



Direzione Regionale della Campania

*Settore Gestione Risorse
Ufficio Risorse Materiali*

CAPITOLATO TECNICO

**PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI
GESTIONE DELLA MENSA PRESSO IL PALAZZO DEGLI UFFICI FINANZIARI IN
NAPOLI ALLA VIA DIAZ N. 11**

Prot. n. 2014/16844

1. INTRODUZIONE

Il presente Capitolato disciplina il servizio di gestione della mensa (d'ora in poi, per brevità, servizio *mensa*), da espletarsi nei locali individuati al successivo punto 8, siti al piano terra dell'immobile F.I.P. - Palazzo Uffici Finanziari (di seguito PUF) - in Napoli alla Via Diaz n. 11.

Il corrispettivo per l'erogazione del servizio verrà versato direttamente dai dipendenti degli Enti utilizzatori del compendio, anche a mezzo di buono pasto.

2. OGGETTO

2.1 Le attività oggetto del servizio consistono principalmente in:

- a) approvvigionamento, preparazione e cottura degli alimenti oggetto dei pasti presso i locali sopra indicati;
- b) collocazione delle vivande nella apposita catena self-service;
- c) distribuzione dei pasti agli utenti;
- d) pulizia locali, attrezzature, stoviglie, ecc.;
- e) predisposizione del menù giornaliero che dovrà essere affisso nei locali destinati alla mensa in luogo concordato con l'Agenzia stessa.

2.2 La concessionaria dovrà, in particolare, erogare:

menù A – n. 3 pezzi: primo piatto, secondo piatto e contorno

menù B – n. 2 pezzi: secondo piatto + 1 a scelta tra: primo e contorno

menù C – n. 1 pezzo: 1 panino o pizza farciti

Il pane e la bevanda, secondo la modalità “free-beverage” di cui al punto 5.5, sono inclusi in ogni tipologia di menù.

Per ogni tipologia di menù verrà corrisposto l'importo quotato dalla società concessionaria nell'offerta economica.

2.3 La concessionaria s'impegna ad accettare, oltre al pagamento in denaro, i buoni pasto concessi al personale dipendente degli Enti utilizzatori del compendio.

Il buono pasto non dà diritto a resti in denaro ad alcun titolo, non è cedibile a terzi, non è cumulabile.

Si precisa che durante la validità contrattuale potrà essere necessario cambiare la società emittente i buoni pasto e/o il valore facciale dei buoni stessi; in tale ipotesi la ditta sarà obbligata ad accettare i buoni pasto emessi dalla nuova Società.

2.4 Nessuna altra attività di mensa potrà essere appaltata e/o affidata in concessione dall'Agenzia nell'ambito di detto immobile.

Resta ferma la facoltà degli Enti utilizzatori del compendio di consentire l'erogazione, a mezzo di distributori automatici, di bevande e alimenti nei locali di propria pertinenza.

3. DURATA

Con la concessionaria verrà stipulato un contratto della durata di 6 anni.

4. IMPORTO PRESUNTO DEL SERVIZIO

4.1 L'importo massimale del servizio è stimato approssimativamente in euro 600.000 (seicentomila/00) e calcolato sulla base della media degli utilizzatori della mensa nella prima metà del 2013, nei giorni compresi fra il lunedì ed il venerdì.

In particolare, è stato assunto a base di calcolo l'importo della base d'asta del pasto di tipologia A = € 7,00 x 65 pasti x 240 giorni x 6 anni.

Dall'importo così ottenuto è stata scorporata l'IVA, calcolata applicando una aliquota determinata forfaitariamente nella misura del 10%.

4.2 L'Agenzia non assume alcun impegno circa il numero effettivo dei pasti che verranno somministrati in totale e quotidianamente, e la società concessionaria non potrà pretendere alcun corrispettivo oltre al pagamento dei pasti effettivamente consumati e remunerati anche tramite buoni pasto regolarmente datati e firmati dall'utilizzatore.

Si precisa che i dati sopra riportati sono puramente indicativi e l'Agenzia non garantisce né un numero minimo di utenti né il mantenimento del numero dei dipendenti degli uffici con sede nel PUF.

5. MODALITÀ DI SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

5.1 Il servizio *mensa* andrà espletato tutti i giorni, esclusi i sabati, le domeniche e le festività infrasettimanali. Nelle due settimane centrali del mese di agosto la mensa, previo assenso dell'Agenzia delle Entrate e su richiesta scritta della concessionaria, potrà restare chiusa ovvero osservare orario ridotto o funzionare con personale diverso da quello abituale, purché in possesso dei requisiti previsti dal successivo art. 12.

In particolare, l'orario minimo di funzionamento del servizio *mensa* è compreso nell'arco di tempo che va dalle ore 12.30 alle ore 14.30.

La distribuzione dei pasti avverrà con il sistema del self-service con distribuzione dei cibi richiesti agli utenti a carico del personale della concessionaria.

L'Agenzia si riserva di modificare l'orario di apertura e chiusura dell'esercizio. Le eventuali richieste di variazione di orario da adottarsi saranno tempestivamente comunicate alla Società concessionaria.

5.2 Nella composizione dei pasti di cui sopra devono essere osservate le tipologie di cui all'**allegato A)** e le grammature minime di cui all'**allegato B)** al presente Capitolato.

Dovrà essere predisposto, su richiesta degli interessati, un menù per celiaci ai sensi dell'art. 4 della Legge n. 123 del 2005 e secondo le tipologie di menù di cui al punto 2.2 del presente Capitolato.

Tale menù dovrà essere preparato con gli ingredienti e secondo le modalità previste dall'alimentazione priva di glutine. A tal fine, si rinvia al **Prontuario dei prodotti per Celiaci e alle Regole fondamentali per l'alimentazione priva di glutine fuori casa disponibili sul sito www.celiachia.it**. In tal caso, gli interessati prenderanno accordi direttamente con il responsabile della mensa, comunicando settimanalmente i giorni di frequenza alla mensa, in modo da poter predisporre i pasti per tali soggetti.

Gli alimenti somministrati, inoltre, dovranno avere le caratteristiche di qualità e le caratteristiche organolettiche riportate **nell'allegato C)**.

L'Agenzia si riserva di controllare in qualsiasi momento il rispetto delle grammature indicate.

5.3 I menù settimanali dovranno essere esposti nella sala mensa e riportare:

- **scelte possibili;**
- **indicazione dei prodotti surgelati;**
- **indicazione delle spezie ed eventuale presenza di glutammato di sodio.**

Ogni menù, compresi quelli relativi alle diete speciali, deve essere corredato dall'elenco degli ingredienti.

I menù dovranno essere predisposti in modo tale che i singoli piatti siano somministrati con la massima variabilità.

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali.

Nell'offerta tecnica sono previsti punteggi aggiuntivi per la società che è in grado di offrire una percentuale di prodotti biologici, DOP, IGP e pesca sostenibile.

E' comunque tassativamente vietato utilizzare:

- alimenti sottoposti a trattamenti transgenici;
- conservanti ed additivi chimici;
- ogni forma di riciclo dei cibi preparati.
- alimenti in prossimità di scadenza

L'uso del sale da cucina dovrà essere contenuto e del tipo "marino integrale".

A richiesta dell'Agenzia la concessionaria dovrà esibire la certificazione di provenienza dei prodotti e la dichiarazione che non contengono componenti geneticamente modificati.

5.5 I menù comprendono una bevanda a scelta tra:

- una bottiglia di acqua minerale gassata da 500 ml
- una bottiglia di acqua minerale naturale o effervescente naturale da 500 ml

Il vino e la birra sono esclusi dal "free-beverage" e costituiscono ciascuno un pezzo supplementare di ciascun menù, il cui corrispettivo verrà versato dai dipendenti secondo il listino prezzi praticato dalla concessionaria.

Tali bevande non potranno essere somministrate agli autisti e al personale adibito ad attività lavorative che comportano un elevato rischio d'infortuni sul lavoro ovvero per la sicurezza (rif. Art. 15, comma 1, della Legge 30 marzo 2001, n. 125).

5.6 I pasti devono essere preparati utilizzando derrate fresche e devono essere distribuiti nella stessa giornata in cui vengono cucinati.

La cottura e la preparazione dei cibi devono avere le caratteristiche della cucina tradizionale.

Il cibo somministrato deve essere caldo, gradevole al gusto, esente da sapori o odori indesiderati non caratteristici della composizione dello stesso. Le preparazioni dovranno incontrare il gradimento della gran parte degli utenti.

La sostituzione eccezionale con elementi non compresi nella tabella grammature può essere effettuata nell'ambito dello stesso gruppo alimentare (primi piatti, secondi piatti), fatto salvo il principio che il valore nutrizionale dell'alimento sostitutivo deve essere equivalente a quello dell'alimento sostituito.

5.7 La concessionaria è tenuta ad esporre in maniera visibile (accanto al prodotto) la data di scadenza dei prodotti non lavorati (es. prosciutto, formaggi, ecc) serviti senza l'involucro/imbballaggio.

