGETTO E QUANTITA' DELLA FORNITURA

Il presente capitolato d'oneri ha per oggetto la fornitura complessiva, in un unico lotto ed in modo scaglionato, al Centro Servizi per Anziani di Monselice, Via Garibaldi 35, 35043 Monselice (PD), dei seguenti generi alimentari:

Generi di catering vari

DESCRIZIONE	U.M.	QUANTITA'
Aceto bianco di vino 6% acidità, bottiglie da lt. 1	lt.	da 1300 a 1620
Aceto bianco di vino 6% acidità, in bustine termosaldade da ml. 5	lt.	da 20 a 40
Alchermes liquore per dolci	lt.	da 3 a 6
Aroma per dolci in fiale da ml. 2 in vari gusti(arancia, mandorla, limone, vaniglia, rhum)	lt.	da 0,5 a 1
Basilico in foglie, confezioni da gr. 1000	Kg.	da 2 a 4
Birra in barattoli da circa 0,66 cl	Lt.	da 120 a 180
Biscotti frollini per prima colazione, sacchetti da Kg. 1	Kg.	da 6700 a 8400
Biscotti frollini integrali per prima colazione, sacchetti da Kg. 1	Kg.	da 48 a 60
Biscotti senza zucchero	Kg.	da 2160 a 2700
Biscotti wafers, sacchetti da Kg. 1	Kg.	da 200 a 260
Biscotti prima infanzia	kg.	da 480 a 600
Biscotti tipo savoiardi	Kg.	da 120 a 150
Brandy in bottiglie da lt. 1 circa	lt.	da 40 a 50
Budini monoconfezione vari gusti	kg.	da 300 a 420
Cacao amaro	Kg.	da 30 a 48
Caffè macinato, sacchetti da Kg. 1	Kg.	da 15 a 24
Capperi sotto sale, vasi da circa Kg. 1	Kg.	da 24 a 38
Caramelle vari gusti, sacchetti da Kg. 1	Kg.	da 56 a 72
Cipolline sott'aceto, vasi da circa Kg. 3	Kg.	da 70 a 90
Crema di riso in confezioni da Kg. 1	Kg.	da 30 a 50
Cioccolato fondente	Kg.	da 38 a 48
Colombe pasquali in cellophane da Kg. 1	Kg.	da 110 a 135
Confetture monoporzione vari gusti BIO in confezioni da 25 grammi circa l'una	Kg.	da 360 a 480
Confettura gusti vari BIO in vasi da Kg. 3	Kg.	da 24 a 36
Crema spalmabile a base di cacao e nocciole tipo "Nutella" in barattoli da Kg. 5 circa	Kg.	da 38 a 48

Croissant non farcito monodose da gr. 40 circa	Kg.	da 40 a 50
Dolcificante in bustina da gr. 15 l'una	Kg.	da 48 a 60
Fagioli borlotti lessati, barattoli da Kg. 3 circa	Kg.	da 290 a 360
Fagioli cannellini lessati, barattoli da Kg. 3 circa	Kg.	da 480 a 600
Farina di mais per polenta istantanea, sacchetti da Kg. 1	Kg.	da 140 a 180
Farina fiore O, sacchetti da Kg. 1	Kg.	da 720 a 900
Fecola di patate, confezioni da Kg. 1	Kg.	da 25 a 30
Fette biscottate, confezioni da Kg. 0,50 circa	Kg.	da 1500 a 1920
Fette biscottate integrali monoporzione da grammi 15	Kg.	da 720 a 900
Filetti di acciughe all'olio di oliva, vasi da Kg. 1 circa	Kg.	da 120 a 150
Filetti di sgombro in olio di oliva, vasi da Kg. 2 circa	Kg.	da 264 a 330
Funghi trifolati al vegetale, vasi da Kg. 3 circa	Kg.	da 240 a 300
Funghi porcini secchi in briciole, sacchetti da Kg. 1 circa	Kg.	da 9 a 12
Giardiniera all'aceto, vasi da Kg. 3 circa	Kg.	da 72 a 90
Grissini stirati tipo Torino friabili, confezioni da grammi 15	Kg.	da 1350 a 1680
Insalatina di verdure (carote, rape, peperoni in proporzione variabile) in aceto di vino, barattoli da kg. 3 circa	Kg.	da 170 a 210
Legumi secchi decorticati (piselli, fagioli borlotti, lenticchie, ceci)	Kg.	Da 120 a 150
Lievito chimico per dolci, in bustine da gr. 15	kg.	da 4 a 6
Lievito di birra secco attivo	Kg.	da 12 a 18
Macedonia di frutta sciroppata (6/10 frutti), barattoli da Kg. 3 circa	Kg.	da 570 a 720
Maionese, vasi da Kg. 5 circa	Kg.	da 400 a 500
Maizena in pacchi da kg. 1	Kg.	da 12 a 15
Mandorle a scaglie	Kg.	da 24 a. 30
Mandorle sgusciate intere	Kg.	da 20 a 24
Marsala secco in bottiglie da lt. 1	lt.	da 60 a 80
Nocciole tostate pelate in sacchetti da kg. 1 circa	Kg.	da 72 a 90
Noce moscata macinata, barattoli da Kg. 0,500 circa	Kg.	da 4 a 6
Olio di semi di girasole, taniche da lt. 5	lt.	da 3200 a 4000
Olio extra vergine di oliva da agricoltura biologica, bottiglie da lt. 1	lt.	da 280 a 360
Olio extravergine di oliva, taniche da lt.5	lt	da 1400 a 1800
Olio extra vergine di oliva da agricoltura biologica, taniche da lt. 5	lt.	da 960 a 1200
Olio extravergine di oliva, in bustine termosaldate da ml. 10	lt.	da 40 a 80
Omogeneizzati alla carne vari gusti, vasetti da gr. 80 circa	Kg..	da 570 a 720
Omogeneizzati alla frutta vari gusti, vasetti da gr. 80 circa	Kg.	da 100 a 120
Origano in foglie, confezioni da Kg. 1 circa	Kg.	da 2 a 3
Olive verdi a rondelle in salamoia, vasi da Kg. 2 circa	Kg.	da 150 a 180
Olive nere a rondelle in salamoia, vasi da Kg. 2 circa	Kg.	da 58 a 72
Orzo solubile, confezioni da Kg. 1 circa	Kg.	da 860 a 1080
Pane gratugiato	Kg.	da 140 a 180
Pane per tramezzini	Kg.	da 120 a 150
Pandoro in cellophane da kg. 1	kg.	da 120 a 150
Panettoni in cellophane da Kg. 1	Kg.	da 120 a 150
Patatine fritte	Kg.	da 35 a 45
Pasta di semola di grano "mini", vari formato	Kg.	da 480 a 600
Pasta di semola di grano duro vari formati, confezioni da Kg. 5 circa	Kg	da 4800 a 6000
Pasta senza glutine vari formati	Kg.	da 14 a 18
Pasta all'uovo "Filini", confezioni da Kg. 1 circa	Kg.	da 380 a 480
Pasta all'uovo "farfalline"	Kg.	da 480 a 600

Pasta all'uovo "Nidi", confezioni da Kg. 1 circa	Kg.	da 140 a 180
Pasta all'uovo " Paglia e fieno", confezioni da Kg. 1	Kg.	da 140 a 180
Pasta all'uovo "quadretti", confezioni da Kg. 1 circa	Kg.	da 240 a 300
Pasta all'uovo "risetto", confezioni da kg. 1 circa	Kg.	da 1100 a 1380
Pasta all'uovo "stelline", confezioni da Kg. 1 circa	Kg.	da1100 a 1380
Pasta all'uovo" tagliolini", confezioni da kg. 1 circa	Kg.	da 240 a 300
Pasta all'uovo "Tagliatelle", confezioni da Kg. 1 circa	Kg.	da 430 a 540
Pepe bianco macinato, confezioni da Kg. 1	Kg.	da1 a 3
Pesche sciroppate in barattoli da Kg. 2,5 circa	Kg.	da 576 a 720
Pesto alla genovese, vasi da Kg. 1 circa	Kg.	da 120 a 150
Polenta pronta, confezioni da Kg. 1 circa	Kg.	da 576 a 720
Pomodori pelati da agricoltura biologica, barattoli da K. 3 circa	Kg.	da 10 a 20
Polpa di Pomodoro da agricoltura biologica, barattoli da Kg. 3 circa	Kg.	da 3840 a 4800
Preparato per purè di patate, confezioni da Kg. 4 circa	Kg.	da 4000 a 5000
Preparato per brodo con estratto di carne granulare, carne min. 5%, confezione da kg. 1	Kg.	Da 5 a 10
Preparato per brodo vegetale granulare, ortaggi min.7%, confezione da Kg. 1	Kg.	da 750 a 920
Preparato per budino al cioccolato, confezione da Kg.1 circa	Kg.	da 150 a 200
Preparato per budino alla vaniglia , confezione da Kg. 1 circa	Kg.	da 150 a 200
Preparato per thè freddo al limone, confezioni da Kg. 1	Kg.	da 576 a 720
Preparato in polvere per mousse vari gusti, confezioni da kg. 1	kg.	da 200 a 300
Pronto riso all'olio, vasi da Kg. 2 circa	Kg.	da 280 a 360
Preparato in polvere per semifreddo al gusto zabaione	Kg.	da 10 a 20
Preparato per thè freddo alla pesca, confezioni da Kg. 1	Kg.	da 576 a 720
Purea di mele golden , barattoli da Kg. 3 circa	Kg.	da 12000 a 16000
Prugne secche denocciolate in barattoli da kg. 1 circa	Kg.	da 80 a 100
Riso arborio, sacchetti da Kg. 5	Kg.	da 560 a 700
Rete elastica per arrostiti in materiale idoneo per prodotti alimentari in rotoli da 100 mt diametro cm. 12	mt.	da 800 a 1000
Riso parboilled , sacchetti da Kg. 5 circa	Kg.	da 1200 a 1500
Sacchetti a poche cm. 28x53 in confezioni da max. 100 pezzi	nr.	da 800 a 1000
Sale alimentare fino, confezioni da Kg. 1	Kg.	da 720 a 900
Sale alimentare grosso, confezioni da Kg. 1	Kg.	da 1200 a1500
Sale alimentare iodato fino, in bustine da grammi 1	Kg.	da 4 a 9
Senape, vasi da Kg. 1 circa	Kg.	da 26 a 36
Semolino	Kg.	da 1000 a 1200
Succo di limone al naturale, bottiglie da lt. 1	lt.	da 1000 a 1200
Succo di frutta vari gusti in tetrabrik da lt. 1	lt.	da 9120 a 11400
Thè in filtro, scatole da 100 filtri	scatole	da 1000 a 1200
Tonno in olio di oliva trancio intero, vasi da Kg. 2 circa	Kg.	da 430 a 540
Topping vari gusti	Kg.	da 55 a 72
Uova pasquali al cioccolato al latte, da gr. 1000,1500,2000 circa l'uno	Kg.	da 30 a 40
Uva secca sultanina	Kg.	da 24 a 30
Vino bianco pinot chardonnay DOC in brik da lt 1 con chiusura o equivalente	Lt.	da 1200 a 1500
Vino rosso Sangiovese merlot DOC in brik da lt 1 con	Lt.	da 2100 a 2700

chiusura o equivalente		
Vino spumante amabile in bottiglie da circa 0,75 lt	Lt.	da 130 a 180
Vino spumante brut in bottiglie da circa 0,75 lt	Lt.	da 130 a 180
Zucchero semolato, pacchi da Kg. 1	Kg.	da 4400 a 5500
Zucchero a velo, confezioni da Kg. 1	Kg.	da 48 a 60

Verdure surgelate ed altri prodotti surgelati

DESCRIZIONE	U.M	QUANTITA'
Bieta erbetta a cubetti	Kg.	Da 1400 a 1800
Broccoli a rosette 40/70 mm.	Kg.	Da 560 a 720
Carote a disco diametro 15-35 mm. Spessore 4-6 mm	Kg.	Da 3120 a 3900
Carciofi a spicchi	Kg.	Da 90 a 120
Carotine intere baby, lunghezza max. 60 mm., calibro diametro 14-18 mm. (misura della dimensione più piccola)	Kg.	Da 1050 a 1320
Cavolini di Bruxelles calibro da 25 mm. a 32 mm.	Kg.	Da 480 a 600
Cavolfiori a rosetta calibro 40-60 mm.	Kg.	Da 2000 a 2600
Cipolla affettata spessore fette 6-8 mm. circa	Kg.	Da 850 a 1080
Cipolle borettane 38-45 mm.	Kg.	Da 600 a 750
Crespelle diametro circa 15 cm., spessore ca. 0,3 cm., ricotta almeno 22% spinaci almeno 4,5% besciamella almeno 22% , sul totale	Kg.	Da 290 a 360
Coppette di gelato da gr. 60 circa con cucchiaino, gusti vari	Kg.	Da 200 a 400
Dolci surgelati vari tipi (crostata della nonna, rolle al limone, sacher, tiramisu, meringata, crostata alle mandorle)	Kg.	Da 1000 a 1200
Fagioli borlotti	Kg.	Da 570 a 720
Fagiolini finissimi calibro mm. 7,5/8,5	Kg.	Da 2900 a 3720
Faraona a busto surgelata	Kg.	Da 160 a 200
Faraona disossata ripiena ai funghi porcini, almeno 70% carne ottenuta dal disosso manuale e completo di faraona a busto, resto costituito da ripieno dove i funghi porcini devono essere pari ad almeno il 7%	Kg.	Da 480 a 600
Finocchi a quarti	Kg.	Da 1900 a 2400
Funghi champignon a fette, del tipo prataioli coltivati, spessore 6-8mm, diametro cappelli :max.70 mm., lunghezza gambi: max. 35mm	Kg.	Da 1600 a 2000
Funghi porcini tagliati a cubetti, di prima scelta	Kg.	Da 300 a 420
Gelato tipo biscotto vari gusti da gr. 50 l'uno circa	Kg.	Da 200 a 400
Gnocchi di patate	Kg.	Da 600 a 800
Insalata russa (patate, carote, piselli fini) a cubetti	Kg.	Da 800 a 1100
Hamburger di carne bovina (almeno il 60% carne bovina) con proteine di soia (circa il 17%) , pezzatura da gr. 100 circa l'uno	Kg.	Da 3200 a 4400
Lingue di vitellone, peso circa 1,5 kg. l'una, confezionate singolarmente	Kg.	Da 380 a 540
Melanzane a cubetti	Kg.	Da 180 a 240
Minestrone con almeno 12 tipi di verdure in proporzione variabile	Kg.	Da 1700 a 2160
Pasta sfoglia surgelata, pronta da cuocere, già stesa, ingredienti: Farina di frumento tipo "00", 29% margarina vegetale [oli e grassi vegetali -palma e girasole- , acqua, emulsionanti (mono e digliceridi degli acidi grassi E471-palma-)], acqua, sale iodato, aroma burro, farina di frumento maltato	Kg.	Da 40 a 60
Pasta uovo per pasticcio precotta gialla	Kg.	Da 360 a 450