5.8 Di norma non potranno essere serviti generi congelati né pasti preconfezionati, salvo quanto detto di seguito.

Potranno essere serviti prodotti surgelati limitatamente a quelli ittici.

Fermo restando l'utilizzo di verdure fresche di stagione in alternativa sarà possibile, in particolari periodi dell'anno, somministrare verdure surgelate previa autorizzazione dell'Agenzia.

5.9 L'organizzazione e la gestione del servizio è direttamente a carico della concessionaria che dovrà espletarlo secondo le seguenti indicazioni minime:

- a) il vasellame, la posateria e i vassoi necessari per l'esecuzione del servizio dovranno essere predisposti prima dell'inizio della distribuzione dei pasti in numero sufficiente per la somministrazione degli stessi, prevedibile nell'intera giornata;
- b) sostituzione di articoli eventualmente danneggiati e/o usurati;
- c) fornitura, lavatura e sostituzione degli indumenti del personale addetto al servizio.

Restano a carico della società concessionaria i costi e gli oneri relativi a tale approvvigionamento.

5.10 Per i prodotti di carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di

superfici – la concessionaria deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE). Tale requisito é comprovato dall'utilizzo di carta riconducibile al gruppo di prodotti «tessutocarta» - che siano in possesso dell'etichetta EU Eco-label 2009/568 CE, o qualsiasi altra etichetta ISO 14024 (tipo I) equivalente rispetto al criterio. E' accettato qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto. In particolare dovranno rispettare questo criterio anche i tovaglioli di carta e tovaglette di carta copri vassoio per i commensali della mensa.

5.11 Il personale impiegato dalla concessionaria dovrà essere costantemente in numero adeguato ai fini della tempestiva, ordinata e perfetta erogazione del servizio.

5.12 L'Agenzia si riserva la facoltà, con preavviso di 3 mesi, di modificare le modalità di erogazione del servizio.

5.13 Qualora l'Agenzia debba ordinare per qualsiasi causa la sospensione del servizio *mensa* anche per periodi rilevanti, la concessionaria non avrà diritto ad alcun risarcimento.

6. CONDIZIONI DI ESECUZIONE

Nell'offerta tecnica sono previsti punteggi aggiuntivi per la società che è in grado di garantire:

- la rintracciabilità di filiera, definita come l'identificazione documentata delle aziende che hanno contribuito alla produzione e commercializzazione di un prodotto materialmente e singolarmente identificabile, come previsto dall'ISO 22005:2007.
- la disponibilità che il cibo non somministrato venga recuperato, secondo quanto previsto dalla Legge n.155/2003.

7. UTILIZZATORI DEL SERVIZIO

Il servizio sarà erogato a favore dei dipendenti degli uffici dell'Agenzia e degli altri Enti presenti nel PUF.

La concessionaria dovrà garantire al personale dipendente degli uffici con sede nel PUF l'applicazione dei prezzi dei menù specificati nel contratto a stipularsi.

8. LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

8.1 - Locali

Il servizio andrà espletato nel locale di complessivi mq 147 circa, posto al piano terra del Palazzo degli Uffici Finanziari sulla sinistra di chi entra nel fabbricato dalla Via F. Filzi.

La concessionaria potrà, altresì, utilizzare il locale di mq 194 circa, con servizio igienico, (detto "sala mensa" o "sala polifunzionale"), contiguo, retrostante e comunicante con il primo, che dovrà essere adibito esclusivamente a sala mensa per il consumo dei pasti acquistati presso la mensa, nella fascia oraria dalle ore 12.30 alle ore 15.00, con divieto assoluto di adibirla ad uso diverso e ferma restando la facoltà dell'Agenzia di destinarla ad altri usi al di fuori degli orari indicati.

I locali in parola, da utilizzarsi esclusivamente per lo svolgimento del servizio e nei limiti sopra precisati, saranno concessi in sub-locazione alla concessionaria, per la durata di sei anni e senza possibilità di rinnovo tacito, dall'Agenzia del Demanio, attuale locataria degli stessi, nei termini e alle condizioni di cui al contratto di sub-locazione che verrà stipulato con detta Agenzia e al canone fisso annuo di € 12.000,00.

I locali saranno sublocati nello stato di fatto e di diritto in cui si trovano al momento della consegna. Gli stessi saranno presi in carico dalla concessionaria e dovranno essere mantenuti e adeguati, a cura e spesa della società medesima, a norma delle vigenti leggi in materia di sicurezza degli impianti e sui luoghi di lavoro, di eliminazione delle barriere architettoniche negli edifici, nonché in materia di igiene e profilassi degli alimenti.

I locali della sala polifunzionale saranno sublocati completi di mobili, e arredi cui la concessionaria dovrà dedicare ogni cura finalizzata alla loro migliore conservazione.

Gli altri locali saranno sublocati vuoti e parzialmente non ristrutturati, per cui la concessionaria dovrà eseguire gli interventi di ripristino necessari e provvedere a corredarli dei macchinari, elettrodomestici, attrezzature, mobili e utensili più idonei al fine di renderli decorosi e funzionali ad una conduzione dell'esercizio corrispondente al livello degli *standards* qualitativi richiesti e conformi alla vigente normativa in materia di pubblici esercizi e di igiene, sicurezza e sanità, provvedendo alla loro riparazione, sostituzione o adeguamento per garantire comunque la predetta funzionalità.

Le condizioni dei locali e dei beni al momento della consegna risulteranno da appositi verbali che verranno redatti dall'Agenzia delle Entrate e dall'Agenzia del Demanio congiuntamente con la concessionaria.

Al riguardo si precisa che il contratto di sublocazione che verrà stipulato con l'Agenzia del Demanio contemplerà la facoltà per ciascuna delle parti di recedere in qualunque momento dalla sublocazione prima della scadenza prevista nel presente contratto, dandone preavviso all'altra almeno 6 (sei) mesi prima, con lettera raccomandata con avviso di ricevimento. Conterrà, altresì, la clausola per cui la sublocazione stessa dovrà intendersi risolta di diritto, ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 c.c., anche prima della scadenza, qualora la subconduttrice: ceda il godimento del bene, in tutto o in parte, stabilmente o temporaneamente, con o senza corrispettivo e senza il preventivo assenso da parte dell'Agenzia del Demanio; ceda il presente contratto a terzi; muti la destinazione del bene senza il preventivo assenso da parte dell'Agenzia del Demanio o, comunque, ne faccia un uso irregolare e/o diverso da quello pattuito.

8.2 - Manutenzione

La concessionaria è tenuta ad eseguire la manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali ed assumere gli oneri, le contribuzioni e gli obblighi di qualsiasi natura gravanti sui beni stessi.

Graveranno sulla concessionaria i costi per i tutti i danni causati da incuria, cattivo uso, negligenza, imperizia, dolo o colpa del suo personale.

8.3 - Riconsegna locali, impianti e attrezzature

Entro la fine del sesto anno la concessionaria e l'Agenzia effettueranno congiuntamente l'inventario dei mobili e arredi presenti nei locali.

La concessionaria s'impegna a riconsegnare gli stessi, al termine del servizio oggetto del presente Capitolato, nello stato in cui si trovano al momento della consegna, tenuto conto della normale usura, e a provvedere alla rimozione, a sue spese, delle attrezzature, macchinari, mobili e arredi rimovibili aggiunti. In caso contrario gli stessi saranno rimossi dall'Agenzia con imputazione degli oneri a carico della ditta inadempiente, salvo che la stessa Agenzia non manifesti la diversa volontà di acquisirli gratuitamente al proprio patrimonio.

All'atto della riconsegna verrà redatto verbale in contraddittorio da parte dell'Agenzia.

Le eventuali difformità riscontrate rispetto al corrispondente verbale di consegna di cui al punto 8.1 formano oggetto di valutazione economica e i relativi importi sono addebitati alla concessionaria, alla quale è comunque riconosciuto il diritto del contraddittorio.

Al riguardo si precisa che il contratto di sublocazione conterrà l'espresso divieto alla subconduttrice di eseguire, direttamente o indirettamente, migliorie, addizioni e/o innovazioni di qualsiasi natura sul bene

oggetto della presente sublocazione senza preventivo assenso scritto dell’Agenzia del Demanio, la quale avrà precedentemente ottenuto medesimo assenso scritto dalla Proprietà dell’immobile.

Ai sensi del detto contratto di sublocazione a stipularsi: qualora particolari modifiche dello stato del bene sublocato siano necessarie per lo svolgimento delle attività oggetto della concessione, la subconduttrice dovrà presentare all’Agenzia del Demanio apposita istanza corredata dalla documentazione prevista dalla normativa vigente; la subconduttrice dovrà presentare, a fine lavori, planimetria aggiornata dello stato dei luoghi; gli interventi suddetti non potranno comunque essere eseguiti senza preventivo consenso scritto rilasciato dall’Agenzia del Demanio, la quale avrà precedentemente ottenuto medesimo assenso scritto dalla Proprietà dell’immobile; eventuali lavori, migliorie, addizioni ed innovazioni apportate dalla subconduttrice rimarranno di diritto acquisite alla proprietà, senza che la subconduttrice possa asportarle o pretendere indennizzi alla fine della sublocazione, resta salvo ed impregiudicato il diritto dell’Agenzia del Demanio di richiedere, a suo insindacabile giudizio, la riduzione in pristino a spese della subconduttrice; in caso di inadempimento vi provvederà direttamente l’Agenzia del Demanio, addebitando le spese alla subconduttrice.

Sempre in armonia con il contratto di sublocazione che verrà stipulato con l’Agenzia del Demanio, la concessionaria è tenuta a consentire, senza nulla pretendere, l’accesso al bene da parte dell’Agenzia del Demanio e della Proprietà ovvero a persone da queste autorizzate, previo idoneo preavviso.

La concessionaria esonera l’Agenzia delle Entrate e l’Agenzia del Demanio, nonché la Proprietà da ogni responsabilità per eventuali danni a persone o cose derivanti, a qualsiasi titolo, dall’utilizzazione del bene concesso in sublocazione.

La concessionaria è tenuta al rispetto di tutte le leggi, regolamenti ed ordinamenti di polizia urbana e di pubblica sicurezza e, quindi, si obbliga espressamente a manlevare l’Agenzia delle Entrate, l’Agenzia del Demanio e la Proprietà da ogni conseguenza per l’inosservanza degli stessi.

8.4 – Oneri e Utenze

Sono a carico della concessionaria le spese per l’allacciamento e/o voltura delle utenze (energia elettrica, acqua, gas, consumi per il condizionamento termico, telefono e quant’altro dovesse essere necessario all’esecuzione del servizio), le spese di gestione delle utenze stesse, nonché la tassa per lo smaltimento dei rifiuti solidi urbani.

Sono infine a carico della concessionaria gli oneri e le autorizzazioni, licenze e/o concessione delle competenti Pubbliche Autorità necessarie e/o strumentali all’esercizio dell’attività commerciale. La concessionaria esonera l’Agenzia delle Entrate da qualsiasi responsabilità riguardo il mancato rilascio delle necessarie autorizzazioni.

9. RESPONSABILE DEL SERVIZIO

La concessionaria, all’atto della stipula del contratto, dovrà nominare un Responsabile del servizio il cui nominativo e recapito telefonico dovrà essere comunicato all’Ufficio Risorse Materiali della Direzione Regionale della Campania dell’Agenzia delle Entrate, per tutto ciò che riguarda la gestione della *mensa*. Il responsabile del servizio avrà l’incarico di organizzare e controllare il personale addetto, coordinandone le mansioni e verificando che tutti i compiti inerenti il servizio vengano eseguiti puntualmente e diligentemente.

La concessionaria dovrà mettere a disposizione dell’Ufficio Risorse Materiali un indirizzo di posta elettronica.

10. SCIOPERI, CASI DI FORZA MAGGIORE, SITUAZIONI DI EMERGENZA

In caso di sciopero del personale, agitazioni sindacali, ecc. o situazioni di emergenza che rendano impossibile la regolare effettuazione del servizio, la concessionaria deve darne notizia all'Agenzia, possibilmente con un anticipo di almeno 2 giorni.

Verranno concordate le soluzioni più idonee a limitare i disagi arrecati.

11. ONERI A CARICO DELLA CONCESSIONARIA

11.1 - Pulizia e raccolta dei rifiuti

Sono a carico della società concessionaria le seguenti attività:

- a) la pulizia delle cucine, dei mobili, delle attrezzature, delle suppellettili, delle stoviglie e accessori (con deposito provvisorio delle immondizie nei posti di raccolta che saranno indicati dall'Agenzia), compresa la sala mensa (ad es. i pavimenti) e i servizi igienici destinati all'utenza.
- b) il lavaggio e la sanificazione delle superfici verticali, comprese quelle vetrate, e orizzontali interne dei locali; dei pavimenti della sala cucina e di preparazione dei cibi, rivestimenti, macchinari, tavoli di lavoro, cappe di aspirazione, organi illuminanti, infissi, ecc.;
- c) la pulizia delle celle frigorifere e dei locali adibiti a dispensa e immagazzinamento delle provviste;
- d) la deblattizzazione, la derattizzazione e la disinfestazione, con metodi ecologici, periodica e straordinaria ove si rendesse necessaria.

L'aggiudicatario deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici.

Il rispetto del requisito è comprovato dall'utilizzo di detergenti che siano in possesso dell'etichetta EU Ecolabel. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa;

- e) La concessionaria deve garantire una corretta gestione della raccolta dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dal Comune di Napoli.

11.2 - Norme d'igiene

La concessionaria durante l'erogazione del servizio oggetto di gara dovrà:

- garantire che la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la fornitura, compresa la somministrazione dei prodotti alimentari e delle bevande, avvengano nel più rigoroso rispetto delle norme igieniche e sanitarie;
- garantire che il personale addetto ai servizi indossi cuffia e abiti da lavoro sempre in perfetto ordine e puliti;
- individuare nell'attività in oggetto ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e applicare, mantenere e aggiornare le procedure di sicurezza secondo il Sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) di cui al D. Lgs. n. 193/2007;
- avvalersi di personale specializzato che accederà ai locali destinati al servizio nel rispetto di tutte le prescrizioni di accesso;
- impegnarsi a manlevare e tenere indenne l'Agenzia da tutte le conseguenze derivanti dall'eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche, di sicurezza, d'igiene e sanitarie vigenti.

La concessionaria s'impegna a munire tutto il personale adibito alla preparazione e manipolazione di cibi e bevande, di libretto sanitario aggiornato ed accessibile all'Agenzia.

Si obbliga, inoltre, a far sottoporre a proprie spese ad opportuna visita di idoneità da parte degli Enti pubblici autorizzati il personale che sia stato assente dal lavoro per malattie infettive, prima del loro rientro in servizio.

11.3 - Formazione del personale

La concessionaria deve garantire al proprio personale una specifica attività di formazione annuale relativamente a:

- alimentazione e salute
- territorio ed alimentazione
- stagionalità degli alimenti
- corretta gestione dei rifiuti
- uso dei detersivi a basso impatto ambientale

La concessionaria dovrà predisporre un piano di formazione e aggiornamento del personale, strutturato sui temi succitati, riportando:

- materie di formazione e aggiornamento;
- ore di formazione (indicando il monte ore individuale per ciascuna qualifica);
- numero di operatori distinti per qualifica da formare e aggiornare;
- tempistica di realizzazione dei corsi;
- associazione di categoria, società o enti o studi professionali specializzati in materia, ordini professionali ad indirizzo scientifico e sanitario incaricati dello svolgimento dei corsi.

11.4 – Dispositivi individuali di protezione al personale

Inoltre la concessionaria è tenuta a fornire al proprio personale i dispositivi individuali di protezione (DPI) indicati nel Documento di Valutazione dei Rischi.

11.5 – Normativa del lavoro

La concessionaria è tenuta al rispetto di tutti gli obblighi derivanti da disposizioni legislative e regolamentari nonché da tutte le disposizioni, inclusi i contratti collettivi e gli accordi sindacali di categoria, le circolari e gli atti amministrativi comunque applicabili, restando esclusa qualsiasi responsabilità da parte dell’Agenzia per eventuali inadempienze.

12. DISPOSIZIONI SUL PERSONALE DELLA CONCESSIONARIA

12.1 La concessionaria si obbliga ad impiegare, per l’espletamento del servizio, personale qualificato e idoneo a svolgere il servizio, assunto secondo le disposizioni di legge in vigore e a retribuirlo in misura non inferiore a quella stabilita dal Contratto Collettivo Nazionale e da quello Provinciale di lavoro della categoria, nonché ad assolvere tutti i conseguenti oneri, compresi quelli previdenziali, assicurativi e sociali.

12.2 E’ fatto obbligo alla concessionaria di avere una posizione contributiva INPS e di esibire, a semplice richiesta dell’Agenzia, il mod. DM 10 e il libro matricola.

12.3 La concessionaria deve osservare le norme e le prescrizioni delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione ed assistenza dei lavoratori.

La concessionaria s’impegna formalmente a porre in atto tutti gli accorgimenti necessari affinché siano scrupolosamente rispettate nel corso dei servizi previsti nel presente Capitolato le disposizioni in tema di prevenzione antinfortunistica con particolare riferimento alla normativa di cui al D.lgs. n.81/2008 e s.m.i.

Al riguardo dovrà:

- fornire tutta la documentazione necessaria all’integrazione del DUVRI;
- fornire all’Agenzia lo schema dei costi relativi alla sicurezza del lavoro afferenti all’esercizio dell’attività da svolgersi in riferimento al servizio di cui al presente capitolato, che restano a carico della concessionaria; resta infatti immutato l’obbligo per la stessa di elaborare il proprio documento di valutazione e di provvedere all’attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi.