DESCRIZIONE	U.M	QUANTITA'
Patate novelle calibro diametro <40mm (misurato sulla dimensione più piccola)	Kg.	Da 1800 a 2400
Patate lavate, pelate, tagliate e prefritte in olio vegetale 3/8	Kg.	Da 60 a 100
Patate a spicchio calibro diametro da 30 mm a 50 mm circa	Kg.	Da 1700 a 2100
Petti pollo a fettine da gr. 120/130 circa l'uno	Kg.	Da 570 a 720
Piselli finissimi calibro mm. 7,5/8,75	Kg.	Da 2600 a 3500
Pizzette a sfoglia mignon: pasta sfoglia, polpa di pomodoro, mozzarella, olio di oliva, aromi naturali, del peso di grammi 20 circa l'una	Kg.	Da 48 a 60
Punte di asparagi verdi, lunghezza 17 cm., completamente verde ,tenere, pulite, scottate al vapore	Kg.	Da 140 a 180
Ravioli ricotta/spinaci	Kg.	Da 160 a 200
Rotolo di coniglio: ottenuto da carne di coniglio disossata (polpa e in percentuale di minimo 60%), petto di pollo disossato. Peso di ogni rotolo circa Kg. 2,5	Kg.	Da 380 a 480
Rotolo di pollo : ottenuto dal petto di pollo disossato e ben toelettato (petto di pollo in percentuale di minimo 84%), forma cilindrica con rete ben chiusa all'estremità. Peso di ogni rotolo circa 2,4 kg;	Kg.	Da 240 a 300
Rotolo di spalla di vitello: ottenuto da carne di spalla di vitello disossata, forma cilindrica con rete ben chiusa all'estremità. Peso di ogni rotolo circa 3 kg.	Kg.	Da 190 a 240
Salatini pasta sfoglia, 8 gusti, base di pasta sfoglia ripiena di diversi ingredienti crudi e surgelati, pronti per essere cotti, peso variabile di ogni salatino dai 12 gr. Ai 20 gr.,	Kg.	Da 18 a 24
Spinaci a cubetti	Kg.	Da 2160 a 2700
Taccole tagliate lunghezza 30-50 mm.	Kg.	Da 800 a 1200
Tortellini con ripieno a base di carne: pasta 70%, ripieno di carne e altri ingredienti 30%	Kg.	Da 160 a 200
Vaschette di gelato da max Kg. 3 vari gusti	Kg.	Da 100 a 150
Verdure miste per peperonata contenente in proporzione variabile: pomodoro, peperoni rossi, zucchine, cipolla, peperoni verdi, peperoni gialli	Kg.	Da 1500 a 2100
Zucca cubettata	Kg.	Da 1300 a 1700
Zucchine a disco	Kg.	Da 4800 a 6000

Prodotti ittici surgelati

DESCRIZIONE	U.M	QUANTITA'
Bastoncini di merluzzo non prefritti	Kg.	Da 200 a 260
Filetti di branzino con pelle	Kg.	Da 550 a 690
Filetti di halibut 100/200 msc senza pelle	Kg.	Da 1000 a 1200
Filetti di nasello senza pelle 80/120 msc	Kg.	Da 600 a 780
Filetti di platessa senza pelle n° 3 msc	Kg.	Da 570 a 720
Filetti di persico	Kg.	Da 450 a 540
Pesce spada in tranci	Kg.	Da 400 a 600
Preparato per risotto di pesce	Kg.	Da 40 a 60
Ritagli di salmone affumicato Norvegia	Kg.	Da 40 a 50
Seppie intere pulite 60/UP	Kg.	Da 760 a 960

Prodotti lattiero caseari e salumi vari

DESCRIZIONE	U.M.	QUANTITA'
Asiago pressato tipico DOP in 1/4 sottovuoto	Kg.	Da 450 a 550
Bresaola della Valtellina I.G.P. di punta d'anca	Kg.	Da 72 a 90
Burro in panni da kg. 1	Kg.	Da 1100 a 1380
Caciotta	Kg.	Da 330 a 420
Coppa di Parma stagionata IGT	Kg.	Da 18 a 24
	Kg.	Da 720 a 900
Cotechino di suino da cuocere		
Emmenthal bavarese a tranci	Kg.	Da 380 a 480
Formaggio fresco spalmabile tipo Philadelphia in confezioni da gr. 60 circa l'una	Kg.	Da 336 a 420
Formaggio italico	Kg.	Da 15 a 18
Fontal maturo	Kg.	Da 140 a 180
Fontina DOP in 1/4 sottovuoto	Kg.	Da 15 a 18
Formaggini porzionati da gr. 25 l'uno	Kg.	Da 1050 a 1320
Gorgonzola tipico DOP maturo dolce in 1/8	Kg.	Da 140 a 180
	Kg.	
Grana padano DOP stagionato 18 mesi minimo in 1/8 sottovuoto		Da 360 a 450
Grana padano stagionato DOP 18 mesi grattugiato	Kg.	Da 1600 a 2000
Grana padano stagionato DOP 18 mesi grattugiato, in bustine da grammi 5	Kg.	Da 30 a 40
Latte parzialmente scremato UHT confezione da lt. 1	LT.	Da 35000 a 43000
Mascarpone in vaschette da gr. 500 circa l'una	Kg.	Da 48 a 60
Mortadella Bologna IGP	Kg.	Da 600 a 760
Mozzarella ciliegino da gr. 8 circa	Kg.	Da 360 a 450
Mozzarella ovolini da gr. 100	Kg.	Da 48 a 60
Mozzarella filoni da Kg. 1	Kg.	Da 150 a 180
Pancetta tesa affumicata con cotenna	Kg.	Da 280 a 360
Panna da cucina UHT scatole da 1000 ml.	LT.	Da 430 a 540
Panna vegetale per dolci da montare in scatole da 1000 ml.	LT.	Da 280 a 360
Pecorino romano DOP	Kg.	Da 120 a 150
Porchetta arrosto di suino	Kg.	Da 280 a 360
Prosciutto cotto alta qualità	Kg.	Da 1700 a 2220
Prosciutto crudo DOP disossato	Kg.	Da 450 a 570
Prosciutto cotto affumicato "Praga"	Kg.	Da 800 a 1020
Provolone Valpadana DOP	Kg.	Da 140 a 180
Ricotta in confezione da Kg. 1,5 circa	Kg.	Da 330 a 420
Ricotta in confezione da Kg. 0,1 circa	Kg.	Da 480 a 600
Salame tipo ungherese	Kg.	Da 48 a 60
Salsicce di suino	Kg.	Da 480 a 600
Soppressa Veneta	Kg.	Da 320 a 480
Speck "Alto Adige" I.G.P. senza fesa	Kg.	Da 120 a 150
Stracchino o crescenza matura monoporzione da gr. 100 circa	Kg.	Da 570 a 720
Taleggio DOP maturo	Kg.	Da 260 a 330
Tosella	Kg.	Da 15 a 18
	Kg.	
Wurstel senza pelle, senza glutine pollo/tacchino		Da 430 a 540
Yoghurt alla frutta bio confezioni da gr. 125	Kg.	Da 4800 a 6000
Yoghurt magro naturale bio	Kg.	Da 780 a 980
Yoghurt interi bianchi bio confezioni da gr. 125	Kg.	Da 120 a 150

Carni avicole, bovine, suine e uova

DESCRIZIONE	U.M.	QUANTITA'
Albume d'uovo pastorizzato bio	Lt.	Da 40 a 48
Coppa di suino disossata sottovuoto	Kg.	Da 330 a 420
Fesa di tacchino intera sottovuoto	Kg.	Da 1800 a 2280
Fesa di vitellone maschio sottovuoto provenienza UE	Kg.	Da 40 a 48

Filone di suino sottovuoto	Kg.	Da 2000 a 2400
Fusi di pollo bio	Kg.	Da 360 a 450
Girello di vitellone sottovuoto provenienza UE	Kg.	Da 20 a 30
Misto uova pastorizzate bio	Lt.	Da 600 a 750
Petti pollo interi sottovuoto	Kg.	Da 1680 a 2100
Polli a busto surgelati	Kg.	Da 1400 a 1800
Noce di vitellone sottovuoto provenienza UE	Kg.	Da 1000 a 1200
Noce di vitellone BIO sottovuoto provenienza UE	Kg.	Da 1300 a 1600
Scamone di vitellone disossato sottovuoto provenienza UE	Kg.	Da 2200 a 2800
Sovracosce di pollo bio con osso	Kg.	Da 500 a 600
Sovracosce di pollo con osso	Kg.	Da 600 a 750
Sovracosce di pollo disossate	Kg.	Da 600 a 750
Tuorlo d'uovo pastorizzato	Lt.	Da 120 a 150
Uova da gr. 55 a gr. 65 bio	Nr.	Da 11000 a 14000
Ventrigli di pollo	Kg.	Da 10 a 12

Essendo l'acquisto dei prodotti sopra elencati determinato, in parte da fattori imprevedibili e non valutabili nell'impostazione della presente gara informale, quale il numero degli Ospiti e dei dipendenti dell'Ente e la eventuale riorganizzazione del reparto cucina, si evidenzia che, al fine della determinazione del fabbisogno presunto, questo Ente ha utilizzato il meccanismo della **c.d. forbice**.

Per ciascuna tipologia di prodotto viene indicato il quantitativo minimo totale ed il quantitativo massimo totale acquistabile nel periodo oggetto della fornitura.

Su richiesta del Centro Servizi per Anziani, alla ditta si potrà chiedere di fornire nuove tipologie di prodotti non espressamente previsti in Capitolato. Per le nuove tipologie di prodotti la ditta dovrà fornire il prezzo e verranno applicate le condizioni generali previste dal presente capitolato

ART.2

REQUISITI DI LEGGE, CARATTERISTICHE E CONFEZIONAMENTO

I prodotti oggetto della fornitura dovranno essere di prima qualità e conformi alle normative vigenti, nazionali e comunitarie, per quanto attiene le autorizzazioni alla produzione, all'importazione ed all'immissione in commercio, all'imballaggio, al confezionamento, all'etichettatura (obbligatoriamente in lingua italiana, con riferimento particolarmente a quanto previsto nel D.Lgvo n. 231 del 15 dicembre 2017, pubblicato nella G.U. N° 32 del 08/02/2018) ed al trasporto. Detta normativa, vigente e futura, costituisce e costituirà ad ogni effetto parte integrante del presente capitolato.

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

- Per prodotti biologici: si intendono quei prodotti provenienti da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N. 834/2007 del Consiglio e (CE) N. 889/2008 della Commissione e che devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali;
- Per prodotti DOP e IGP: si intendono quei prodotti provenienti da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) n° 510/2006, (CE) N. 1898/2006 e (CE) N. 509/2006 con successive modificazioni e devono quindi essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali;
- Per prodotti da produzione agroalimentare tradizionale: si intendono quei prodotti provenienti da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero delle Politiche Agricole previsti dagli art. 2 e 3 del Decreto del Ministero delle Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

L'Appaltatore, per garantire il rispetto delle norme relative alla rintracciabilità del prodotto e facilitare l'eventuale richiamo/ritiro dei prodotti non conformi, secondo quanto previsto dalla normativa vigente ed in particolare dal Reg. 178/2002, sul documento di trasporto dovrà fare riportare il numero di lotto indicato sull'etichetta del prodotto e la data di scadenza.

Prodotti di catering.

Aceto di vino bianco: Deve essere ottenuto dalla fermentazione acetica del vino e contenere più del 6% di acidità totale espressa come acido acetico ed una quota residua di alcool non superiore all'1,5% in volume. Non vi deve essere aggiunta di sostanze acetiche di sorta e la colorazione deve essere naturale senza aggiunta di qualsiasi altra sostanza. Non deve avere subito trattamenti con anidride solforosa, non avere odori e sapori estranei o sgradevoli. Deve essere fornito in bottiglie di PET da max. 1 litro ed in confezione monodose termosaldate da 5 ml.

Alchermes: "bevanda spiritosa" in conformità con il regolamento CEE n. 110/2008 del 15/01/2008. Colore rosso rubino; sapore dolce; allergeni non presenti; aspetto liquido, limpido omogeneo, In bottiglie da almeno 1 litro.

Biscotti frollini: I biscotti da somministrare devono possedere i requisiti propri dei prodotti da forno aventi una perfetta lievitazione e cottura. La composizione espressa in ingredienti principali deve essere la

seguinte: farina, zucchero, sostanze grasse, uova, latte, polvere lievitante. I biscotti ottenuti dalla cottura di impasti preparati con farina alimentare, anche se miscelati con sfarinati di grano, devono indicare la specificazione del vegetale da cui proviene la farina e le sostanze grasse impiegate nella lavorazione.

Nella produzione dei biscotti non devono essere impiegati coloranti ed aromatizzanti diversi da quelli previsti dalle normative vigenti. E' vietato l'uso di emulsionanti o di strutto raffinato nonché di oli e grassi idrogenati, additivi antiossidanti. I biscotti non devono essere dolcificati con saccarina o con sostanze dolci diverse dallo zucchero o con edulcoranti diversi dal saccarosio o dal fruttosio. I biscotti non devono contenere materie minerali, sostanze vegetali alterate ed altre impurità. Sono ammessi gli aromi naturali.

I biscotti devono essere confezionati e sigillati in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari.

Su ciascuna confezione devono essere indicati gli ingredienti, in ordine decrescente di quantità presente riferita al peso, nonché la data di scadenza della confezione.

I biscotti frollini vanno forniti anche nella versione integrale e senza zucchero.

Biscotti prima infanzia: con ottima solubilità, arricchiti in vitamine e sali minerali, in confezioni da max. 1Kg;

Brandy: liquido limpido di colore ambrato, ricavato da acquavite di vino, invecchiata in botti di legno, diluita in acqua e imbottigliata in bottiglie di vetro; grado alcolico circa 36, conforme alla legislazione comunitaria 110/08/EEC e nazionale DL 109/92 e successive modificazioni.

Budini monoporzione: dovranno essere disponibili nei gusti vaniglia, cioccolato, crem caramel ed essere monoconfezione da gr. 125 max. l'uno;

Caffè: dovrà riguardare una miscela di caffè torrefatto, almeno il 50% arabica, esente da difetti, con umidità non superiore al 5%, non colorato artificialmente, non alterato, non adulterato, non sofisticato. Il caffè dovrà essere macinato.

Caffè solubile: si intende il prodotto ottenuto disidratando opportunamente il liquido estratto a caldo, con acqua potabile, da caffè torrefatto e costituito esclusivamente dalle sostanze estraibili dal caffè senza aggiunta di altre sostanze di qualsiasi genere.

Capperi lacrimella sotto sale: sono i boccioli fiorai di "Spinosa L." della famiglia delle Capparidacee. Dovranno essere stati conservati sotto sale, essere di misura media; saranno ammessi rari frutti purchè immaturi. Il contenuto in boccioli fiorali dovrà essere almeno l'80% del peso netto. Dovranno essere consegnati di calibro 11/12, puntina commerciale extra.

Carciofini spaccati sott'olio: calibro 0, lavorati al fresco e ripuliti dalle foglie più dure, pronti, conservati in olio di oliva;

Colombe pasquali: dovranno essere forniti in cellophane da kg. 1;

Confettura alla ciliegia: ingredienti: ciliegie, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero; gelificante: pectina; correttore di acidità: acido citrico. La percentuale di frutta utilizzata nella confettura da fornirsi in barattolo deve essere almeno pari al 45%, mentre in quella da fornirsi nel tipo monoporzione deve essere pari ad almeno il 35%. Non devono essere presenti coloranti e conservanti. La frutta utilizzata dovrà essere stata coltivata con metodo biologico.

Crema di riso: farina di riso precotta arricchita di Sali minerali e vitamine. Altamente digeribile, priva naturalmente di glutine e pronta all'uso. Ingredienti: farina di riso circa 94%, fibra alimentare (inulina), calcio fosfato, calcio carbonato, vitamina C, vitamina B6, niacina, acido pantotenico, riboflavina, tiamina. Nessun allergene. Deve essere fornita in confezioni da max. kg. 1.