La Ditta aggiudicataria dovrà inoltre provvedere all'adeguata informazione, formazione, addestramento e aggiornamento del personale addetto e degli eventuali sostituti in materia di sicurezza e di igiene del lavoro ai sensi degli artt. 36 e 37 del D.Lgs. n. 81/2008. Gli obblighi formativi si estendono alla prevenzione incendi (medio rischio) ed al primo soccorso, comprovata da appositi attestati.

12.4 Il personale dovrà presentarsi in servizio in ordine e munito di apposita divisa; gli indumenti indossati per la preparazione e distribuzione del pasto sono distinti da quelli adoperati per le operazioni di pulizia, lavaggio e manutenzione locali, impianti, attrezzature, stoviglie, ecc.;

12.5 La concessionaria deve assicurare che il personale impegnato sia istruito ed informato in materia di igiene alimentare nonché addestrato ad utilizzare in sicurezza i vari macchinari e attrezzature presenti nei locali destinati alla mensa.

L'Agenzia declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone e/o a cose derivanti da un cattivo uso delle apparecchiature concesse in dotazione.

12.6 La concessionaria rilascerà all'Agenzia l'elenco nominativo, con relativa qualifica e mansione, del personale addetto all'espletamento del servizio.

Almeno cinque giorni prima dell'attivazione del servizio deve fornire all'Agenzia la seguente documentazione relativa al personale che impiegherà:

- elenco nominativo di tutto il personale con l'indicazione del luogo e data di nascita, della qualifica, del numero di matricola e degli estremi delle posizioni assicurative e previdenziali;
- copia dell'estratto del libro matricola riguardante il personale applicato al servizio;
- copia delle schede professionali dei lavoratori del suddetto personale;
- copia del modello DM10 relativo al mese antecedente la formale comunicazione di aggiudicazione definitiva;
- copia del documento di valutazione dei rischi ai sensi del D. Lgs. n.81/2008 e s.m.i..

La stessa documentazione dovrà essere presentata ogniqualvolta si verificano modifiche nell'organico impiegato.

L'organico impiegato per l'espletamento del servizio, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dalla concessionaria, fatte salve le eventuali integrazioni o riduzioni in relazione all'andamento del servizio. Tali variazioni devono essere necessariamente motivate e comunicate all'Agenzia. In mancanza di tale comunicazione formale non può essere effettuata alcuna variazione di organico.

12.7 L'Agenzia si riserva la facoltà di effettuare direttamente tutti i controlli che riterrà opportuni e di coinvolgere l'Ispettorato del Lavoro ed ogni altra autorità pubblica di controllo al fine di assicurare che la concessionaria osservi le prescrizioni suddette.

La Società concessionaria si impegna a garantire all'Agenzia il numero di personale congruo rispetto all'affluenza verificata ed alle necessità del servizio.

La Ditta si impegna in ogni caso a garantire la continuità dei servizi, senza costi aggiuntivi, assicurando le sostituzioni dei propri operatori assenti per ferie, malattie, permessi o altro motivo. Nel caso venissero effettuate sostituzioni per detti motivi, il nuovo personale dovrà essere preventivamente addestrato e una volta collocato in servizio, dovrà fare riferimento per l'attività operativa all'altro personale presente della ditta o al responsabile nominato dalla ditta presso la struttura.

13. CONTROLLI IGIENICI E MERCEOLOGICI

13.1 Fatto salvi i controlli igienico - sanitari e nutrizionali di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ASL territoriale esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, l'Agenzia si riserva la più ampia facoltà di sottoporre al controllo dell'igiene e del rispetto delle prescrizioni del

presente Capitolato sia direttamente, attraverso propri incaricati, sia attraverso organi di controllo previsti dalle disposizioni sanitarie vigenti.

In particolare, l'Agenzia potrà effettuare o disporre, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, verifiche e controlli sulle seguenti attività ed elementi:

- a) andamento del servizio al fine di rilevare la non corrispondenza della composizione del pasto e delle grammature;
- b) pulizia del personale e degli ambienti di somministrazione dei pasti, nonché la presenza di altre irregolarità che non richiedano il campionamento e l'analisi degli alimenti somministrati;
- c) controlli qualitativi e quantitativi per verificare la corrispondenza del servizio fornito dalla società concessionaria alle prescrizioni del Capitolato, sia presso le cucine, sia nei locali destinati al consumo;
- d) validità delle autorizzazioni sanitarie e dichiarazioni commerciali;
- e) caratteristiche microbiologiche, chimico-fisiche ed organolettiche degli alimenti utilizzati e dei pasti preparati;
- f) modalità di deposito e delle temperature di conservazione delle materie prime;
- g) termine minimo di conservazione e data di scadenza dei prodotti;
- h) modalità di distribuzione dei pasti e rispetto delle temperature di scaldamento;
- i) stato igienico degli impianti, delle attrezzature e del personale;
- j) organizzazione delle attività di somministrazione e trasporto dei pasti;
- k) modalità di sgombero dei rifiuti;
- l) modalità di lavaggio e sanificazione delle attrezzature;
- m) caratteristiche dei detergenti e disinfettanti utilizzati;
- n) professionalità degli addetti e comportamento nei confronti degli utenti del servizio;
- o) quantità delle porzioni in relazione alle prescrizioni indicate nel contratto;
- p) residui prodotti fitosanitari, micotossine e modificazioni genetiche sui prodotti di origine vegetale;
- q) residui di sostanze farmacologiche superiori ai limiti di legge sui prodotti di origine animale.

Durante le ispezioni il personale della concessionaria non deve interferire con le procedure di controllo dei tecnici e, in caso di prelievo di campioni, nulla può essere richiesto all'Agenzia per la quantità di alimenti prelevata.

I controlli e le eventuali successive contestazioni su irregolarità riscontrate, potranno essere disposti anche sulla base delle segnalazioni dell'utenza.

L'Agenzia si riserva di applicare alla concessionaria penali in seguito al rilevamento di:

- reclami documentati generati da utenti o generati da verifiche di conformità effettuate dall'Agenzia e/o dall'Autorità Sanitaria, in tema di sicurezza alimentare;
- reclami fondati, ripetuti oltre 3 volte nell'arco dell'anno, ricevuti da utenti e relativi ad aspetti di gradimento delle preparazioni.

Per i controlli eseguiti da personale degli organi ufficiali delle Aziende Sanitarie o dello Stato sono adottati i provvedimenti e le procedure amministrative o penali previste dall'ordinamento.

13.2 Le procedure di campionamento e d'analisi adottate dagli organi ufficiali di vigilanza sono definite dalle leggi sanitarie in vigore.

Anche i tecnici incaricati dall'Agenzia possono effettuare prelievi di campioni alimentari e non, da destinare a laboratori di analisi e bloccare gli alimenti o i pasti in attesa di accertamenti; in caso di riscontro sfavorevole, il costo delle analisi svolto è addebitato alla società concessionaria.

Verificandosi quest'ultima ipotesi, l'Agenzia produce, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni mosse dal personale incaricato dei controlli al concessionario, che può avvalersi del diritto del contraddittorio, entro giorni 10 dalla contestazione.

13.3 La ditta concessionaria dovrà attenersi a tutta la normativa vigente in materia di procedure di autocontrollo ed in particolare a quanto previsto dal Regolamento CE n. 852/2004 e dal D.Lgs. n. 193/2007 in materia di igiene dei prodotti alimentari. Ai sensi di tale normativa dovrà provvedere, autonomamente e a proprie spese, alla predisposizione ed alla gestione del programma di autocontrollo basato sui principi del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), riferito a tutte le fasi in cui si articolano i servizi oggetto della concessione.

La concessionaria deve adottare misure adeguate per garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando ed individuando i punti critici, mettendo in atto le procedure di controllo necessarie al corretto funzionamento del sistema, compilando tutta la modulistica prevista dal sistema HACCP, atta a dare evidenza della corretta esecuzione delle attività regolamentate.

Le eventuali irregolarità, accertate dalla concessionaria nell'ambito del programma di autocontrollo e i provvedimenti da essa adottati, devono essere segnalati all'Agenzia che, qualora ritenesse insufficienti o inefficaci le misure correttive, può richiedere la modifica del programma di autocontrollo.

Gli oneri relativi all'autocontrollo della mensa sono a totale carico della concessionaria.

14. ASSICURAZIONI – RESPONSABILITA'

14.1 A copertura dei rischi connessi all'attività descritta nel presente capitolato, ivi compresi incendi, scoppi ed intossicazioni alimentari, la società aggiudicataria dovrà consegnare all'Agenzia polizze assicurative stipulate con primarie compagnie di assicurazione operanti almeno a livello nazionale, per responsabilità civile per danni a terzi (RCT) e per i prestatori d'opera dipendenti e parasubordinati (RCO), nelle quali venga esplicitamente indicato che l'Agenzia viene considerata "terzo" a tutti gli effetti. Dette polizze, della durata del servizio, dovranno prevedere adeguati massimali, in ogni caso non inferiori a:

- 3 milioni di Euro per sinistro, col limite di 1 milione di Euro per ogni persona danneggiata (per morte o lesioni personali) e di 1 milione di Euro per danni a cose, relativamente alla Responsabilità civile verso terzi (Rct);

- 2 milioni di Euro per sinistro, col limite di 1 milione di Euro per persona infortunata, relativamente alla Responsabilità civile verso prestatori d'opera (Rco).

L'anzidetta polizza dovrà prevedere l'estensione dell'assicurazione alla responsabilità civile personale dei dipendenti (compresi i parasubordinati) e dei collaboratori che, in relazione all'attività oggetto della concessione, prestano la loro opera a qualunque titolo per conto della ditta aggiudicataria.

Le polizze devono essere esclusive per i servizi oggetto della presente concessione con esclusione di polizze generali della concessionaria già attive.

La Società si impegna a fornire all'Agenzia le polizze all'atto della firma del contratto.

Alla società fa interamente carico ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio, possono derivare all'Agenzia o a terzi, persone o cose, ivi compresa la responsabilità del buon funzionamento degli impianti adoperati e quella riguardante gli infortuni del personale addetto nonché per l'addestramento del personale stesso in materia di prevenzione.

14.2 Sono a carico della concessionaria tutti gli adempimenti e gli oneri relativi al rilascio, al rinnovo ed alla voltura delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali.

Napoli 31/03/2016

IL DIRETTORE REGIONALE

Libero Angelillis

TIPOLOGIE

COMPOSIZIONE DEL PASTO E SCELTE ALTERNATIVE

MENÙ STANDARD

MENÙ STANDARD

- a) un primo piatto fra le seguenti scelte:
 - pasta, come previsto dal menù del giorno
 - minestra, come previsto dal menù del giorno
 - pasta o riso in bianco
- b) un secondo piatto fra le seguenti scelte:
 - due secondi come previsti dal menù del giorno
 - affettati vari (prosciutto crudo, salame, lonza, speck, prosciutto cotto, mortadella, bresaola)
 - latticini (mozzarella, provolone, stracchino, emmenthal, silano, caciotta, ricotta, gongorzola)
- c) un contorno fra le seguenti scelte:
 - due contorni cotti come previsto dal menù del giorno
 - insalata verde o mista
- d) pane fra le seguenti scelte:
 - pane normale
 - pane integrale
- f) bevande a scelta tra:
 - una bottiglia di acqua minerale gassata da 500 ml
 - una bottiglia di acqua minerale naturale o effervescente naturale da 500 ml

VARIE

Dovranno essere inoltre disponibili per i commensali:

- a) olio extra vergine di oliva e aceto, il tutto nelle bottiglie originali da max un litro: non è data possibilità di travasare nelle oliere da tavolo da contenitori di maggior capacità (fatte salve eccezioni autorizzate dall’Agenzia)
- b) sale marino integrale e pepe in contenitori igienici
- c) limoni tagliati a spicchi
- d) altri aromi, condimenti e salse (Peperoncino, Maionese, Ketchup, etc.)
- e) stuzzicadenti
- f) tovaglioli di carta e tovaglette di carta copri vassoio, secondo i criteri ambientali definiti al punto 5.10 del Capitolato
- g) quanto altro necessario per la completa esecuzione del servizio, anche se non esplicitamente indicato nel presente documento.

PRINCIPALI ALIMENTI E LORO GRAMMATURA MINIMA

ELENCO DEI PRINCIPALI ALIMENTI

N.B. I pesi indicati sono da riferire a generi a crudo e ad alcuni dei principali alimenti da utilizzare

PRIMI PIATTI

QUANTITÀ DEL PRIMO PIATTO gr. 90

SECONDI PIATTI

POLLO	gr. 250
-------	---------

TACCHINO	gr. 250
----------	---------

FESA DI POLLO / DI TACCHINO	gr. 130
-----------------------------	---------

CONIGLIO	gr. 230
----------	---------

POSTERIORE DI CARNE BOVINA (per bistecche, scaloppe, fettine, roast beef, ecc)	gr. 120
---	---------

ANTERIORE DI CARNE BOVINA (per bolliti)	gr. 170
---	---------

COTOLETTA ALLA MILANESE	gr. 120
-------------------------	---------

PETTO DI CARNE BOVINA (per spezzatini, bocconcini, hamburger, polpette ecc.)	gr. 170
---	---------

COSCIA O SPALLA DI MAIALE	gr. 150
---------------------------	---------

LONZA O FILONE DI MAIALE	gr. 150
--------------------------	---------

BRACIOLE O CARRE' DI MAIALE CON OSSO	gr. 160
--------------------------------------	---------

COTECHINO, SALSICCE, WURSTEL AFFETTATI	gr. 150
-prosciutto crudo (di Parma o di montagna)	gr. 80
-prosciutto cotto (senza polifosfati)	gr. 80
-speck	gr. 80
-salame	gr. 80
-bresaola	gr. 80

PESCE	
-------	--

-pesce in tranche	gr.150
-filetti di platessa	gr.120
-filetti di nasello	gr.120
-filetti di merluzzo	gr.120

UOVA	n. 2
------	------

FORMAGGI	gr. 70
----------	--------

CONTORNI

PATATE	gr.200
--------	--------

VERDURE	
- cotte	gr.180
- crude	gr. 80
- pomodori	gr.150

LEGUMI	
- secchi	gr. 70
- freschi	gr.120

PANE

-rosette in pezzatura da	gr.40/50
-pane casereccio e integrale a fette	gr.40/50

CONDIMENTI E GENERI VARI

-olio, burro	q.b.
-formaggio grana	q.b.
-farina gialla o bianca	q.b.
-latte in polvere	q.b.
-aceto	q.b.
-vino	q.b.
-ingredienti vari (odori, sapori, sale, ecc.)	q.b.

PANINO / PIZZA MENÙ C

- panino o rosetta	gr.100
- farcitura:	
affettati	gr. 50
mozzarella o altri prodotti caseari	gr. 50
mista (affettati gr. 30 – mozzarella o altri prodotti caseari gr. 30)	gr. 60
- pizza farcita	gr. 200

QUALITA' E CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEI GENERI ALIMENTARI

1. CRITERI GENERALI

1.1 Prodotti surgelati - Caratteristiche

Condizioni generali

Devono essere preparati e confezionati in conformità al D.lgs. n.110/92 e s. m. i.

Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato da automezzi idonei come da D.lgs. n.110/92 e s.m.i..

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

Le confezioni devono possedere i requisiti previsti dal D.lgs. n.110/92 e successive modifiche.

In particolare, il suddetto articolo specifica che le confezioni devono assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto; assicurare protezione da contaminazioni batteriche; impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas; non cedere al prodotto sostanze ad esse estranee.

Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal D.lgs. n.109/92 e dal D.lgs.110/92.

I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quale formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione. Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore.

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

La durata di conservazione dei surgelati è in funzione della temperatura di mantenimento come riportato in etichetta: lo scongelamento deve avvenire a temperatura di $-8^{\circ}\text{C} + 1^{\circ}\text{C}$.

E' vietato congelare un prodotto fresco o già congelato.

Non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore; bruciature da freddo; parziali decongelamenti; ammuffimenti; fenomeni di putrefazione profonda.

Il test di rancidità deve risultare negativo.

1.2 Prodotti congelati – Caratteristiche

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

I veicoli di trasporto devono essere opportunamente coibentati per il mantenimento di tali temperature.

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

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

E' vietato congelare un prodotto fresco o già congelato.

Non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore; bruciature da freddo; parziali decongelazioni; ammuffimenti; fenomeni di putrefazione profonda.

Il test di rancidità deve risultare negativo.

1.3 Prodotti biologici, pesca sostenibile, produzione integrata, DOP e IGP, produzione agroalimentare tradizionale

Ove eventualmente utilizzati:

- i prodotti biologici sono tali se provengono da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.834/2007 e (CE) N. 889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.
- i prodotti ittici da "pesca sostenibile" sono quelli per i quali si è in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti.
- i prodotti da produzione integrata sono tali se provengono da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.
- i prodotti DOP e IGP sono tali se provengono da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006 e (CE) N. 1898/2006 con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.
- i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'*Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali* istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Non è consentito l'uso di materie prime e semilavorati con ingredienti irradiati e prodotti contenenti Organismi geneticamente modificati.

PRIMI PIATTI

PASTE ALIMENTARI

Devono essere di buona qualità.

La pasta secca deve presentare le seguenti caratteristiche merceologiche:

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

La pasta non deve presentare infestazione da parassiti frammenti di insetti, da muffe o da altri agenti infestanti. Le confezioni devono riportare ben leggibile la data di produzione, il peso netto, tipo di pasta, società produttrice, luogo di produzione, data di scadenza.