Dolcificante: edulcorante da tavola ipocalorico composto da saccarosio, sodio ciclamato, acesulfame K, stevia o principi simili. Dovrà essere fornito in bustine da 1 grammo l'una.

Fagioli lessati: sono i semi delle piante del genere *Phaseolus vulgaris*, dovranno essere del tipo "borlotti", e "cannellini" lessati, inscatolati e sterilizzati nella loro acqua di cottura. I fagioli dovranno presentarsi con la buccia intera o al massimo leggermente fessurata ma aderente ai cotiledoni; la polpa dovrà essere morbida, farinosa, ben cotta. Il liquido di conserva dovrà essere il più possibile trasparente e non intorbidito dalla sospensione della polpa spappolata di eventuali fagioli rotti (tolleranza max. del 3% sullo sgocciolato per quanto riguarda i semi rotti e del 6% per quelli lesionati).

Farina bianca tipo "0": è denominata "farina di grano tenero", o semplicemente "farina", il prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità

- *Farine di grano tenero*

Tipo "00", tipo "0", tipo "1", tipo "2", secondo le caratteristiche individuate dall'art. 1 del D.P.R.

09.02.2001 n. 187, sue modifiche ed integrazioni.

Il prodotto deve essere indenne da larve, insetti e loro frammenti e dalla presenza di corpi estranei generici.

Non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dal D.M. 209/96, sue modifiche ed integrazioni, o altre sostanze vietate dall'art. 4 del D.P.R. n. 187/2001, sue modifiche ed integrazioni. Le confezioni devono essere sigillate e non devono presentare difetti o rotture. Devono riportare etichettatura confacente al D. Lgs. 27.01.1992 n. 109, sue modifiche ed integrazioni. Il prodotto non deve presentarsi infestato da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti; non deve presentare grumi, sapori e odori acri.

Farina di mais per polenta: derivata dalla lavorazione del mais bramata gialla. Valgono le stesse caratteristiche espresse per la farina bianca tipo "0". Farina ricavata dalla granella di mais.

Fecola di patate: dovrà essere fornita sotto forma di polvere finissima, di colore bianco, lucente, inodore, insapore, che cricchia toccandola con le dita. Dovrà contenere circa l'80% di amido e dovrà essere ricavata dai tuberi della patata.

Filetti di acciuga all'olio di oliva: delle acciughe dovrà essere fornito il prodotto a filetti (solo la parte edibile senza spina, pelle visceri e testa) sotto olio di oliva.

Dovranno essere trasformate conservate e commercializzate secondo quanto disposto dalle normative vigenti.

Filetti di sgombro all'olio di oliva: dovrà essere di 1^a scelta, di produzione nazionale od estera, confezionato in scatole di banda stagnata. Si richiede un filetto di sgombro poco salato, di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera, non stopposo, compatto e non sbriciolato, di colore omogeneo, con fasce muscolari integre e derivanti da un unico trancio di pesce, assenza di parti estranee ed acqua. Il prodotto finito deve avere almeno sei mesi di maturazione e deve rispondere alla vigente normative di legge in materia.

L'olio di governo deve essere di oliva, meglio se di produzione nazionale.

La confezione deve essere ai sensi dell'art. 11 della L. 30/4/62, n. 283 e successivi aggiornamenti e modificazioni.

Fette biscottate non zuccherate: dovranno essere prodotte con farina di grano tenero tipo "0", lievito naturale, olio vegetale non idrogenato, destrosio, estratto di malto, sale.

Le confezioni devono presentarsi chiuse e sigillate, riportare tutte le indicazioni previste dalla legge . La fragranza del prodotto, l'odore, il sapore ed il colore dovranno essere tali da garantire la freschezza del prodotto.

Fette biscottate integrali monoporzione: in confezioni da grammi 15 circa.

Funghi trifolati al vegetale: dovranno essere del tipo "prataiolo" adeguatamente puliti tagliati a lamelle e trifolati(cotti con aglio, prezzemolo, grassi alimentari erbe aromatiche ecc.). Il prodotto di partenza dovrà essere sano, al giusto stadio di crescita, prima cioè dell'apertura del cappello, del conseguente distacco dell'anello dal gambo. Le spore dovranno essere immature.

Dovranno essere forniti in vasi di banda stagnata prodotti , confezionati e commercializzati secondo quanto previsto dalla Legge 30/4/1962 n° 283 e successivi aggiornamenti e modificazioni.

e dal DPR 327/80.
Grissini: è denominato grissino il pane a forma di bastoncino ottenuto dalla cottura di una pasta lievitata , preparata con farina di grano tenero tipo "O"o "OO", acqua e lievito, con o senza l'aggiunta di sale. E' ammessa l'aggiunta di altre sostanze purchè incluse nel DPR N. 502 del 30/11/1998 e nel D.M. 5 febbraio 1970 (G.U. N. 47 del 23/2/1970).

Dovranno essere del tipo "stirato" o "torinese" ed essere confezionati in confezioni singole, di carta politenata o nylon.

Dovranno essere di colore dorato, non bruciati, croccanti e friabili e non avvizziti o stantii.

Dovranno essere consegnati in scatoloni avendo la massima cura affinché il prodotto giunga a destinazione il più possibilmente integro.

Lievito di birra: lievito naturale secco attivo, aspetto: granuli, colore: giallo senape, odore di lievito. Dovrà essere fornito in pacchi da max. 1000 grammi.

Macedonia di frutta sciropata: dovrà essere composta da almeno sei frutti adeguatamente sbucciati, detorsolati/denocciolati, tagliati a cubetti e conservati in liquido di governo ad adeguata concentrazione zuccherina. Non dovrà contenere tracce di anidride solforosa.

Maionese: deve essere prodotta con i seguenti ingredienti principali: olio di semi di girasole, uova di categoria "A" fresche o pastorizzate, aceto di vino, tuorlo d'uova di categoria "A", succo di limone, sale, zucchero, spezie ed aromi naturali. Non sono ammessi altri correttori di acidità e aromi di origine vegetale, amido di mais modificato.

Maizena: deve essere fornita in scatole da max. 1 Kg.

Mandorle a scaglie e intere: di origine italiana, in sacchetti da Kg. 1;

Marsala secco: ottenuta da uve grillo, cataratto (bianco comune e luvido), damaschino, inzolia; invecchiata in fusti di rovere, per un periodo minimo di 12 mesi; colore giallo ambrato, tendente al bruno, con riflessi più o meno intensi, caratteristici dell'aggiunta di mosto cotto, quale ingrediente base di preparazione del processo di maderizzazione, dovuto al processo di invecchiamento previsto; sapore amabile, giustamente aromatico, profumato, caldo in bocca: Dovrà essere fornito in bottiglie da max. 2 litri.

Nocciole tostate pelate: di origine italiana, in sacchetti da Kg. 1;

Muesli alla frutta: fiocchi di cereali, con pezzetti di frutta. In sacchetti da circa 1kg.

Noce moscata intera: è il seme della Miristica Fragrans. Dovranno essere quelle preparate con il sistema detto "all'olandese" e cioè il seme dovrà essere tolto dal frutto, essiccato al fuoco decorticato e bagnato con il latte di calce di cui dovrà rimanere un residuo nelle parti incavate della superficie rugosa della noce.

Olio di semi di girasole: dovrà essere fluido, d'odore caratteristico, di sapore gradevole, di colore giallo chiaro e limpido, non si dovranno rilevare odori disgustosi di rancido, di putrido, di muffa...

Non dovrà contenere residui delle sostanze usate nelle fasi di lavorazione.

I caratteri organolettici dovranno essere conformi ai parametri analitici previsti dai metodi ufficiali di analisi e rispondere ai requisiti compositivi previsti dalle norme grassi e derivati n. 1002/1989.

Dovrà essere fornito in confezioni da lt. 5, ermeticamente chiuse ed apribili solo per effrazione, oppure munite di sigillo di garanzia, recante la denominazione o la sigla del confezionatore, applicato in modo tale da impedire che il contenuto del recipiente possa essere estratto senza rottura del sigillo stesso.

Sulle confezioni dovranno risultare con caratteri indelebili, ben visibili ed in lingua italiana, la denominazione del prodotto secondo le norme vigenti, il volume della merce, il nome e cognome o la ragione sociale del confezionatore ed il luogo dello stabilimento di confezionamento.

Olio extra vergine di oliva: il nome "olio extra vergine di oliva" è riservato al prodotto della lavorazione dell'oliva, senza aggiunta di sostanze estranee. L'olio da fornirsi è quello definito "Olio extra vergine di oliva" (legge 13/11/1960 n. 1407) e deve derivare dalla spremitura meccanica a freddo delle olive, non deve subire manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la feltratura; non deve contenere più del 1% in peso di acidità espressa come acido oleico, senza tolleranza alcuna.

All'esame organolettico non dovrà rilevare odori disgustosi, come di rancido, di putrido, di fumo, di muffa, di verme, di secco, di morchia, di terra, di amaro e simili.

Dovrà essere commercializzato a norma del Regolamento CEE 136/66 del 22/09/1966, così come modificato dal Regolamento CEE 1915/87 del 27/07/1987, e dal regolamento CEE 2568/91 e successive modificazioni ed integrazioni.

Dovrà essere fornito in confezioni da litri 5, litri 1, ermeticamente chiuse con tappo a vite e salvagocce, e in confezioni monodose da ml. 10. **Le olive dovranno essere di origine nazionale.**

Olio extra vergine di oliva da agricoltura biologica: valgono le stesse caratteristiche espresse per la categoria "olio extravergine di oliva"; deve presentare etichettatura e marchio convalidante il metodo biologico praticato sui prodotti ai sensi delle leggi vigenti.

Olive in salamoia: le olive verdi dovranno avere un calibro di mm. 20/25, dovranno essere sottoposte ad adeguata concia e successivamente poste in salamoia.

Le olive nere dovranno avere un calibro di mm. 12/15 ed essere state sottoposte ad appassimento, sbollentatura, stagionatura, cottura e successiva messa in salamoia.

Dovranno essere preparate, confezionate e commercializzate secondo quanto previsto dalla legge 283/62.

Dovranno essere fornite denocciolate.

Origano: foglie essiccate del genere *Origanum Vulgaris*.

Omogeneizzati: in tutte le varianti richieste, il prodotto dovrà essere conforme alle vigenti norme di Legge e alieno da qualsiasi difetto. Dovranno essere forniti in confezioni da gr. 80/100 circa.

Patatine fritte: patate tagliate a fette sottili, ottenute dalle migliori qualità di patate e cotte con olio di semi di girasole. Fornite in sacchetti da max. 1 Kg.

Pasta di semola di grano duro:

- Umidità max.: 12,50%;

- Acidità max.: 4°;

- Ceneri max: 0,90% su s.s.;

- Proteine min.: 10,50% su s.s.

Aspetto: la pasta deve essere ben essiccata ed in perfetto stato di conservazione, in confezioni integre, di pezzatura e forma proporzionata alla preparazione dei singoli pasti. La pasta secca deve presentarsi con odore e sapore tipici, non deve avere odore di stantio o di muffe, tracce di tarne o ragnatele, né sapore acido, piccante od altrimenti sgradevole. Non deve presentarsi eccessivamente frantumata, con crepe e rotture. Non deve presentarsi alterata, con macchie, bolle d'aria, bottature e venature, punti bianchi e punti neri. Non deve essere avariata e colorata artificialmente.

Non devono essere presenti corpi e sostanze estranee, in particolare deve essere immune, in modo assoluto, da insetti e quando rimossa non deve lasciare cadere polvere e farina.

Additivi: non ammessi.

Imballaggio: il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

Dovrà essere fornita, nella versione "mini", in scatole da max. 1 kg., nei formati noti con la seguente denominazione commerciale:

- conchiglie;
- farfalle;
- fusilli;
- penne rigate;

Dovrà essere fornita, nella versione "tradizionale", in sacchetti del peso di Kg. 3 o 5 ciascuno nei formati noti con la seguente denominazione commerciale:

- cellentani o serpentine rigate;
- conchiglie rigate;
- farfalle;
- farfalline
- fusilli;
- gnocchetti sardi;
- linguine o bavette;
- mezze maniche rigate;
- mezze penne rigate;
- pennette rigate;
- sedani e sedanini rigati;
- tortiglioni;
- vermicelloni;
- spaghetti;
- ditalini rigati;

- stelline;
- anellini;
- tempestina;
- filini;
- puntine;
- quadrucci

Pasta all'uovo:

caratteristiche del prodotto: secondo quanto indicato all'art.8 del D.P.R. 09.02.2001 n. 187, sue modifiche ed integrazioni. La pasta all'uovo deve essere prodotta con semola di grano duro e con aggiunta di almeno 4 uova intere di gallina, per un peso complessivo non inferiore a g 200 di uova per ogni chilogrammo di semola, o da una corrispondente quantità di ovo prodotto liquido.

- Umidità max.: 12,50%
- Acidità max.: 5%
- Ceneri: non superiore a 1,10% su s.s.
- Proteine: non inferiore a 12,50% su s.s.

Aspetto: pasta essiccata, non triturrata, con odore, sapore e colore tipici delle materie prime impiegate, immune da muffe ed insetti.

Additivi: non ammessi.

Dovrà esser fornita nei seguenti formati:

- lasagne;
- fettuccine;
- pappardelle;
- quadrucci
- stelline
- taglierini;
- tagliolini.

Pesche sciroppate: ottenute da pesche gialle di varietà idonea, calibrate, pelate, denocciolate, tagliate a metà ed immerse in sciroppo di zuccheri. Ingredienti: pesche, acqua, zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio. Prive di addensanti ed antifermentativi. In barattoli da Kg. 3 circa.

Pomodori pelati da agricoltura biologica: dovranno essere conformi al D.P.R. 11.04.1975, n. 428, sue modifiche ed integrazioni ed in particolare: i pelati devono essere ottenuti dal frutto fresco, sono, maturo e ben lavato e devono avere i seguenti requisiti minimi:

- presentare colore rosso caratteristico dei pomodoro sono e maturo;
 - avere odore e sapore caratteristici dei pomodoro ed essere privi di sapori e odori estranei;
 - essere privi di larve di parassiti e di alterazioni di natura parassitaria costituito da macchie necrotiche, di qualunque dimensione, interessanti la polpa e non presentare in misura sensibile maculature d'altra natura (parti depigmentate, residui di lesioni meccaniche o cicatrici di accrescimento) interessanti la parte superficiale del frutto ed essere esenti da marciumi interni lungo l'asse stilare;
 - peso sgocciolato del prodotto non inferiore al 60% del peso netto;
 - essere interi e comunque tali da non presentare lesioni che modifichino la forma o il volume del frutto per non meno del 70% del peso del prodotto sgocciolato;
 - media del contenuto in bucce determinato su almeno 5 recipienti, non superiore a 3 Cmq per ogni 100 gr. di contenuto. In ogni recipiente il contenuto in bucce non deve superare il quadruplo di tale limite;
- muffe nei limiti non superiori al 60% di campioni positivi.

La produzione del prodotto deve essere effettuata secondo le direttive ministeriali riportate nella Circolare Ministeriale dell'Industria, del Commercio, dell'Artigianato n. 137 del 25/06/1990.

La confezione deve presentarsi integra senza ammaccature, ruggine esterna o bombatura.

Dovranno essere prodotti e commercializzati in osservanza a quanto disposto dalle normative vigenti.

Dovranno essere usati pomodori coltivati secondo i criteri dell'agricoltura biologica.

Polpa di pomodoro da agricoltura biologica: ottenuta triturando e setacciando pomodori freschi, sani, integri e maturi al punto giusto, privati di semi e bucce, in succo di pomodoro. Dovrà avere, per quanto applicabili, le stesse caratteristiche indicate per i pomodori pelati. Dovranno essere usati pomodori coltivati secondo i criteri dell'agricoltura biologica.

Preparato per il brodo vegetale e di carne: I preparati per brodo granulare dovranno corrispondere a tutti i requisiti richiesti dalle leggi vigenti in materia e particolarmente a quelli previsti dalla legge 6.10.1950 n. 836 concernente la disciplina della produzione e vendita degli estratti alimentari e prodotti affini e dal D.P.R. 30.5.1953 n. 567, con il quale è stato approvato il Regolamento per l'esecuzione della premenzionata legge. Dovranno avere le seguenti caratteristiche: senza glutammato e lattosio aggiunti; senza glutine; no coloranti e conservanti. Dovranno rispettare le percentuali minime di verdure e carne indicate.

Preparato per purè: il purè dovrà essere in fiocchi, ricavato esclusivamente da patate di 1ª qualità con il procedimento di essiccamento ammesso dalle vigenti disposizioni di legge. I fiocchi di patate dovranno essere addizionati solo con prodotti naturali e conservati (emulsionati ed antiossidanti), ammessi dalla legge. La farina di purè dovrà avere una resa di circa 1 a 7.

Il purè di risulta dovrà essere soffice, leggero e fragrante.

Preparato per budino: preparato per creme caramel, vaniglia e cioccolato, a base di dolcificanti, addensanti ed aromi naturali, nelle giuste proporzioni atte a dare il prodotto finito con la sola aggiunta di latte e successiva bollitura. Dovrà essere di facile solubilità, senza tendenza alla formazione di grumi. Dopo cottura dovrà rimanere a bassa viscosità per adeguato periodo, in modo da permettere il suo trasferimento dai recipienti di cottura a quelli per la distribuzione;

Riso:

Prodotto:

- Riso fino, semifino, superfino
- Riso parboiled.

Caratteristiche del prodotto:

- Percentuale di rottura non superiore al 12%
- Umidità non superiore al 14%
- Il riso deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti d'insetti, nonché da muffe o altre alterazioni di tipo microbiologiche.

Conservanti: "è vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale" (Legge 18.03.1958 n. 325, sue modifiche ed integrazioni).

Imballaggio: il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

Sale marino uso alimentare: Prodotto e commercializzato in conformità alle leggi vigenti riguardo produzione e commercio del sale da cucina. Gli additivi devono essere quelli consentiti (antiagglomeranti) in quantità e qualità stabilite dalla legislazione vigente. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente legislazione .

Da fornirsi in confezioni da Kg. 1 e da grammi 1.

Senape: vedi salse varie. Deve essere fornita in vasi di vetro del peso di Kg 1 circa.

Succhi di frutta: senza zuccheri aggiunti. In vari gusti. Potrà essere fornito anche il cosiddetto nettare di frutto. Dovranno essere prodotti, confezionati e commercializzati secondo quanto previsto dal D.P.R. 18.05.1982 n. 489 e successive modificazioni e integrazioni. Dovranno essere forniti in vari gusti.

Succo di limone al naturale: dovrà essere a base di succo di limone concentrato, sarà ammesso l'uso di antiossidanti e conservanti dei tipo e nelle dosi di cui al D.M. 14.10.1981 e successive modificazioni ed integrazioni. Dovrà rispondere a quanto previsto dal D.P.R.18.05.1982 n. 489 e successive modificazioni ed integrazioni.

Tonno all'olio d'oliva:

Il prodotto fornito deve avere almeno sei mesi di maturazione, essere di prima scelta, a tranci interi (art. 3 Regolamento n. 1536/1992/CE, sue modifiche ed integrazioni).

Il prodotto fornito deve provenire dalla lavorazione di pesci appartenenti alle sole specie di cui è consentito dalla normativa vigente l'inscatolamento con la denominazione di "tonno"(Regolamento n. 1536/1992/CE, sue modifiche ed integrazioni)

Il prodotto oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE (oppure extracomunitari, a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla CEE) nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti (D. Lgs. N. 531/92, in quanto applicabile, sue modifiche ed integrazioni e i Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni),con particolare riferimento ai controlli riguardanti l'efficacia dei trattamenti di sterilizzazione.

I valori di istamina e metalli pesanti non devono superare i limiti prescritti nell'Allegato I del Regolamento n.2073/2005/CE e dal Reg. CE n° 1881 /2006 del 19 dicembre 2006 e s. m.

Le carni debbono essere prive di lembi di pelle, di porzioni di pinne, di frammenti di frattaglie o di altro materiale estraneo.

L'olio impiegato, esclusivamente di oliva, deve essere limpido, trasparente, di colore giallo ed avere una bassa acidità. E' ammessa la presenza di tracce di acqua quale residuo della cottura e asciugatura delle carni. Il sale aggiunto dovrà essere in giusta misura (1,5 – 2%).

Verranno respinte all'origine le scatole il cui contenuto presenti alterazioni riconducibili a cattivo stato di conservazione del tonno pescato e/o difetti di lavorazione e confezionamento.

Aspetto:

Odore: all'apertura della scatola le carni di tonno debbono avere odore caratteristico e gradevole; debbono essere assenti odori ammoniacali o di idrogeno solforato dovuti a processi di biodegradazione già presenti nelle carni o causati da inadempienze nelle fasi di lavorazione

Colore: il tessuto muscolare deve essere di colore uniforme, di tonalità variante da rosa a rosso bruno a seconda della specie; non deve presentare altre colorazioni anomale.

Consistenza: i fasci muscolari debbono essere della consistenza caratteristica, debbono essere disposti in fasci concentrici, uniformi nella loro sezione e ben aderenti tra loro; non debbono essere presenti "briciole" in quantitativi superiori al 18%.

Nelle confezioni i fasci muscolari, sezionati in tranci, debbono avere proporzioni adeguate al tipo di confezione.

Conservanti: non devono essere presenti conservanti.

Imballaggio: i recipienti a saldatura elettrica debbono rispondere ai requisiti prescritti dalla normativa vigente (D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni) ed inoltre a quanto previsto dal D. Lgs. N. 531/92, in quanto applicabile, e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni. Saranno respinte all'origine le scatole che evidenziano, anche in misura modesta, bombature di qualsiasi natura, ammaccature più o meno marcate e tracce di ruggine.

Etichettatura: conforme alla normativa vigente.

Uova pasquali al cioccolato: il cioccolato dovrà essere al latte. Dovranno essere fornite in confezione a "fazzoletto", in pezzatura da circa grammi 1000, 1500, 2000 l'uno.

Uva secca sultanina: prodotto ottenuto dall'essiccazione di uva naturale fresca con successiva ricopertura con olio vegetale. Composizione: %<99,5 uva sultanina, %<0,5 olio vegetale. Umidità min 13%-max. 18%. Conta acini/100 gr. : n.323/357 acini (9STD) n. 313/346 acini (10STD). L'uva si presenta secca, intera. Sapore tipico del frutto. Fornita in sacchetti da max. 1Kg.

Verdure all'aceto: dovranno essere forniti i seguenti tipi:

cipolline (*Allium cepo*)

cipolline borettane

giardiniera

insalatina di verdure

Dovranno essere forniti in barattoli a banda stagnata ed essere prodotti, conservati e commercializzati secondo quanto previsto dalle normative vigenti. Dovranno rispettare la normativa vigente relativa ai materiali e oggetti destinati a venire in contatto con gli alimenti.

Le cipolline dovranno essere perfettamente prive delle tuniche esterne, del ciuffo radicale e della porzione disseccata dello stelo. La tunica esterna non dovrà presentare fenomeni d'avvizzimento incipiente. Le cipolline dovranno presentarsi integre e compatte, croccanti e non avvizzite, di colore tipico e non alterata da incipiente ossidazione. Saranno ammesse rare tuniche sciolte, il calibro massimo, riferito al diametro, dovrà essere inferiore a mm 20.

La giardiniera dovrà essere composta dalla giusta proporzione di carote, cipolline, rapa, cavolfiore, cetriolini, sedano, ecc. L'aceto per la conserva di tutte le verdure sopraccitate dovrà essere bianco ed avere le caratteristiche sopra richieste per il prodotto da fornirsi in bottiglie.

Vino spumante amabile e brut: lo spumante, a fermentazione naturale in autoclave, non addizionato di anidride carbonica, deve essere prodotto nel rispetto della normativa vigente per la produzione di spumanti. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente. Deve essere esente da difetti /alterazioni. Il colore deve essere da paglierino a giallo dorato, aspetto brillante. Fornito in bottiglie di vetro a perdere da 0,75 lt. Circa l'una.

Vino bianco pinot chardonnay IGT o equivalente : 11,50%gradi alcolici volumetrici (tolleranza 1%), in brik con chiusura, da lt. 1, adatto a tutto pasto;

Vino rosso Sangiovese Merlot IGT o equivalente: 11,50%gradi alcolici volumetrici (tolleranza 1%), in brik con chiusura, da lt. 1, adatto a tutto pasto;

Zucchero:

Prodotto:

- Zucchero semolato

- Zucchero a velo

Caratteristiche del prodotto: conforme a quanto stabilito dal D. Lgs. N. 51 del 20.02.2004 in attuazione della Direttiva n. 111/2001/CEE relativa a determinati tipi di zucchero destinati all'alimentazione umana.

Imballaggio:

- Zucchero semolato: confezioni kg 1.

- Zucchero a velo: confezioni kg 1.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici ed organolettici ed essere conforme alla normativa vigente in materia.

Tutti gli altri prodotti previsti e non descritti, dovranno essere di 1^a qualità assoluta, perfetti sia per quanto riguarda la genuinità che la lavorazione; dovranno essere esenti da difetti e confezionati secondo le vigenti disposizioni di legge.

Prodotti surgelati.

VERDURA SURGELATA

Prodotto: fagiolini fini, fagioli borlotti, piselli fini o finissimi, carote a rondelle, verdura per minestrone, finocchi a quarti, carciofi, bietole, spinaci, zucchine, cavolfiori, broccoli, patate, altre verdure.

Aspetto deve risultare omogeneo per colore, pezzatura e grado di integrità, non devono inoltre essere presenti colorazioni anomale, corpi estranei, insetti e larve. Non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unita parzialmente spezzate e/o unita rotte. I prodotti devono essere esenti da odori sgradevoli o comunque atipici.

Caratteristiche del prodotto: le materie prime devono essere sane, in buone condizioni igieniche, di adeguata qualità merceologica e con il necessario grado di freschezza:

- devono essere accuratamente pulite, mondare e tagliate;
- non si devono rilevare fisiopatie (scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini o di insetti, malformazioni;
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere, né insetti o altri parassiti;
- i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;

- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa, né il prodotto apparire spapolato;
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%;
- devono avere forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà;
- devono essere lavorate e confezionate in stabilimenti autorizzati dall'autorità sanitaria;

Additivi: sono ammessi additivi nella materia prima, nei limiti previsti dalla vigente legislazione.

Imballaggio: le singole confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore. Confezioni preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere e dalla disidratazione.

Trasporto: i veicoli e i contenitori adibiti al trasporto di derrate surgelate devono essere muniti di:

- protezione coibente;
- apposito generatore di freddo, di strumenti indicatori della temperatura all'interno del cassone, leggibili dall'esterno;
- dispositivi di ventilazione atti ad uniformare la temperatura dell'aria;
- autorizzazione sanitaria.

Etichettatura: conforme alla normativa vigente.

Le verdure surgelate dovranno essere in confezione "catering" del peso massimo di Kg. 3 la confezione.

PESCE SURGELATO

Prodotto: Filetti di branzino, Filetti di halibut, Filetti di Merluzzo, Filetti di Platessa, Filetti di Persico, Pesce Spada in tranci, Seppie.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: il prodotto in oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE, oppure extracomunitari a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla CEE, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione e i controlli previsti dalle normative vigenti con particolare riferimento a quelli indicati nel D. Lgs. N. 524/1995, di modifica ed integrazione al D. Lgs. N. 531/1992, in quanto applicabili e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni.

Saranno respinte all'origine le forniture difformi da quanto pattuito, per pezzatura e per percentuale di glassatura. La verifica di quest'ultima potrà avvenire secondo le metodiche ufficiali vigenti mediante campionamento eseguito dalle competenti autorità.

I prodotti ittici devono provenire da materie prime lavorate nelle condizioni igieniche previste dalla normativa vigente ed in particolare essere ottenuti in stabilimenti riconosciuti CEE. Il tessuto muscolare dei pesci dovrà essere di colore chiaro uniforme, esente da soffusioni marroni e/o emorragiche, e non presentare fenomeni ossidativi di alcuna natura. La superficie dovrà essere priva di lesioni dovute a scongelamento parziale oppure a congelamento prolungato (bruciature da freddo). La glassatura dell'entità massima riportata per ogni singolo prodotto e con una tolleranza della stessa dell'ordine dell'8%, dovrà essere ottenuta con acqua pulita priva di corpi estranei.

Per i filetti si richiedono prodotti accuratamente toelettati e privi di spine, cartilagini e, ove possibile, pelle ed ottenuti da tagli anatomici interi; la pezzatura deve essere uniforme e non devono essere presenti ritagli. I filetti devono essere surgelati singolarmente.

Requisiti microbiologici: si suggeriscono quelli della Raccomandazione n.22/1993/CE dell'Istituto Italiano Alimenti Surgelati.

Limiti microbiologici: devono rispondere a quanto riportato nell'Allegato I del Regolamento n.2073/2005/CE.

Limiti chimici

- Acidità pH < 8
- TMA (Trimetilammina) 15-30 mg/100 g
- TBA (Ac. Tiobarbiturico) 15-30 mg/100 g
- TVN (Basi azotate volatili) < 25 mg/100 g

Tipi di pesce :

- **BASTONCINI DI MERLUZZO SURGELATI NON PREFRITTI, PORZIONATI E IMPANATI:** I bastoncini devono essere costituiti da filetti di merluzzo selezionato e non sbriciolato, privo di spine, di categoria prima, impanato con pangrattato o farina di grano tenero, olio vegetale (evitare oli tropicali, grassi idrogenati o parzialmente idrogenati), sale, senza aggiunta di additivi e coloranti. Il prodotto finito dovrà essere del tutto privo di latte e derivati del latte.

PESCE 65% PANATURA non superiore al 35%

- FILETTI DI BRANZINO 120/160 g;
- FILETTI DI HALIBUT 100/200 MSC;:
- FILETTI DI MERLUZZO (*gadus morhua*, *gadus aeglefinus*);
- FILETTI DI PERSICO;

- **FILETTI DI PLATESSA (senza pelle):** Colore bianco con presenza di entrambi i filetti del pesce (dorsale e ventrale). Glassatura monostratificata non superiore al 20% del peso totale lordo dichiarato sulla confezione. Saranno respinte all'origine le confezioni in cui i filetti evidenzino a nudo, cioè dopo lo scongelamento, intensa colorazione gialla, oppure sia apprezzabile odore ammoniacale, o altri odori e sapori disgustosi prima e dopo la cottura.

-**PREPARATO PER RISOTTO DI PESCE:** con vongole, cozze, calamari indopacifici, mazzancolle. No surimi, no guscio.