L'etichettatura deve essere ai sensi del D.lgs. n.109/92 e s.m.i..

PASTA DI SEMOLA

La pasta da somministrare è quella denominata "pasta di semola di grano duro" prodotta con farina di semola ed acqua, mediante trafilazione, laminazione ed essiccamento. Le confezioni sigillate devono riportare tutte le informazioni previste dal D.lgs. n.109/92 ed, in modo ben visibile, la data di scadenza. La pasta deve avere odore e sapore gradevoli, colore giallognolo, aspetto omogeneo, frattura vitrea ed essere esente da difetti di essiccazione e di conservazione. Sottoposta alla prova di cottura (50g. di pasta in 50 ml di acqua distillata bollente contenente 2,5g. di sale per 15), non deve risultare rotta o spappolata, non deve avere ceduto sedimento farinoso all'acqua e non deve risultare collosa.

Umidità max % 12,50

Ceneri 0,70/0,85

Cellulosa 0,20/0,45

Additivi: non ammessi

Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alla forma richiesta.

Può essere richiesta la fornitura anche di paste senza glutine per celiaci.

PASTA SECCA ALL'UOVO

Prodotta con semola di grano duro e con almeno 4 uova di gallina, corrispondenti ad almeno 200 g per kg di semola. Per quanto riguarda i parametri microbiologici della pasta all'uovo devono essere rispettati i seguenti limiti:

- Carica microbica totale (aerobi mesofili a + 32° C): non superiore a 104 UFC/g
- Salmonella assente 25/g
- Staphylococcus aureus: non superiore a 100g.

RISO

Deve essere conforme alla Legge del 18 Marzo 1958 n. 325 e s.m.i.. Deve presentarsi in granelli di forma e lunghezza regolare ed uniforme. E' vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici e o fisici con l'aggiunta qualsiasi sostanze che possa modificarne il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale. Il riso deve essere confezionato in imballaggi sigillati, recanti sul sigillo, o sulla confezione, la denominazione della società produttrice o confezionatrice.

Le varietà impiegate possono essere diverse anche in funzione della diverse preparazioni gastronomiche (es. riso fine Rizzotto per le preparazioni in brodo, superfine Arborio e Carnaroli o semifino Violone per i risotti, integrale); in ogni caso sottoposte a trattamento **parboiled**.

Non deve presentare difetti di striatura e vaiolatura interna, né essere infestato da parassiti o larve in genere come da disposizioni legislative vigenti.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.

E' preferibile che alla consegna il riso abbia ancora 1 anno di conservazione.

PASTE RIPIENE FRESCHE O SURGELATE

E' previsto l'impiego di tortelli, tortellini, ravioli, con ripieno di verdure e/o ricotta e/o carne o altro; se surgelati dovranno essere conformi alle normative vigenti e ad ogni successiva modifica. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve o altri agenti infestanti e alterazioni di tipo microbiologico. La percentuale di ripieno non deve essere inferiore al 28%; il ripieno deve essere compatto, non gommoso, di sapore aromaticamente bilanciato, senza additivi e conservanti compresi gli esaltatori di sapidità (glutammato monosodico). E' ammesso anche l'impiego dei corrispondenti prodotti freschi confezionati in atmosfera modificata sottovuoto.

GNOCCHI DI PATATE E DI SEMOLINO

E' possibile l'impiego di gnocchi di patate surgelati o freschi, confezionati in atmosfera modificata, da prestarsi ad essere consumati asciutti e quindi di formato consono allo scopo. Si richiedono i seguenti ingredienti: patate, farina di grano tenero, sale ed eventualmente spinaci. Devono essere esenti da additivi in genere ed in particolare da coloranti e conservanti. Il prodotto offerto deve riportare chiaramente gli ingredienti utilizzati.

SECONDI PIATTI

CARNE BOVINA

Deve provenire da stabilimenti di macellazione o sezionamento italiani riconosciuti idonei alla commercializzazione delle carni in ambito CEE e non possono provenire da paesi extra europei.

Le carni debbono provenire da animali sani, regolarmente macellati e provvisti di bolli sanitari come disposto dalle norme vigenti. Non è assolutamente consentito l'uso di carni congelate o surgelate. Le carni possono essere consegnate alla dispensa tagliate in pezzi, quarti o tagli; in quest'ultimo caso è preferibile la confezione in sottovuoto che deve essere realizzata con i migliori requisiti tecnici e sanitari.

Sulle confezioni sottovuoto non si deve riscontrare:

- 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 seriosità rosso bruna solidificata.

Ai fini della prevenzione delle encefalopatie spongiformi trasmissibili deve essere stata prodotta, macellata e sezionata nel rispetto delle L. 19.1.2001 n. 3 ed O.M. 27.03.2001 e di ogni altra norma successiva ad integrazione o modifica;

Deve essere dichiarata la data di macellazione che non deve essere superiore a giorni 6.

Deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo - rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta.

Deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980 e successivi aggiornamenti, con temperatura durante il trasporto tra i 0°C e i +4°C con tolleranza max + 7°C a cuore del prodotto, e presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica, anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione (D.lgs. n.336/99), nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dal Regolamento CEE/UE n. 270 del 14/02/1997.

Tagli richiesti: noce, girello, controgirello, rosa, pezza, lombo.

Indicativamente per la preparazione di arrostiti possono essere utilizzati i tagli quali scamone, fesa interna, noce; per lo spezzatino\umidi la fesa esterna; spalla e sottospalla per la carne da macinare. In ogni caso è vietato l'impiego di carnetta nel confezionamento del ragù, hamburger e qualsiasi preparazione che necessiti il ricorso a carne tritata.

La carne bovina disossata dovrà inoltre essere stata sottoposta alla frollatura, preferibilmente almeno per 10 giorni, prima di essere sottoposta a preconfezionamento.

I suddetti tagli anatomici saranno confezionati utilizzando involucri e materiali d'imballaggio conformi alle disposizioni vigenti, nelle pezzature richieste.

Vitello

Qualità extra – produzione nazionale – età: mesi 4. Caratteristiche: colore rosa pallido, tessuto muscolare solido e compatto, grana delicata, tessitura sottile. Massa carnosa asciutta, gruppi muscolari pieni, ben conformati, convessi. Grasso di copertura bianco, assenza di infiltrazioni adipose.

Vitellone

Produzione nazionale, età massima 12 mesi. Caratteristiche: colore rosa, tessuto muscolare asciutto e compatto, grana delicata, tessitura sottile. Grasso di copertura appena spalmata, assenza di infiltrazioni adipose.

Manzo - Manzarda

La carne deve provenire da bovini maschi castrati di età massima 3/5 anni o da giovani femmine che

non hanno partorito o primipare. La carne deve essere di colorito rosa-rosso, asciutta, priva d'infiltrazioni adipose. Grasso esterno non eccedente la copertura dei muscoli in depositi di rilievo.

AVICOLI

Carni avicunicole fresche: pollo - tacchino – coniglio

Gli animali devono essere allevati in Italia, nel rispetto di un disciplinare di produzione aderente ad un consorzio controllo "Qualità carne" o "Allevamenti biologici" approvato da un ente certificatore autorizzato, da allevatori selezionati che applicano un sistema di allevamento controllato ma simile a quello rurale.

Allevati a terra, in ambienti sani e spaziosi, a luce naturale, senza ventilazione forzata.

L'alimentazione deve essere rigorosamente naturale a base di cereali (non OGM) ed erba medica senza l'aggiunta di farine di carne e pesce.

Tipologia: polli in busto, petti di pollo, cosce di pollo, fesa di tacchino, spiedini di pollo e tacchino, conigli interi o disossati.

Le carni dovranno provenire da animali che siano stati sottoposti in fase di macellazione a visita sanitaria e devono corrispondere a tutte le prescrizioni di ordine igienico - sanitario contenute nelle disposizioni di legge che regolano la produzione, il commercio, il trasporto.

La carne deve altresì:

- provenire da animali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione e macellati recentemente e conservati a temperatura di refrigerazione;
- non presentare tracce di sostanze ad attività batterica, anabolizzanti e dei loro prodotti di trasformazione nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana né residui di antiparassitari;
- la conservazione non deve essere stata trattata con radiazioni ionizzanti, antibiotici o conservanti chimici;
- le confezioni non devono contenere liquido di sgocciolamento;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del DPR n. 327/80 e successive modifiche, utilizzando mezzi di trasporto idonei;

In campo igienico - sanitario deve soddisfare le vigenti normative e ogni successiva modifica ed integrazione.

Etichettatura: le indicazioni di seguito riportate, indelebili, facilmente visibili e leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sottovuoto) o su un'etichetta inseritavi in forma inamovibile.

- Denominazione della specie e relativo taglio anatomico
- Stato fisico (fresco – congelato – surgelato)
- Termine minimo di conservazione e data di scadenza
- 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 laboratorio di sezionamento conforme alla legislazione vigente
- 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.