- **RITAGLI DI SALMONE AFFUMICATO NORVEGIA;**

- PESCE SPADA IN TRANCI;

- SEPIE: Colore bianco, assenza di pelle, pezzatura media. Il prodotto, a prescindere dalla provenienza e tipo, sarà respinto all'origine quando, all'atto dello scongelamento, si avvertirà un odore sgradevole riconducibile all'incipiente degrado del prodotto. Saranno respinte all'origine le partite che evidenzino intensa colorazione gialla quale sinonimo di prodotto vecchio e ricongelato. Saranno inoltre respinte le sepie che evidenzino aree irregolari disseminate sul corpo a margini irregolari di colorito bianco calce, di aspetto granuloso corrispondenti ad aree di intensa disidratazione.

Confezionamento: le singole confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore.

I materiali di confezionamento utilizzati debbono soddisfare tutte le norme igieniche vigenti.

Etichettatura: conforme alla normativa vigente.

GNOCCHI DI PATATE SURGELATI

Prodotto: gnocchi di patate

Aspetto: gnocchi surgelati di patate;

Additivi: non sono ammessi conservanti, coloranti, antiossidanti ed emulsionanti di qualsiasi genere. Nel rispetto D.M. 27.2.1996 n. 209, sue modifiche ed integrazioni.

Caratteristiche del prodotto: prodotto confezionato con patate, farina di grano tenero 00 e/o semolino, sale e acqua.

Imballaggio: il prodotto deve essere confezionato preferibilmente sottovuoto o in atmosfera modificata. Le confezioni devono essere dotate di idonea etichetta, come previsto da D. Lgs.109/92, Reg. UE n.1169/2011 e provvedimenti collegati; in particolare devono riportare ben leggibile la data di scadenza.

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI

Prodotto: pasta alimentare non essiccata ripiena: "categoria paste alimentari speciali di farina grano tenero e/o semola di grano duro all'uovo con ripieno di ricotta e spinaci"

Caratteristiche del prodotto: i ravioli devono contenere un ripieno di spinaci, ricotta, formaggio, parmigiano reggiano, sale e aromi naturali tipo noce moscata. La percentuale di ripieno non dovrà essere inferiore al 28% sul totale del prodotto. Di pasta surgelata. L'umidità minima deve essere pari al 24% e l'attività dell'acqua libera (Aw) compresa tra 0,92 e 0,97.

Aspetto: il prodotto deve essere uniforme con odore, colore e sapore tipici delle materie prime impiegate, immune da muffe ed insetti. Dopo la cottura la pasta deve presentarsi soda ed elastica; il ripieno deve essere saporito, aromaticamente equilibrato e con assenza di retrogusti.

Additivi: non sono ammessi glutammato monosodico o altri esaltatori di sapidità, conservanti e altri tipi di additivi.

Imballaggio: il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le materie utilizzate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni. Dovranno essere confezionati sottovuoto o in atmosfera modificata (D.P.C.M. 311/97).

Nelle confezioni saranno tollerati pezzi rotti, aperti nella misura del 3%.

PRODOTTI LATTIERO-CASEARI E SALUMI

FORMAGGI A PASTA MOLLE E FILATA

Prodotto: formaggio fresco (es.: stracchino, crescenza, caciotta fresca, etc.).

Caratteristiche del prodotto: i formaggi proposti al consumo previa porzionatura devono corrispondere ai requisiti minimi di maturazione/stagionatura previsti dai relativi disciplinari; devono mantenere nelle porzioni, fino al momento del consumo, i loro requisiti organolettici caratteristici :consistenza, colorazione, colore, odore e sapore (l'eventuale presenza percentuale di crosta, fermo restando il rispetto delle norme igienico-sanitarie in materia, deve essere compatibile con la tipologia del formaggio, secondo le tradizionali di porzionatura).

Conservanti: assenti.

Imballaggio: il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.

Le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto prescrive il Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

Limiti microbiologici: conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

FORMAGGI A PASTA MOLLE E FILATA – MOZZARELLA

Prodotto: mozzarella di latte vaccino.

Caratteristiche del prodotto: ovoline di colore bianco, prive di macchie. Sapore gradevole , non acido e tipicamente burroso. Il prodotto deve avere come minimo 10 giorni di vita residua al momento della consegna.

Conservanti: assenti.

Imballaggio: il formaggio fresco a pasta filata mozzarella proposto al consumo diretto, deve:

- essere fornito solo in confezioni originali;
- essere fornito in pezzature da 8g., 125 g. e 250 g.

Le sostanze impiegate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

Limiti microbiologici: conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n.2073/2005/CE.

FORMAGGI A PASTA DURA.

Prodotto: formaggio con maturazione superiore a 60 gg.

Caratteristiche del prodotto: i formaggi proposti al consumo previa porzionatura devono corrispondere almeno ai requisiti minimi di maturazione/stagionatura previsti dai relativi disciplinari; devono mantenere nelle porzioni, fino al momento del consumo, i loro requisiti organolettici caratteristici: consistenza, colorazione, colore, odore e sapore (l'eventuale presenza percentuale di crosta, fermo restando il rispetto delle norme igienico-sanitarie in materia, deve essere compatibile con la tipologia del formaggio, secondo le tradizionali procedure di porzionatura).

Conservanti: in conformità a quanto previsto dal D.M. del 27.02.1996, n. 209, sue modifiche ed integrazioni.

Limiti microbiologici: conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE.

Bresaola della Valtellina I.G.P.:

Dovrà essere fornito esclusivamente il prodotto a indicazione geografica protetta di cui al Regolamento CE n. 1263 del 01.07.1996 e al Regolamento UE n. 893 del 22.08.2011.

Deve essere fornita confezionata intera sottovuoto.

Burro: burro di centrifuga.

Aspetto: pasta fine ed omogenea di consistenza soda, di colore bianco/giallognolo, non deve presentare in superficie o in sezione agglomerati o vacuoli anche di minime dimensioni. Il burro deve risultare fresco e non sottoposto congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido, ne presentare alterazioni di colore sulla superficie.

Caratteristiche del prodotto: deve essere ottenuto dalla crema di latte vaccino pastorizzato e corrispondere alla seguente composizione:

- acqua: 11,38 %
- grasso: 87,95 % (non inferiore all'82%)
- albumine e lattosio: 0,54 %
- ceneri: 0,13 %
- tenore di umidità: max 16%.

Inoltre, all'esame organolettico non deve risultare rancido o comunque alterato.

Additivi: assenti (e ammesso solo il sale comune).

Imballaggio: il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

Limiti microbiologici: Conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n.

Caciotta: dovrà essere ottenuta da latte vaccino pastorizzato, fermenti lattici selezionati, caglio e sale; dovrà essere di colore bianco latteo, sapore dolce e delicato, pasta morbida ed omogenea; l'aspetto esterno dovrà essere di colore bianco, lucido, senza crosta e la forma rotonda e del peso di circa kg. 1.

COPPA DI PARMA IGT

Prodotto: coppa di Parma.

Caratteristiche del prodotto: deve essere preparata con tradizionali tecnologie a partire dalle masse muscolari in un solo pezzo situate lungo le vertebre del collo del suino; l'uso di legamenti e di parti connettivali esterne non deve risultare eccessivo.

La forma deve essere cilindrica, non incurvata; gli apici non devono essere appuntiti.

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

La consistenza deve essere soda e uniforme, senza zone di rammollimento.

Il grasso non deve essere giallo nè avere odore o sapore di rancido.

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

Il processo di stagionatura e maturazione deve compiersi lentamente e la durata non deve essere inferiore ai tre mesi. Il prodotto oggetto della consegna deve avere un periodo di stagionatura non inferiore a 90 gg.

L'umidità, calcolata sulla parte magra, deve essere del 56/60 %.

Il prodotto deve riportare dichiarazione relativa al tempo di stagionatura.

Non devono risultare additivi non consentiti e/o in quantità superiori a quelle ammesse dalla normativa vigente.

Il prodotto oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti iscritti nelle liste di riconoscimento CEE nei quali si applicano le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti

Aspetto: la pezzatura del prodotto conferito deve essere di peso non inferiore a 1,5 kg.

Limiti microbiologici: conformi a quanto previsto dall'Allegato I, del Regolamento n.2073/2005/CE, sue modifiche ed integrazioni.

I parametri chimici riferiti a residui di sostanze inibenti, contaminanti ambientali e sostanze ormonali, devono essere ricompresi tra quelli previsti dalla normativa vigente.

Etichetta: conforme alla normativa vigente.

Cotechino: dovrà essere di puro suino e l'impasto dovrà essere preparato nelle seguenti proporzioni: 35% carne magra, 30% di cotenna e 35% di grasso duro, con tolleranza del 5% in più o in meno, confezionato entro budello naturale. Alla consegna dovrà risultare asciutto, con stagionatura, però, inferiore al mese. Dopo cottura dovrà presentarsi di consistenza morbida, lievemente collosa ed appiccaticcia; il colore rosa scuro, con la parte grassa traslucida; il sapore tipico, intenso, nel quale il salato non dovrà prevalere. L'Ente rifiuterà le partite che presentano manifesta umidità, odore sgradevole, irrancidimento. L'etichettatura è quella prevista dalla L. 109/92 e inoltre deve riportare il numero CEE assegnato allo stabilimento di produzione.

Emmental bavarese: dovrà essere prodotto con latte intero di vacca; crosta dura, marrone giallastra; la Pasta di colore avorio tendente al paglierino, dovrà essere dura, ma elastica, senza fessure né lacerazioni, disseminato di cavità più o meno grandi a superficie interna lucente o leggermente umida; profumo delicato, con sentore pieno di latte; il sapore dolce e delicato, stagionatura da 4 a 8 mesi; grasso, riferito alla sostanza secca, non inferiore al 45%.

Dovrà essere fornito in tranci del peso 3-5 kg con crosta esterno recante il marchio di provenienza. Nelle fasi di produzione dovranno inoltre essere rispettate le norme di legge vigenti.

Fontal:

prodotto con latte intero e crudo di vacca di fresca mungitura; forma di aspetto cilindrico tipicamente appiattito, facce piane del diametro di cm 30/45, altezza cm 7110; peso delle forme 8/10 kg; crosta compatta e sottile; pasta morbida, semicotta, salata a secco, senza fessurazioni né lacerazioni, con cavità scarse e minute, di colore bianco leggermente dorato, sapore dolce caratteristico, simile alla tantino, grasso sulla sostanza secca non inferiore al 45%. Stagionatura non inferiore a 60 giorni.

Fontina DOP:

Dovrà essere fornito esclusivamente il prodotto a denominazione di origine protetto di cui al Regolamento 1107/96/CE e al Regolamento 93/11/CE.

Formaggini: dovrà trattarsi di formaggio fuso a spicchi, spalmabile, prodotto da latte intero con procedimento UHT, con lieve sapore di formaggio fresco, aspetto uniforme, colore bianco panna; consistenza mediamente soda, ma abbastanza morbida da spalmarsi facilmente a 10° C; struttura liscia senza granulosità. Il prodotto non dovrebbe essere friabile, troppo morbido o eccessivamente cremoso. Dovranno essere conformi a tutte le condizioni richieste dalle leggi vigenti.

Formaggio fresco spalmabile: prodotto con latte vaccino pastorizzato, crema di latte, fermenti lattici vivi, sale, senza aggiunta di coloranti e conservanti. Deve essere fresco spalmabile, senza grumi, colore bianco, morbido, cremoso, non appiccicoso, dal sapore neutro delicato. Deve essere conforme alla normativa vigente nazionale e CE. In confezioni da gr. 50 l'una circa;

Gorgonzola D.O.P.:

Dovrà essere fornito esclusivamente il prodotto a denominazione di origine protetta di cui al Regolamento 1107/96/CE e al Regolamento 104/09/CE.

Grana Padano D.O.P.:

Prodotto: Grana Padano, stagionatura non inferiore a 18 mesi.

Caratteristiche del prodotto: maturazione naturale nella zona di produzione.

- Il formaggio proposto al consumo grattugiato deve presentare requisiti di maturazione/stagionatura non inferiore a 18 mesi ;
- Devono presentarsi con aspetto non polverulento ed omogeneo, umidità tra 25-35%, quantità di crosta inferiore al 18%, caratteri organolettici gradevoli e caratteristici;
- Devono essere accompagnati da un documento dove figurino la tipologia del formaggio grattugiato e la relativa stagionatura/maturazione;
- Dimensioni: diametro da 35 a 45 cm, altezza dello scalzo da 18 a 24 cm;
- Peso minimo di una forma: kg 24;
- Colorazione esterna: tinta scura ed oleata, oppure gialla dorata naturale;
- Colore della pasta: da giallo chiaro a paglierino;
- Aroma e sapore della pasta caratteristici: fragrante, delicato, saporito ma non piccante o salato;
- Struttura della pasta: minutamente granulosa, frattura a scaglie, occhiatura minuta, appena visibile;
- Spessore crosta circa mm 6;
- Grasso della sostanza secca: minimo 32%.

Additivi: non è ammesso l'impiego di sostanze antifermentative.

Imballaggio:

- porzionato in 1/8 sottovuoto;
- grattugiato in confezioni da 1000 grammi e da 5 grammi.

Limite cariche microbiologiche del prodotto grattugiato: conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE.

Formaggio Italico: formaggio di prima scelta. La pasta di consistenza morbida ed elastica dovrà essere priva di occhiature, di colore giallo paglierino, di sapore leggermente burroso e fondente. La stagionatura dovrà essere protratta per almeno 35-40 giorni. E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.

Latte UHT: per latte deve intendersi esclusivamente quello proveniente dalla vacca italiana mediante mungitura regolare, non interrotta e completa di animali di buono stato di salute e nutrizione. Dovrà essere del tipo parzialmente scremato e pertanto con un contenuto minimo di grasso pari a 1,5% e massimo pari a 1,8%, omogeneizzato, pastorizzato, a lunga conservazione con trattamento UHT. In confezioni da lt. 1, rispondenti ai requisiti di cui all'art. 11 della legge 30.04.1962 n. 283 e successive modificazioni ed integrazioni.

Dovrà avere le caratteristiche di cui alla legge 14.03.1977 n. 89 di recepimento del regolamento CEE 566/76 del 75.04.1976. Nelle fasi di produzione dovranno essere rispettate le norme di legge vigenti.

Mortadella Bologna IGP:

Prodotto: Mortadella di puro suino

Caratteristiche del prodotto: deve essere ottenuta esclusivamente da carne e grasso di suino.

Il grasso duro (lardelli) non deve superare il 25% del peso e sono assenti parti tendinee e cartilaginose. Caratteristiche al taglio:

- La massa insaccata deve presentarsi compatta e senza vuoti;

- La componente carnosa di colore rosa, il grasso di colore bianco sodo;
- Aroma gradevole, non troppo aromatico per eccesso di spezie;
- Sapore caratteristico delicato, dolce e fragrante;

L'umidità deve essere contenuta nel limite massimo del 40%.

Non sono consentiti polifosfati aggiunti.

Il prodotto oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti iscritti nelle liste di riconoscimento CEE nei quali si applicano le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti.

Aspetto: la pezzatura del prodotto conferito deve essere di peso non inferiore a 5 kg.

Conservanti Non deve contenere polifosfati aggiunti.

Limiti microbiologici: conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n.2073/2005/CE, sue modifiche ed integrazioni.

I parametri chimici riferiti a residui di sostanze inibenti, contaminanti ambientali e sostanze ormonali, devono essere ricompresi tra quelli previsti dalla normativa vigente.

Imballaggio: la mortadella deve essere confezionata in sottovuoto; gli involucri e i materiali di imballaggio impiegati devono essere conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano il loro impiego.

Pancetta tesa affumicata con cotenna: dovrà provenire dal pannicolo adiposo situato nella parte ventrale della mezzena suina. Deve presentarsi a forma di parallelepipedo con l'altezza di circa 5 cm con tipiche striature nelle quali le parti bianche assumono sfumature perlacee, mentre le parti rosse hanno colore rosso intenso. Profumo delicato, leggermente affumicato; sapore anch'esso delicato, dolce, burroso, da fumo che non deve però coprire il gusto tipico; consistenza compatta.

Panna: è la frazione grassa ottenuto dal latte per affioramento e/o separazione meccanica. La panna da fornire dovrà essere:

da cucina con contenuto in grassi minimo del 23%, sottoposta a processo di sterilizzazione, in confezioni da Kg 0.5.

Dovrà essere prodotta e confezionata a norma di legge. Deve essere posta in vendita in confezioni originali, ermeticamente chiuse, opache e impermeabili e che riportino in etichetta, oltre le indicazioni previste dal DL 109/92, il tenore in materia grassa, il trattamento subito e le modalità di commercializzazione.

Il termine minimo di conservazione deve essere espresso:

"da consumarsi preferibilmente entro".

Pecorino romano DOP:

Dovrà essere fornito esclusivamente il prodotto a denominazione di origine protetto di cui al Regolamento 1107/96/CE, al Regolamento 1030/09/CE.

Porchetta arrosto di suino: prodotto ottenuto dalla cottura del suino intero privato delle ossa e aromatizzato. All'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato, perdite di grasso o gelatine; la fetta ottenuta deve essere compatta di colore bianco roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale; la superficie non deve presentare patine, né odore sgradevole; non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti; l'aroma non deve essere eccessivamente speziato. Fornita sottovuoto.

Prosciutto cotto: prosciutto cotto di 1° qualità senza aggiunta di polifosfati.

Caratteristiche del prodotto: il prodotto oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE nei quali si applicano le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti (D. Lgs. N. 537/92 in quanto applicabile e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni).

Aspetto: rivestito solo parzialmente della propria cotenna (tolettatura del prosciutto fresco con asportazione di tutta la regione del garretto nonchè di una parte del tessuto adiposo sotto cutaneo per almeno il 50%). Nell'opera di mondata interna del prodotto fresco si dovrà provvedere all'asportazione di ossa, cartilagini e tessuti tendinei.

Superficie esterna asciutta e morbida; superficie di sezione rosa opaca, compatta che evidenzia la naturale disposizione dei grossi fasci muscolari che compongono il quarto posteriore del suino.

Conservanti: non deve contenere polifosfati aggiunti, glutine, lattosio, proteine del latte e proteine della soia.

Limiti microbiologici: conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n.2073/2005/CE. Deve essere ottenuto dal posteriore di un suino con peso vivo non inferiore ai kg 120, pertanto la pezzatura del prodotto finito conferito deve essere compresa tra i 7 ed i 10 kg.

Si richiedono i seguenti contenuti nutrizionali indicativi, valutati sulla massa muscolare magra:
acqua 75%, proteine 22%, grassi 3%.

Sarà respinto all'origine il prodotto che presenti i seguenti difetti:

- intera superficie ricoperta dalla cotenna;
- presenza di sacche di gelatina e spazi interni vuoti;
- rapido viraggio, dopo esposizione all'aria, del colore della superficie di sezione con formazione di diffuse screziature grigio-verdi (lattobacilli);
- presenza di odori sgradevoli.

Imballaggio: i prosciutti cotti devono essere confezionati sottovuoto; gli involucri e i materiali di imballaggio impiegati devono essere conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano il loro uso.

Prosciutto cotto affumicato "Praga": presenta le stesse caratteristiche della coscia cotta intera sopra riportate con un sapore più intenso e un gradevole odore di affumicato

Prosciutto crudo DOP:

Prodotto: prosciutto crudo di 1° qualità.

Caratteristiche del prodotto: il prodotto oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti autorizzati e iscritti nelle liste di riconoscimento CEE nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti (D. Lgs. 537/92 in quanto applicabile e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni).

Prosciutto ottenuto da cosce fresche di suini nazionali.

Il periodo di stagionatura che decorre dalla salagione non deve essere inferiore ai 14 mesi ed il peso del prosciutto in osso deve essere compreso tra gli 8 ed i 10 kg di peso.

Ogni singolo prosciutto intero deve riportare sulla cute il marchio tipico ed essere provvisto, nella regione del garretto, del contrassegno metallico dal quale si individua l'inizio della produzione (O.M. 14.02.1968).

Sarà respinto all'origine il prodotto che presenti le classiche alterazioni dei prosciutti sotto sale:

difetto di vena, difetto di sott'osso, difetto di gambo, difetto di giarre, difetto di noce, irrancidimento dei grassi ed invasione di parassiti.

Si richiedono i seguenti contenuti nutrizionali indicativi, valutati sulla massa muscolare magra:

- acqua 62%
- sale 5-5,5%
- proteine 28%
- grassi 5-6%

L'indice di proteolisi deve mantenersi su valori inferiori a 30%.

Aspetto: prosciutto disossato in confezione sottovuoto.

Colore al taglio: uniforme tra il rosa e il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse.

Conservanti: assenti.

Imballaggio: i prosciutti disossati devono essere confezionati sottovuoto integro; gli involucri e i materiali di imballaggio impiegati devono essere conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano il loro impiego.

Etichettatura: conforme alla normativa vigente..

Indicazioni obbligatorie:

- 1) Denominazione di origine di tutela "Prosciutto di Parma", "Prosciutto di Modena", "Prosciutto di Montagnana", etc.;
- 2) Il nome o la ragione Sociale o il Marchio depositato del produttore;
- 3) La sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento;
- 4) La data di confezionamento;
- 5) Identificazione dello stabilimento riconosciuto CEE e bollo sanitario (D. Lgs. N. 537/92 e Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni);
- 6) Quantità netta;
- 7) Il termine minimo di conservazione (almeno il 50% di vita commerciale del prodotto);
- 8) Identificazione del lotto;
- 9) Modalità di conservazione.

Provolone Valpadana D.O.P.:

Dovrà essere fornito esclusivamente il prodotto a denominazione di origine protetta di cui al Regolamento 1107/96/CE e Regolamento UE 1053/12/UE.

Ricotta: Dovrà provenire dalla cottura e cagliatura spontanea, o provocata dall'innesto di siero acido, del siero di latte vaccino. Il colore dovrà essere bianco perlaceo, senza segni d'ingiallimento o indurimento superficiale; la pasta sottilmente granulosa, fine, cremosa, umida ma non bagnata, dal profumo di latte, senza punte d'acidità; il sapore dolce tipico. Maturazione nulla. Grasso minimo previsto sulla sostanza secca 6%. Dovrà essere fornito esclusivamente il prodotto fresco non pastorizzato e senza aggiunta d'alcun elemento conservante. Nelle fasi di produzione dovranno inoltre essere rispettate le norme di legge vigenti.

Salsicce di puro suino: Dovranno essere preparate tenendo conto dei seguenti termini percentuali: 70% di magro, 30% di grasso. Deve provenire da uno stabilimento con bollo sanitario CEE ai sensi dei D.P.R. 309/98. Impasto tritato finemente: 70% di carne magra, 30% di grasso duro. Ben insaccata, senza vuoti o bolle d'aria. Il budello dovrà essere integro in modo da non permettere la fuoriuscita dell'impasto alla cottura, priva di irrancidimento e odori sgradevoli. Dovranno essere insaccate in apposito budellino di suino per salsicce e pesare circa 70/80 g. Dovranno essere preparate in conformità a quanto stabilito dalla legge 30.04.1962 n. 283 e al D.P.R. 26.03.1980 n. 327 ed eventuali integrazioni e modificazioni.

Dovranno essere forniti in sacchetti trasparenti sottovuoto in atmosfera modificata. Il prodotto dovrà essere moderatamente stagionato, in modo da non rilasciare, una volta posto sotto vuoto, il sangue ancora contenuto nelle carni.

Soppressa veneta: dovrà essere confezionata esclusivamente con carne di suino, di stagionatura non inferiore a giorni 60, di peso non superiore a Kg. 3; ben impastata ed aromatizzata, senza punte di rancido o muffe, esteriormente soda, resistente al taglio, di bel colore rosso, buon sapore ed odore, senza aglio e confezionata con un budello naturale.

Speck dell'Alto Adige I.G.P.: Dovrà essere fornito esclusivamente il prodotto a indicazione geografica protetta di cui al Regolamento 1107/96/CE e al Regolamento 1364/11/UE.

Taleggio D.O.P.:

Dovrà essere fornito esclusivamente il prodotto a denominazione di origine protetto di cui al Regolamento 1107/96/CE.

Tosella: Si porta il latte intero appena munto a circa 38-39 gradi e si aggiunge caglio in polvere. Coagula in 15-20 minuti, quindi si taglia la cagliata, si fa asciugare scaldandola leggermente e si lascia riposare per altri

10 minuti circa. Dopo queste operazioni, la massa viene messa in stampi di forma rettangolare (o di forma variabile) ed è pronto al consumo. Non si effettua alcuna salatura.

È un prodotto da consumarsi freschissimo. Caratteristiche del formaggio:

forma variabile, crosta assente pasta morbida ed elastica intrisa di siero e di colore bianco. Si consuma solitamente cotto in padella con burro fresco e un po' di sale.

Wurstel senza glutine e senza pelle pollo/tacchino: senza pelle, costituiti da circa il 38% di carne di pollo e da circa il 36% di carne di tacchino, senza glutine, altre caratteristiche come da normativa. Ogni confezione deve essere da circa 250 grammi e contenere n° 3 wurstel. Da arrostiti sulla griglia, sulla piastra, rigirati in padella per 5 minuti o lessati in acqua bollente per 3 minuti.

YOGURT.

Prodotto:

- Yogurt intero naturale o alla frutta ottenuto da latte fresco vaccino;
- Yogurt magro naturale o alla frutta ottenuto da latte fresco vaccino;

Caratteristiche del prodotto:

- Sapore lievemente acidulo, ma gradevole;
- Consistenza liquida-cremosa;
- Colore bianco-latte oppure tendente al colore del frutto a cui è stato addizionato;
- Nel caso di yogurt alla frutta, detto ingrediente dovrà essere in purea ben omogenea; non sono ammessi conservanti, additivi chimici e aromi artificiali.

Additivi: assenti, non devono essere presenti sostanze addensanti nello yogurt magro.

Imballaggio: confezioni da 125 g. Confezionamento in appositi contenitori a perdere di materiale **Requisiti microbiologici minimi:** conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n.2073/2005/CE.

- pH: da 3,5 a 4

- Grassi: circa il 3% per lo yogurt intero e non maggiore al 1% per lo yogurt magro

Tutti gli altri prodotti previsti e non descritti, dovranno essere di 1^a qualità assoluta, perfetti sia per quanto riguarda la genuinità che la lavorazione; dovranno essere esenti da difetti e confezionati secondo le vigenti disposizioni di legge.

L'Appaltatore, onde garantire il rispetto delle norme relative alla rintracciabilità del prodotto e facilitare l'eventuale richiamo/ritiro dei prodotti non conformi, secondo quanto previsto dalla normativa vigente ed in particolare dal Reg. 178/2002, sul documento di trasporto, dovrà essere riportato il numero di lotto indicato sull'etichetta del prodotto e la data di scadenza, pena il rifiuto della merce.

Carni avicole.

Prodotto: polli a busto, cosce di pollo, anche di pollo, petti di pollo, petti di tacchino. Non carni ottenute da riproduttori maschio femmine delle rispettive specie animali sopra citate. Le carni di pollame, di tacchino devono provenire da macelli e da stabilimenti di lavorazione abilitati CEE. Le carni pertanto devono corrispondere a tutte le prescrizioni di ordine igienico-sanitario e di autocontrollo definite dalle vigenti disposizioni che regolano la produzione, il commercio, i trasporti delle carni avicole, conformemente pertanto alle normative vigenti.

Aspetto

- *Carni avicole*

I polli a busto e gli altri tagli anatomici da questi derivati debbono presentare inequivocabili caratteristiche di freschezza derivanti da una recente macellazione e devono inoltre evidenziare nettamente le caratteristiche organolettiche dei tessuti che li compongono, siano essi ricoperti o privati della propria pelle. Pertanto la cute, se presente, avrà colorito giallo-rosa, consistenza elastica, risulterà asciutta alla palpazione digitale, non dovrà evidenziare segni di traumatismi patiti in fase di trasporto degli animali vivi o durante la macellazione; la pelle inoltre sarà priva di bruciature e penne e piume residue. I tessuti muscolari avranno colorito bianco rosa se riferito ai pettorali oppure colore cuoio-castano per quelli appartenenti agli arti posteriori; i muscoli avranno consistenza sodo-pastosa, spiccata lucentezza, assenza di umidità; se sottoposti alla prova della cottura non porranno in risalto odori o sapori anomali dovuti ad una irrazionale alimentazione del pollame.

Tagli richiesti: si richiedono polli a busto completamente eviscerati, di peso tra kg 1 e kg 1,2 ed i tagli commerciali, qui di seguito elencati e denominati, in conformità al Regolamento n.1538/1991/CE, rientranti nella classe "A" secondo i criteri precisati nel regolamento stesso.

- *Cosce di pollo:*

Dette anche fuselli, fusi o perine, dovranno essere di pezzatura omogenea ed avere un peso uniforme pari a circa 130/150 g.

- *Anche di pollo:*

Denominazione commerciale "sovracosce". Il prodotto verrà conferito in pezzatura omogenea con peso uniforme pari a circa 130/150 g., in questo taglio la pelle non dovrà essere presente in eccesso.

- *Petti di pollo:*

Denominazione commerciale "petto con forcella". Dovranno corrispondere ad un peso complessivo singolo non inferiore ai 300 g. e non superiore ai 500 g.

- *Fesa di tacchino:*

Denominazione commerciale "filetto/fesa".

Caratteristiche del prodotto: le carni di pollame e di tacchino debbono provenire da animali allevati sul territorio comunitario, macellati e lavorati in stabilimenti riconosciuti idonei CEE. Le carni pertanto debbono corrispondere a tutte le prescrizioni di ordine igienico-sanitario e di autocontrollo definite dalle vigenti

disposizioni che regolano la produzione, il commercio, il trasporto delle carni avicunicole; conformemente pertanto a quanto riportato dal D.P.R.

10.12.1997, n. 495 (pollame), in quanto applicabile, e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni e dal D.P.R. 30.12.1992, n. 559 (coniglio), in quanto applicabile dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni.

Limiti microbiologici e chimici: il fornitore a richiesta del cliente deve essere in grado di produrre per ogni partita di merce consegnata la certificazione comprovante l'esecuzione di analisi di autocontrollo, in fase di produzione, dalle quali risulti la conformità a quanto previsto dall'Allegato I del regolamento n. 2073/2005/CE. I parametri chimici riferiti a residui di sostanze inibenti, contaminanti ambientali e sostanze

Etichettatura: le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili, chiaramente leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sotto vuoto) o su un'etichetta inseritavi o appostavi in forma inamovibile:

- Denominazione della specie dei relativi tagli e classe di appartenenza (Regolamento n.1538/1991/CE);
- Stato fisico: fresco;
- "da consumarsi entro" (data di scadenza);
- Il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore;
- La sede dello stabilimento di produzione/confezionamento;
- La riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il macello ("M") o il laboratorio di sezionamento ("S") conformemente a quanto prescritto dal D.P.R. n. 495/1997 (pollame), in quanto applicabile, e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni e dal DPR n. 559/1992 (coniglio) in quanto applicabile e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni;
- Data di confezionamento;
- Sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra ed inoltre il peso netto.

Uova.