POLLI IN BUSTO

Polli di allevamento a terra, di prima qualità (1°/A) del peso di g. 1000/1100 di regolare sviluppo, buona conformazione, ottimo stato di nutrizione, assenza di callosità sternale;

- privi di testa e di colli, la resezione del collo deve avvenire al livello della terzultima vertebra cervicale;
- zampe tagliate a ½ cm. circa al di sotto dell'articolazione tarsica, assolutamente senza piume;
- i busti devono risultare privi di intestini, stomaci, fegato e cuore, esofago, trachea e uropigio;
- la macellazione deve essere recente, alla macellazione deve seguire il raffreddamento in cella frigorifera;
- non devono trascorrere più di due giorni tra il momento della consegna e quello della consumazione;
- il pollo non deve presentare fratture, edemi, ematomi e il dissanguamento deve risultare completo;
- il grasso interno e di copertura deve essere distribuito in giusti limiti, non devono essere presenti ammassi adiposi nella regione perirenale e in quella della cloaca;
- la pelle deve essere pulita, elastica e non dissecata, senza penna o piumole, soluzioni di continuo, ecchimosi, macchie verdastre;
- la carne (muscoli scheletrici) deve essere di colorito bianco rosa o tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccida, non infiltrata di sierosità.

Sono da escludere i prodotti che evidenziano cristallizzazione e/o bruciature da freddo e ossidazione dei grassi.

PETTO DI POLLO

Petto di pollo fresco, refrigerato, senz'osso, di provenienza nazionale con esclusione dei prodotti esteri.

Il prodotto deve essere privato di pelle e sterno con peso medio commerciale di g. 230 - 250 a petto. Le caratteristiche igieniche e di conformazione dei petti di pollo devono corrispondere a quanto segue:

- ricavato da polli di allevamento di prima scelta, in perfetto stato di nutrizione;
- colore roseo brillante uniforme, assenza di ogni altra colorazione anomala, superficie lucida, consistenza compatta, assenza di essudato;
- ottima igiene superficiale sia per assenza di inquinamento batterico, che per assenza di polveri e qualsivoglia altro agente esterno indesiderato.
- la resa per filettatura al coltello non deve risultare inferiore al 90%.
- Non devono trascorrere più di 2 giorni tra il momento della consegna e quello del consumo, a meno che le carni siano confezionate sottovuoto e la data di scadenza riportata in etichetta garantisca una conservabilità superiore.

COSCE DI POLLO

Le cosce di pollo (complete di fuso e sottocoscia, o a richiesta prive di sottocoscia) devono essere ricavate da polli di prima scelta, di provenienza nazionale e di fresca macellazione con le seguenti caratteristiche igieniche e di conformazione:

- muscolatura ben sviluppata, con carne che cede uniformemente alla pressione con il dito, ben aderente all'osso, di colore bianco rosato uniforme, completamente dissanguate, senza alcuna presenza di liquido di essudatura o trasudatura;
- pelle di spessore sottile, ben stesa, completamente spennata;
- prive di zampe, tagliate a livello dei metatarso;
- grasso sottocutaneo sottile, di colore uniforme e chiaro;
- odore tipico;
- assenza di edemi, ematomi, colorazioni anomale;
- cartilagini integre di colore bianco azzurro caratteristico;

Le cosce dovranno essere confezionate sottovuoto, o in subordine in vaschette proprie protette da film

plastico ben coeso. In tal caso non devono trascorrere più di due giorni tra il momento della consegna e quello della consumazione.

Non dovranno essere presenti sostanze estrogene, residui di antiparassitari e di antibiotici nelle carni.

FESA DI TACCHINO

Deve provenire da animali di prima qualità, nazionale, di regolare sviluppo, di buona conformazione e in ottimo stato di nutrizione, di recente macellazione seguita da raffreddamento rapido.

Caratteristiche igieniche e di conformazione della carne:

- di colorito bianco - rosa omogenea, di consistenza soda, non flaccida;
- assenza di liquidi di essudazione e trasudazione;
- non presentare ammaccature sottocutanee.

L'animale deve essere dichiarato non trattato con antibiotici ed allevato a terra. Il peso netto alla consegna per ciascun petto non deve essere inferiore a kg 2 e superiore a kg 5.

La fesa deve essere confezionata sottovuoto o in vaschetta propria, racchiusa ermeticamente in cellophane; in tal caso però non devono trascorrere più di due giorni tra il momento della consegna e quello della consumazione. Ogni confezione deve essere etichettata secondo le norme vigenti e ogni successiva modifica ed integrazione.

CONIGLIO

Ogni coniglio deve essere spellato e presentato in ottemperanza al D.P.R. n. 559 del 30 dicembre 1992 e DPR 495/97, con la scritta Marchio di qualità coniglio italiano, di pezzatura media intorno ai 2 Kg. di peso. Il confezionamento e l'etichettatura devono essere conformi a quanto richiesto dalla normativa vigente e da ogni successiva modifica ed integrazione. In particolare:

- riportare la data di confezionamento;
- riportare il nome della Società produttrice e sede dello stabilimento di produzione;
- ottemperare ai regolamenti CEE che chiedono materiali di imballaggio trasparenti ed incolore, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione e il trasporto; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose;
- le carni alloggiare in cassette atte al confezionamento e trasporto di alimenti carnei devono essere assolutamente pulite e sanificate o non presentare polveri ed insudiciamento derivante da trascinamento al suolo delle stesse.

CARNI SUINE FRESCHE

La carne deve provenire da suini magroni e deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica.

Gli animali devono essere nati e allevati in Italia nel rispetto di un disciplinare di produzione aderente ad un consorzio controllo "QUALITA' CARNE" o "Allevamenti Biologici" approvato da un ente certificatore autorizzato ed inoltre:

- deve provenire da stabilimenti di macellazione e di sezionamento italiani abilitati alla commercializzazione delle carni in ambito CEE ed in possesso del relativo bollo sanitario;
- deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980, con temperatura durante il trasporto tra i 0°C e i +4°C, con tolleranza fino a +7°C, per la carne fresca;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;

La carne suina fresca disossata, preconfezionata in confezioni sottovuoto dovrà essere del tipo lonza ricavata dal lombo disossato, completamente rifilata delle parti non proprie e del grasso.

In campo igienico-sanitario deve soddisfare le vigenti normative e ogni successiva modifica ed integrazione.

PESCE SURGELATO

Il pesce surgelato deve essere esente da disidratazione intensa (bruciature da freddo) e da materiale estraneo, non presentare difetti evidenti di colore o grumi di sangue. I muscoli dei pesci somministrati non debbono essere flaccidi e debbono essere esenti da odori ammoniacali e da odori anomali di qualsiasi genere.

I filetti di sogliola debbono essere senza pelle, di dimensioni piuttosto uniformi. Dopo la cottura al vapore, al forno, per ebollizione, o frittura il pesce deve presentare il sapore caratteristico della specie ed essere esente da qualsiasi sapore ed odore anomalo e, per quanto riguarda la consistenza, né viscido, né sabbioso. I calamari debbono essere privi del “gladio o penna”.

La frittura mista surgelata deve essere composta da: gamberetti sgusciati surgelati 25% - anelli e ciuffi di calamaro puliti surgelati 50% - lattarini surgelati 25%.

L'insalata di mare surgelata deve essere composta da: gamberetti sgusciati surgelati 30% - ciuffi ed anelli di calamaro puliti surgelati 60% - cozze surgelate 10%.

Per i prodotti con panatura questa non deve essere in eccesso e oltre i limiti imposti da una buona pratica di produzione. In ogni caso deve essere dichiarata la percentuale di prodotto base.

Nei bastoncini il pesce non può essere inferiore al 65%.

Su ciascuna confezione deve essere indicato il peso netto del prodotto utilizzabile dopo lo scongelamento, nonché la data entro la quale il prodotto stesso dovrà essere consumato.

I prodotti ittici congelati o surgelati devono 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 con particolare riferimento a quelli indicati al cap. V dell'allegato al D.lgs. n.531/92.

SALUMI

La merce deve essere di buona qualità pronta al taglio e deve pervenire da suini maturi.

L'odore deve essere gradevole e tipico dei vari prodotti.

Il sale e le droghe devono essere presenti nella giusta misura.

I prodotti devono essere tassativamente esenti da sostanze coloranti.

I salumi dovranno essere affettati la mattina stessa possibilmente non prima di un'ora dall'orario previsto per la loro somministrazione e preparato da permettere la perfetta separazione delle fette.

PROSCIUTTO CRUDO

Dovrà essere di tipo "Parma" o montagna, di almeno 16 mesi di stagionatura e portare impresso il marchio di riconoscimento d'origine.

Il prosciutto dovrà essere ottenuto da coscia fresca di suino nazionale, nella zona tipica di produzione.