UOVA FRESCHE DI GALLINA

Prodotto: uova fresche di gallina di produzione nazionale.

Caratteristiche del prodotto: categoria qualitativa A. Categoria di peso: 55 – 60 g.

Le uova di Categoria A devono presentare le caratteristiche seguenti:

- Guscio e cuticola: normali, netti, intatti;
- Albume chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- Tuorlo: visibile alla speratura solamente come ombatura, senza contorno apparentemente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo; esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- Germe: sviluppo impercettibile;
- Odore: esente da odori estranei.

Le uova devono essere conformi alle vigenti norme sulla commercializzazione, nonché al Regolamento n. 500/2000/CE e successive modifiche ed integrazioni.

Le uova devono provenire da ovaiole alimentate senza antibiotici, con mangimi privi di pigmenti coloranti per ottenere una maggiore colorazione del tuorlo.

Le uova da somministrare, prodotte in condizioni igienico-sanitarie ottimali, devono essere di categoria A, comprese tra 55 e 65 g, fresche e selezionate, con guscio integro e pulito, camera d'aria non superiore a mm 6, immobile, albume chiaro limpido di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura, denso, tuorlo ben trattenuto, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di quest'ultimo.

Non devono essere pulite con un procedimento umido o con un altro procedimento né prima né dopo la classificazione. Vi deve inoltre essere assenza di punti di carne, macchie di sangue ed odori estranei.

Si richiedono uova che non contengano residui da concimi chimici e pesticidi e non contengano coloranti artificiali.

Tutto ciò deve essere riportato in un quadro analitico completo ed aggiornato. Si richiede altresì che vengano dichiarate le condizioni minime cui soddisfano gli allevamenti che producono le uova offerte, come da art. 11 del Regolamento n. 95/1969/CEE, sue modifiche ed integrazioni.

Le uova possono essere confezionate in piccoli o grandi imballaggi, muniti di fascette o dispositivo di etichettatura e marchiatura come da Regolamento n. 500/2000/CE, sue modifiche ed integrazioni.

Se richiesto, la ditta appaltatrice dovrà fornire una certificazione analitica, con una periodicità di 3mesi circa, di ricerca microbiologica di Salmonelle che ne attesti l'assenza.

Risultano inoltre qui richiamate le specifiche definite dall'art. 4 del Regolamento n. 1907/1990/CE , sue modifiche ed integrazioni

Conservazione: le uova della Categoria A non devono subire alcun trattamento di conservazione né essere state refrigerate in locali o impianti in cui la temperatura è mantenuta artificialmente al di sotto di +5°C.

Tuttavia, non sono considerate refrigerate le uova che sono state mantenute ad una temperatura inferiore a +5°C durante il trasporto, di una durata massima di 24 ore, oppure nel locale stesso in cui è praticata la vendita al minuto o in locali adiacenti, purchè il quantitativo ivi depositato non superi quello necessario per tre giorni di vendita al minuto nel locale di vendita.

Etichettatura: nell'etichettatura e nella marchiatura delle uova dovrà essere indicato:

- il codice del produttore con la sigla dello stato di produzione, sigla provincia, codice Istat del Comune e codice allevamento;
- la tipologia di allevamento: 0 biologico, 1 all'aperto, 2 a terra, 3 in gabbia;
- la classificazione A (uova fresche per il consumatore);
- la categoria: extra (imballaggio entro 3 giorni dalla deposizione) o fresche (imballaggio entro 10 giorni dalla deposizione) oppure con la data di deposizione se coincide con l'imballaggio;
- la data da consumarsi preferibilmente entro o in alternativa la data di deposizione.

Uova pastorizzate.

Prodotto: ovoprodotto a base di uova di gallina intere sgusciate e pastorizzate, confezionate in idonee confezioni (es.: tetrapak da 1 litro) che devono presentarsi integre, prive di ammaccature, di sporcizia superficiale e da conservarsi ad una temperatura non superiore a +4°C.

Caratteristiche del prodotto: il prodotto deve provenire da stabilimenti riconosciuti CE ed essere stato preparato conformemente alle prescrizioni igienico-sanitarie di cui al D. Lgs. N.65/1993, sue modifiche ed integrazioni, in quanto applicabile e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni. In particolare il prodotto deve essere stato sottoposto a trattamento termico di pastorizzazione idoneo a soddisfare i criteri microbiologici sotto riportati.

Requisiti microbiologici: conformi a quanto riportato nell'Allegato I del Regolamento n.2073/2005/CE.

Additivi: assenti.

Carne bovina.

Prodotto: carne bovina fresca in piccoli tagli anatomici, ottenuti dal sezionamento del quarto posteriore di vitellone classificato E/3 secondo le griglie CEE.

Tagli anatomici richiesti:

- Scamone
- Fesa
- Girello
- Noce

Caratteristiche del prodotto: tutte le carni devono provenire da animali abbattuti in stabilimenti abilitati CEE preferendo i bovini allevati e macellati in Italia. Fermo restando la rispondenza dei requisiti merceologici indicati nella presente scheda i prodotti potranno provenire anche da Paesi produttori extracomunitari (contingente GATT). Il sezionamento, il confezionamento e l'eventuale congelamento, devono essere effettuati in stabilimenti riconosciuti idonei dalla CEE, nei quali sussiste l'obbligo, secondo la vigente normativa (D. Lgs. 286/1994, e Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni), della realizzazione di piani di autocontrollo per il monitoraggio permanente della qualità microbiologica e chimica delle produzioni.

Saranno rinviate all'origine, salvo diversa destinazione proposta dagli organi competenti, tutte le carni bovine che all'atto della consegna o durante la permanenza presso le dispense del Centro Servizi, evidenzino le seguenti anomalie:

- tracce anche lievi di muffa sulle superfici;
- ossidazione del tessuto adiposo;
- odori e sapori anomali ed impropri, sia di origine esterna che interna.

Saranno inoltre respinte quelle confezioni sottovuoto di carne fresca nelle quali venga riscontrata:

- la perdita anche parziale del sottovuoto per difetto di materiale o per eventuali lacerazioni dell'involucro preesistenti alla consegna;
- la presenza all'interno dell'involucro, di un eccessivo deposito di sierosità rosso bruna solidificata.

Aspetto: il tessuto muscolare deve presentare tutti i caratteri organolettici tipici della carne di bovino adulto giovane (vitellone), senza segni di invecchiamento, di cattiva conservazione o di alterazioni.

Limiti microbiologici: il fornitore a richiesta del cliente deve essere in grado di produrre, per ogni partita di merce consegnata, la certificazione comprovante l'esecuzione di analisi di autocontrollo in fase di produzione, dalle quali risulti la conformità a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE. I parametri chimici, riferiti a residui di sostanze inibenti, contaminanti ambientali e sostanze ormonali, devono essere ricompresi tra quelli previsti dalla normativa vigente.

Confezionamento: i tagli anatomici ricavati da posteriori di vitellone devono essere consegnati confezionati sottovuoto da kg. 2 circa oppure da kg. 5 circa;

Etichettatura: le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili, chiaramente leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sotto vuoto) o su una etichetta inserita o appostata in forma inamovibile:

- Denominazione della specie e relativo taglio anatomico;
- Stato fisico: fresco;
- Categoria commerciale degli animali da cui le carni provengono;
- "da consumarsi entro ...";
- Modalità di conservazione;
- Il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore;
- La sede dello stabilimento di produzione/confezionamento;
- La riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il macello ("M") o il laboratorio di sezionamento ("S") conformemente alla Direttiva CEE n. 433/1964, sue modifiche e integrazioni;

- Data di confezionamento;
- Sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra;
- Su ciascun imballaggio secondario dovrà essere indicato il peso netto;
- Stato di nascita e di allevamento;
- Stato di macellazione e sezionamento;
- Codice di identificazione dell'animale.

Facoltativamente l'azienda di nascita, il tipo di allevamento e la razza, nonché la data di macellazione, considerando i tempi della frollatura ai fini della tenerezza della carne.

Carne suina.

Prodotto:

- Carne fresca di suino
- Lombi disossati

Caratteristiche del prodotto: Le carni di suino devono provenire da animali abbattuti in stabilimenti abilitati CEE; le lombate di peso 4-5 kg devono provenire da suini di peso morto non inferiore ai 130 kg, devono essere prive di osso, senza grassi solidi in superficie (mondatura zero) e la sezione del lombo deve essere corrispondente esclusivamente a muscoli che hanno per base ossea le vertebre lombari e le ultime 11 vertebre toraciche, con i corrispondenti segmenti di costole.

Aspetto: il tessuto muscolare deve presentare tutti i caratteri organolettici tipici della carne suina fresca (colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta, grana fina), senza segni di invecchiamento, di cattiva conservazione e di alterazioni patologiche. I grassi presenti devono avere colorito bianco e consistenza soda. Saranno respinti all'origine i lombi che presentino sierosità esterna unitamente a flaccidità del tessuto muscolare, segni di imbrunimento della sezione, colorito giallo-rosa slavato con evidente sierosità.

Limiti microbiologici: il fornitore, a richiesta del cliente, deve essere in grado di produrre per ogni partita di merce consegnata la certificazione comprovante l'esecuzione di analisi di autocontrollo, in fase di produzione, dalle quali risulti la conformità a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE. I parametri chimici riferiti a residui di sostanze inibenti, contaminanti ambientali e sostanze ormonali, devono essere compresi tra quelli previsti dalla normativa vigente.

Etichettatura: le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili, chiaramente leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sottovuoto) o su una etichetta inserita o apposta in forma inamovibile:

- Denominazione della specie e relativo taglio anatomico;
- Stato fisico: fresco;
- "da consumarsi entro";
- Modalità di conservazione;
- Il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore;
- La sede dello stabilimento di produzione/confezionamento;
- La riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il macello ("M") o il laboratorio di sezionamento ("S") conformemente alla Direttiva CEE n. 433/1964, sue modifiche ed integrazioni;
- Data di confezionamento;
- Sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra;
- Su ciascun imballaggio dovrà essere indicato il peso netto.

ART. 3

REGOLAMENTO DELLA FORNITURA

Nessuna eccezione, azione, reclamo da parte del fornitore (termini di pagamento compresi) darà diritto alla ditta di ritardare o sospendere la fornitura.

Qualora la ditta aggiudicataria dovesse sospendere per qualsiasi motivo la produzione o la commercializzazione dei prodotti oggetto della fornitura, dovrà comunque fornire articoli equivalenti e perfettamente conformi, agli stessi prezzi esitati in gara, qualora il prodotto sia qualitativamente superiore o uguale, fino alla scadenza del contratto, fatta salva la possibilità per il Centro Servizi per Anziani di dichiarare risolto il contratto.

ART. 4

DURATA DELLA FORNITURA

La durata della fornitura è di 36 (TRENTASEI) mesi decorrente dalla data del 01-10-2024 o dalla successiva data di effettivo inizio.

ART. 5

MEZZI DI TRASPORTO, IMBALLAGGI, CONSEGNE

Il mezzo di trasporto impiegato dalla ditta per le consegne deve consentire un transito agevole e sicuro lungo le ristrette vie di transito del Centro Servizi per Anziani di Monselice, nel rispetto di quanto previsto dal Regolamento disponibile presso l'Ufficio Economato dell'Ente.

Il fornitore deve utilizzare mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei, in perfetto stato di manutenzione e a norma.

Le consegne dovranno essere effettuate libere da ogni onere accessorio, in porto franco, presso la cucina e dentro i magazzini del Centro Servizi per Anziani di Monselice.

All'atto della consegna la merce dovrà essere accompagnata da apposita documentazione con l'esatta indicazione delle quantità e qualità consegnate. Le derrate alimentari consegnate dovranno corrispondere a quanto richiesto nel presente capitolato. Il termine minimo di conservazione o data di scadenza dovrà essere ben visibile sulle confezioni (si raccomanda che la "vita residua" del prodotto, al momento della fornitura, abbia una durata ragionevole rispetto al termine minimo di conservazione o data di scadenza).

Gli imballaggi dovranno essere integri e privi di alterazioni manifeste (es. lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati, etc.).

Le quantità e qualità della merce da consegnare saranno comunicate di volta in volta dal servizio Economato/Magazzino con le modalità che saranno concordate ad avvenuta aggiudicazione.

Tutti i prodotti dovranno essere trasportati e conservati rispettando le temperature previste dalla normativa vigente. E' facoltà dell'Amministrazione, tramite proprio personale, procedere al controllo di dette temperature, senza che il trasportatore possa opporre alcuna resistenza

La merce dovrà essere **pesata e consegnata** presso i magazzini del Centro e davanti alle celle frigorifere della cucina dell'Ente a cura **esclusivamente del personale dell'appaltatore. Nessun aiuto verrà fornito nelle operazioni sopra evidenziate da parte del personale dell'Ente.**

La consegna dei prodotti dovrà avvenire, di norma, due volte alla settimana, dalle ore 8,00 alle ore 11,30, previo accordo con il Magazziniere dell'Ente.

Nel caso in cui la fornitura fosse respinta all'atto della consegna, in tutto o in parte, perché riscontrata non corrispondente alle caratteristiche richieste, la stessa dovrà essere sostituita entro le ore 16,00 dello stesso giorno.

Analogamente, nel caso di consegne di quantitativi di merce inferiori a quelli richiesti o di mancata consegna di qualche prodotto, la Ditta dovrà completare la fornitura entro 24 ore.

In caso di mancata consegna l'Ente avrà facoltà di acquistare i prodotti presso altra ditta, a suo insindacabile giudizio, ponendo a carico dell'aggiudicataria inadempiente tutte le spese e gli eventuali danni conseguenti e fatta salva la facoltà di risoluzione del contratto.

ART. 6

CONTROLLI, VERIFICHE, CONTESTAZIONI E CONTROVERSIE

La merce consegnata dovrà corrispondere per quantità e qualità a quanto richiesto dall'Ente, eventuali eccedenze non autorizzate non saranno riconosciute e pertanto non saranno pagate.

Agli effetti dei requisiti della merce resta inteso che la firma per ricevuta rilasciata al momento della consegna, non impegnerà all'accettazione l'Amministrazione dell'Ente, che si riserva il diritto di verificarne la corrispondenza qualitativa in sede di effettivo utilizzo della merce consegnata.

I prodotti che dovessero presentare difetti o discordanze saranno tenuti a disposizione del fornitore e restituiti, anche se tolti dal loro imballaggio originario.

L'Ente potrà effettuare, dandone comunicazione al fornitore, controlli analitici tendenti a verificare la rispondenza della merce fornita ai requisiti fissati dal presente Capitolato e a quelli dichiarati sulle confezioni; ove necessario si potrà ricorrere a laboratori specializzati per accertare le caratteristiche merceologiche dei prodotti forniti o le loro condizioni igieniche sanitarie. Le spese per le analisi, effettuate di norma presso i laboratori dell'U.L.S.S., saranno a carico dell'Appaltatore, qualora i dati risultassero diversi da quanto previsto nel presente Capitolato.

L'Ente si riserva inoltre la facoltà di verificare l'applicazione da parte della ditta aggiudicataria, del sistema di autocontrollo per l'igiene dei prodotti alimentari (HACCP), di cui al D.L.gvo n. 193/2007, mediante verifiche sui prodotti forniti, sugli automezzi utilizzati per il trasporto degli stessi e su ogni altro aspetto ritenga utile, coerentemente con le suddette disposizioni normative e con quanto indicato dalla Ditta, in applicazione del manuale di autocontrollo adottato dalla stessa.

Il Centro Servizi per Anziani si riserva la facoltà di applicare una penale pari a 5 volte il valore della merce restituita, per la prima volta, e raddoppiare la penale, la seconda.

Mancando o ritardando il fornitore ad uniformarsi a tale obbligo, o in caso di mancata consegna della merce richiesta, l'Ente procederà a reperire sul mercato libero i prodotti contestati ponendo a carico della ditta aggiudicataria la maggiore spesa sostenuta, incamerando il deposito cauzionale definitivo.

Non si darà luogo al pagamento delle fatture finché la ditta fornitrice non avrà provveduto al versamento dell'importo relativo alle maggiori spese sostenute ed alle penali notificate conseguenti alle inadempienze contrattuali.

ART. 7

ONERI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE

Sono completamente a carico della ditta appaltatrice i seguenti oneri:

- 1) tutte le spese relative alla presentazione dell'offerta e al contratto (valori bollati, diritti di copia, scritturazioni, registrazione, imposta di bollo, ecc.);
- 2) l'obbligo di nominare il responsabile del servizio e di comunicarne il nominativo. Rimane inteso che il responsabile del servizio per conto dell'appaltatore avrà il potere di impegnare l'appaltatore per tutto quanto concerne la fornitura;

- 3) l'onere e l'obbligo di fornire un numero di telefono e fax a cui potere effettuare gli ordini di fornitura, attivo nei seguenti orari: 9,00-12,00 e 14,00-17,30 dal lunedì al venerdì;
- 4) l'obbligo e l'onere di consegnare i prodotti, con mezzi aventi i requisiti stabiliti con DPR 26.8.1980 n. 327 e Dlgs 26.05.1997 n. 155, presso il Centro Servizi per Anziani, in base alle disposizioni di volta in volta impartite dall'Ufficio Economato o Magazzino. Ogni consegna dovrà quindi essere preventivamente concordata con l'Economo o con la Magazziniera, che provvederanno alle ordinazioni;
- 5) l'onere e l'obbligo di assicurare i rifornimenti e le consegne regolarmente e con qualsiasi emergenza (maltempo, ecc.) pena la risoluzione del contratto e l'incameramento da parte dell'Ente della cauzione definitiva. Resta inteso tra le parti che non costituisce in nessun caso causa di forza maggiore: la presenza di traffico, la carenza di organico e/o i guasti ai mezzi di trasporto (a meno che non siano dovuti a incidenti documentati);
- 6) tutte le spese e gli adempimenti necessari ai controlli effettuati in ottemperanza al contratto;
- 7) l'impegno di garantire la fornitura di prodotti nei cui processi produttivi non siano stati utilizzati OGM o prodotti contenenti OGM;
- 8) l'impegno a sostituire i prodotti anche qualora emerga in un qualsiasi momento successivo alla consegna, la non conformità degli stessi ai requisiti specificati nel capitolato;
- 9) l'impegno, per tutta la durata del contratto, a fornire prodotti costanti per quel che riguarda tipo, produttore e/o confezionatore e marca e/o denominazione commerciale;
- 10) l'impegno, qualora al momento dell'utilizzo qualcuno dei prodotti offerti in sede di aggiudicazione non risultasse di gradimento a questa Amministrazione, a sostituire i prodotti offerti in sede di aggiudicazione, con altri di sua scelta, che presentino le caratteristiche richieste nel presente capitolato e che risultino di gradimento di questa Amministrazione, senza che ciò comporti variazioni sui prezzi esitati in gara;
- 11) mettere a disposizione dell'Ente, ad inizio della fornitura, le schede tecniche di tutti i prodotti offerti..
- 12) ogni altro obbligo od onere previsto dal presente capitolato o dalla normativa vigente

ART. 8

CESSIONE DEL CONTRATTO E SUBAPPALTO

E' fatto divieto alla ditta aggiudicataria di cedere in tutto o in parte l'oggetto del contratto a pena di risoluzione dello stesso (clausola risolutiva espressa ai sensi dell'art. 1456 C.C.) e perdita della cauzione, nonché, del risarcimento di ogni conseguente danno emergente.

Il subappalto è regolato dall'art. 119 del D.Lgs. n. 36/2023.

ART. 9

MODALITA' DI FATTURAZIONE E PAGAMENTI

I quantitativi ed i tipi di prodotti ammessi al pagamento saranno quelli effettivamente ritirati, risultanti dalla documentazione precisata al precedente art. 5.

Per la fatturazione si dovrà fare riferimento ai prezzi d'offerta.

La fatturazione della merce dovrà effettuarsi alla fine di ciascun mese di fornitura, con esplicito riferimento alle bolle di consegna.

Il pagamento avverrà, per mezzo di mandato di pagamento al Tesoriere dell'Ente, ai sensi del DL 1/2012, art.62, comma 3, come segue:

- entro il termine di 30 gg dall'ultimo giorno del mese di ricevimento della fattura per le merci deteriorabili;
- entro il termine di 60 dall'ultimo giorno del mese di ricevimento della fattura per tutte le altre merci.

In relazione ai termini di pagamento suindicati, l'aggiudicatario dovrà emettere fatture separate per tipologia di prodotto: merci deteriorabili o non deteriorabili. Per ogni categoria di merce (deteriorabile o non) dovrà essere presentate un'unica fattura riepilogativa mensile.

In caso di errata fatturazione di un prezzo, l'Appaltatore dovrà stornare o addebitare la differenza in più o in meno nelle fatture di successiva emissione.

Il pagamento delle fatture sarà subordinato all'acquisizione, da parte dell'Ente, del DURC (documento unico di regolarità contributiva) previsto dall'art. 6 del DPR 207/2010. In caso di DURC non regolare, l'Ente procederà secondo quanto previsto dalla legge.

La fattura dovrà indicare il codice CIG assegnato al contratto. L'Ente è tenuto al rispetto della normativa sulla fatturazione elettronica della P.A., per cui non potrà più accettare fatture cartacee e le fatture elettroniche devono essere trasmesse al codice univoco ufficio 814330; l'Ente, inoltre è tenuto al rispetto delle norme sullo split payment.

L'Ente può sospendere i pagamenti all'Appaltatore cui sono state contestate inadempienze nell'esecuzione della fornitura, fino al completo adempimento degli obblighi contrattuali. Tale sospensione potrà verificarsi anche qualora sorgano contestazioni di natura amministrativa.

Eventuali ritardi nel pagamento non costituiscono motivo di risoluzione contrattuale.

L'Appaltatore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche e si impegna a comunicare il conto corrente dedicato ai pagamenti, con le persone autorizzate a movimentarlo e a dare immediata comunicazione al Committente ed alla Prefettura – Ufficio territoriale del Governo della provincia di Padova della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/ subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

L'Appaltatore è tenuto al rispetto della normativa anticorruzione e del Codice di comportamento dei dipendenti dell'Ente, pubblicato nel sito istituzionale, per quanto a lui applicabile: la non osservanza comporta il diritto dell'Ente di recedere dal contratto a spese e in danno dell'Appaltatore

ART. 10
INADEMPIENZE E PENALITA'

In caso di mancata rispondenza della fornitura e dei relativi servizi accessori ai requisiti richiesti, l'Ente procederà ad assegnarla, a propria discrezione, ad altra ditta addebitando il maggior costo, nonché le relative penali, alla ditta aggiudicataria. In tal caso, fatta salva ed impregiudicata ogni azione diretta o provvedimento che possa competere al Centro Servizi per Anziani, saranno poste a totale carico dell'impresa tutte le spese sostenute per ispezioni, controlli e perizie ritenute necessarie anche con l'ausilio di personale non dipendente.

L'Ente ha facoltà di addebitare al Fornitore inadempiente le seguenti penali:

- a) Mancato rispetto degli orari e termini di consegna di cui al precedente art.5: penale di € 200,00 duecento, anche se la fornitura sia semplicemente stata fatta in ritardo rispetto alla fascia oraria indicata.
- b) Fornitura di merce con periodo di vita commerciale residua inferiore a quanto prescritto: penale pari ad € 400,00 quattrocento;
- c) Fornitura della merce con mezzi non aventi i requisiti stabiliti con DPR 26.8.1980 n. 327 e Dlgs 26.05.1997 n. 155: il Centro Servizi si riserva di restituire la merce e di addebitare una penale pari ad € 200,00 duecento.
- D) Ogni altra violazione che determini disservizio: penale di € 400,00 quattrocento.

Resta salva la facoltà, in ogni caso, di procedere all'acquisto della merce nel libero mercato addebitando all'aggiudicatario il maggior onere economico oltre alle penali notificate.

L'importo delle penali verrà trattenuto sul pagamento delle fatture o sul deposito cauzionale.

Prima dell'applicazione della penale, il Centro Servizi contesterà formalmente le inadempienze constatate e assegnerà un termine non inferiore a sette giorni per la presentazione di difese e memorie scritte. Trascorso tale termine l'eventuale penale sarà applicata sulla base di una comunicazione motivata, in cui si darà contezza delle eventuali giustificazioni presentate dalla controparte e delle ragioni per cui l'Amministrazione ritiene di disattenderle.

ART. 11
RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Il contratto si risolve di diritto qualora il Centro Servizi con proprio provvedimento, dichiara di voler risolvere il contratto e di tale volontà ne dia comunicazione alla parte contraente con lettera raccomandata A.R., nei seguenti casi:

- a) dopo l'irrogazione di due penali;
- b) per gravi inadempienze, frode od altro, tali da giustificare immediatamente la risoluzione del contratto;
- c) in caso di cessazione di attività oppure nel caso di concordato preventivo, di fallimento o di atti di sequestro o pignoramento a carico dell'aggiudicatario;
- d) qualora si verifichi anche un solo episodio di tossinfezione alimentare imputabile al Fornitore, salvo l'esercizio di ogni azione di responsabilità civile e penale;
- e) ripetuta inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o mancata applicazione dei contratti collettivi;
- f) violazione grave e/o ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- g) subappalto non autorizzato;
- h) mancato rispetto delle norme sulla tracciabilità finanziaria;
- i) mancato rispetto della normativa in tema di anticorruzione;
- l) in ogni altro caso previsto dalla legge.

Nei casi previsti dal presente articolo, la ditta, oltre ad incorrere nella immediata perdita del deposito cauzionale, sarà tenuta al risarcimento di tutti i danni diretti ed indiretti ed al rimborso delle maggiori spese che l'Ente dovrà sopportare per il rimanente periodo contrattuale a seguito dell'affidamento della fornitura ad altra ditta.

ART. 12
RECESSO DEL CONTRATTO

Il Centro Servizi per Anziani di Monselice può recedere dal contratto secondo quanto previsto dall'art. 123 del D. Lgs. 36/2023.

Il Centro Servizi per Anziani di Monselice si riserva, senza che il fornitore possa promuovere alcuna eccezione o avanzare alcuna pretesa, di recedere dal contratto per il venir meno della necessità della fornitura, con preavviso di 30 giorni da comunicarsi a mezzo posta certificata elettronica.

In caso di recesso l'aggiudicatario ha diritto al pagamento delle prestazioni eseguite, purchè correttamente effettuate, secondo il corrispettivo contrattuale, rinunciando espressamente ora per allora, a qualsiasi ulteriore pretesa anche di natura risarcitoria e ad ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso spese, anche in deroga a quanto previsto dall'art. 1671 del codice civile.

E' fatto divieto all'aggiudicatario di recedere dal contratto.

ART. 13
DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

La Ditta si impegna a porre in atto tutti gli accorgimenti necessari affinché siano scrupolosamente rispettate, nel corso dello svolgimento della fornitura, le disposizioni del D.Lgs. n.81 del 30/4/2008.

Trattandosi di mera fornitura, non sussiste l'obbligo di redazione del D.U.V.R.I. e le misure di prevenzione dei rischi interferenziali che l'Appaltatore deve porre in essere, non comportano spese aggiuntive.

Il Committente, nei locali dove è eseguita la fornitura, gestisce una casa di riposo per anziani autosufficienti e non: gli incaricati dell'Appaltatore adotteranno ogni precauzione per la possibile presenza di persone anziane portatrici di disabilità che diminuiscono la percezione sensoriale e/o le capacità cognitive.

Le consegne avverranno negli orari indicati dall'Ente. Gli automezzi dell'Appaltatore, qualora entrino all'interno degli spazi dell'Ente, procederanno a passo d'uomo, con velocità comunque inferiore a 10 km. orari e seguendo esclusivamente il percorso indicato.

Eventuali carrelli dovranno essere caricati non oltre l'altezza di un metro e percorreranno esclusivamente il percorso indicato, fino al locale di consegna: è vietato entrare in altri locali.

Nel percorso da fare non vi sono locali pericolosi: esiste il rischio di inciampo o scivolamento a causa di pavimentazioni sconnesse o scivolose.

In caso di emergenza non risolvibile immediatamente e personalmente, i lavoratori dell'Appaltatore allenteranno la squadra di emergenza e il responsabile della stessa che è l'infermiere professionale di turno (se del caso, mediante i pulsanti di allarme presenti in ogni reparto), raggiungeranno il luogo sicuro secondo i percorsi segnalati dai cartelli e si metteranno a disposizione per la gestione dell'emergenza. In prossimità di ogni locale, vi sono cartelli indicanti la dislocazione dei mezzi antincendio, le vie di fuga e le principali indicazioni per la gestione delle emergenze

ART. 14

RESPONSABILITA' CIVILE VERSO TERZI E RCO

La ditta aggiudicataria, contestualmente all'assegnazione dell'appalto, deposita, a proprie spese, copia integrale della copertura assicurativa aziendale della responsabilità civile derivante dall'esecuzione della fornitura, con massimale unico non inferiore ad € 5.000.000,00; in alternativa è ammessa polizza relativa esclusivamente alla presente fornitura, con massimale unico non inferiore ad € 1.000.000,00.

Resta comunque a carico della ditta aggiudicataria l'obbligo di risarcire qualunque danno causato.

Le polizze assicurative di cui al presente articolo conterranno le normali garanzie del loro tipo e potranno essere esaminate dal broker assicurativo di fiducia dell'Ente, il quale provvederà a segnalare eventuali anomalie o incongruenze. In tal caso, la ditta aggiudicataria, su semplice richiesta dell'Ente, dovrà appropriatamente adeguare le polizze.

ART. 15

RISERVA

Qualora il prezzo determinato in sede di offerta, e ciò a valere per ogni singolo prodotto oggetto dell'appalto, risultasse superiore a quello determinato in sede di aggiudicazione della gara effettuata da Consip S.p.A., "Gara per la fornitura di derrate alimentari alle pubbliche Amministrazioni", o gare analoghe, l'Amministrazione si riserva la facoltà di non acquistare il prodotto dalla ditta aggiudicataria. La ditta aggiudicataria per tale motivo non potrà fare valere alcun diritto a qualsivoglia titolo nei confronti del Centro Servizi per Anziani di Monselice, in merito al mancato acquisto del prodotto.

Il Centro Servizi per Anziani, solo ed esclusivamente nel caso in fattispecie, si riserva la facoltà di procedere all'acquisto del prodotto dal fornitore individuato dalla procedura di "Gara per la fornitura di derrate alimentari alle pubbliche amministrazioni" effettuata da Consip S.p.A. Tale clausola è riferita a tutto il periodo di vigenza contrattuale, per tutte le gare effettuate da Consip S.p.A. in tale periodo e per prodotti ritenuti simili e conformi per tipologia qualitativa e livello di servizio.

ART. 16

FORO COMPETENTE - RINVIO AD ALTRE NORME

In caso di controversie l'unico Foro competente è quello di Padova.

Per quanto non previsto dal presente capitolato si fa espresso rinvio alle vigenti disposizioni di legge in materia.