Dovrà presentare le seguenti caratteristiche merceologiche:

- forma tondeggianti, con limitazione della parte muscolare scoperta, oltre la testa del femore, ad un massimo di 6 cm.
- peso non inferiore a 7 Kg., normalmente compreso fra gli 8 e i 10 Kg. colore al taglio uniforme, tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse;
- carne di sapore delicato e dolce, poco salato e con aroma fragrante e caratteristico;
- assenza di difetti quali: granuli biancastri da blastomicosi, chiazze bianche da granuli di tirosina, putrefazione e conseguenti odori derivanti dalla decomposizione proteica.

E' auspicabile consumare tutto il prosciutto al momento dell'apertura, senza lasciare avanzi; il prosciutto dovrà essere consegnato affettato di giorno in giorno in quantitativi corrispondenti al numero dei pasti ordinati. La conservazione in frigorifero di fette eventualmente avanzate non è ammessa.

PROSCIUTTO COTTO

Il prosciutto cotto deve essere di prima qualità senza aggiunta di polifosfati prodotto con cosce refrigerate o congelate di produzione nazionale, senza aggiunta di polifosfati, né caseinati, né lattati, né proteine derivanti dalla soia, di cottura uniforme, pressato, privo di parti cartilaginee senza aree vuote (bolle, rammollimenti), avere carni di colore rosa chiaro, compatte; grasso bianco, sodo e ben rifilato.

La composizione richiesta è la seguente: carne suina fresca e/o congelata, sale, destrosio o altro zucchero non proveniente dal latte, aromi naturali, nitrito e nitrato.

Il prodotto deve essere confezionato sotto vuoto, in carta alluminata o altro ai sensi del D.M. 21 marzo 1973 e s.m.i.. L'etichettatura deve essere conforme al D.lgs. n.109/92. All'apertura non deve esservi presenza di liquido percolato, né di grasso sfatto, né di odori sgradevoli. Il peso del prosciutto deve essere non inferiore a 5 kg e di pezzatura media di kg 6-8.

Alla consegna il prosciutto è preferibile abbia ancora 60 giorni di conservazione.

Il prosciutto deve presentare assenza di difetti esterni e interni; essere esente da difetti anche lievi di fabbricazione. In particolare non deve presentare picchiettature, indici di emorragie muscolari all'abbattimento, alveolature proteolitiche da germi alofili, inverdimento da lattobacilli, mucosità da lattobacilli e streptobacilli. Il sapore deve essere tipico, dolce, senza accentuazioni da esaltatori di sapidità non deve presentare acidità da acido lattico derivante da inquinamento lattobacillare.

Non deve essere un prodotto "ricostituito" e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari.

In campo igienico-sanitario deve soddisfare le vigenti normative e ogni successiva modifica ed integrazione.

BRESAOLA I.G.P.

Carne di manzo, salata ed essiccata, specialità della Valtellina.

Deve essere preparata a partire da masse muscolari in un solo pezzo e ricavate dalla coscia bovina.

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

La consistenza deve essere soda, senza zone di rammollimento.

Il processo di stagionatura deve essere superiore ai 30 gg.

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

I grassi devono essere il 2-4%.

L'etichettatura deve rispondere a quanto descritto dal D.lgs. n.109/92 e dal D.lgs. n.77/93 sul confezionamento e sull'etichettatura dei prodotti di salumeria.

E' auspicabile consumare tutta la bresaola al momento dell'apertura, senza lasciare avanzi. La bresaola dovrà essere consegnata affettata di giorno in giorno in quantitativi corrispondenti al numero dei pasti ordinati. La conservazione in frigorifero di fette eventualmente avanzate non è ammessa.

UOVA

E' previsto l'impiego di uova di gallina fresche, sgusciate e pastorizzate, in confezioni originali che soddisfino tutte le prescrizioni riportate al cap. VIII dell'allegato al D.lgs. n. 65/1993.

In particolare deve:

- essere stato trattato e preparato in stabilimenti riconosciuti;

- essere stato sottoposto ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Sanità idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa.

Le uova pastorizzate dovranno avere odore e sapore tipici delle uova fresche senza impurità o frammenti di guscio. Devono essere di produzione nazionale. Il prodotto non deve contenere additivi.

Il trasporto e la successiva conservazione deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed alla temperatura prevista dalla normativa vigente e da ogni successiva modifica ed integrazione.

Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporczia superficiale.

Il prodotto al momento della consegna deve garantire una fruibilità di almeno 15 giorni.

Le confezioni una volta aperte vanno consumate completamente: non è ammessa la conservazione in frigorifero di uova pastorizzate aperte.

FORMAGGI

FORMAGGI FRESCHI

I formaggi devono essere tutti di prima qualità e scelta, esenti da difetti esterni causati da muffe e marcescente, non devono esalare odori anomali e possedere tutti i requisiti merceologici ed organolettici propri di ogni singolo prodotto ed avere il giusto punto di freschezza e maturazione.

E' consigliato l'impiego di formaggi a denominazione d'origine e tipici perché tutelati ciascuno da un proprio Consorzio che garantisce ogni fase di lavorazione e commercializzazione.

Di seguito si elencano alcuni formaggi stagionati a denominazione d'origine protetta: Fontina, Asiago, Parmigiano Reggiano, Provolone Valpadana, Taleggio, Toma piemontese, Montasio, Emmenthal.

La denominazione d'origine o tipica deve risultare dagli involucri che contengono i pezzi di formaggio preconfezionati.

PARMIGIANO REGGIANO DOP

Deve portare impresso sulla crosta il marchio del consorzio d'origine e deve avere raggiunto un ottimale grado di stagionatura.

Dovrà essere di 1^ scelta, avere ottimo sapore e profumo, avere una stagionatura di almeno 24 mesi, avere un contenuto minimo di materia grassa riferito alla sostanza secca non inferiore al 32%.

Il parmigiano, se grattugiato, deve essere prodotto nel corso della stessa giornata in cui viene utilizzato. E' tollerata la conservazione di formaggio macinato in contenitori ermetici, su cui verrà indicata la data e l'ora della macinatura, al massimo per 24 ore a condizione che venga utilizzato in preparazioni da sottoporre a cottura.

E' consentito l'impiego di Parmigiano Reggiano premacinato solo se confezionato in buste sottovuoto o in atmosfera modificata. Il contenuto delle buste dovrà presentare le stesse caratteristiche previste per il formaggio intero e riportare in etichetta il marchio di tutela depositato dal Consorzio.

Non è ammessa l'aggiunta di alcun additivo o conservante nel formaggio premacinato.

Nei plessi di distribuzione il formaggio premacinato dovrà essere consegnato di giorno in giorno in quantitativi corrispondenti al numero dei pasti ordinati. La conservazione di buste aperte è tuttavia consentita al massimo per 24 ore previa chiusura del sacchetto e conservazione in frigorifero a temperature non superiori a 4°C possibilmente in contenitori ermetici. Dovrà comunque comparire la data e l'ora di apertura del sacchetto: confezioni aperte di formaggio pregrattugiato prive delle indicazioni sopra descritte sono da considerarsi non idonee al consumo.

GRANA PADANO

Deve portare impresso sulla crosta il marchio del consorzio d'origine e deve avere raggiunto un

ottimale grado di stagionatura.

Le forme devono essere regolari e presentare le seguenti caratteristiche:

- colore della pasta bianco o paglierino
- struttura della crosta 4 a 8 mm
- peso minimo della forma 24 Kg
- stagionatura minima un anno

ALTRI TIPI DI FORMAGGI RICHIESTI

Stracchino, Gorgonzola, Crescenza, Italico, Pecorino romano, Groviera, Fontal, Fiore sardo, Provolone, Caciocavallo, Scamorza.

I prodotti devono presentare all'analisi un contenuto di materia grassa conformemente alle vigenti disposizioni legislative.

Devono inoltre avere la stagionatura e le caratteristiche organolettiche corrispondenti alla migliore prima qualità commerciale.

Il latte vaccino utilizzato nella fabbricazione dei formaggi deve tassativamente provenire da allevamenti indenni da TBC.

MOZZARELLA

Formaggio fresco a pasta filata di latte vaccino, senza conservanti, ricco di fermenti lattici, prodotto con latte, sale, caglio, fermenti lattici. Il prodotto deve essere di ottima qualità e di fresca produzione. Deve essere confezionata in busta sigillata con liquido di governo, l'etichettatura conforme al D.lgs. n.109/92.

Requisiti richiesti:

- grasso minimo sulla sostanza secca 44%;
- non presentare macchie o colore giallognolo;
- avere sapore gradevole, non acido e tipicamente burroso;
- non devono essere rinfrescate con acqua ma avere freschezza propria immerse nel latte liquido;
- devono essere fornite in confezioni sigillate che rechino il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, la quantità nominale sgocciolata, la temperatura di conservazione e la data di scadenza.

Il prodotto deve avere almeno 15 giorni di vita residua al momento della consegna ed essere consumato nel giro di pochi giorni dalla data della consegna stessa.

RICOTTA

Latticino ottenuto dalla ricottura del siero di latte di vacca o di pecora, residuo dalla fabbricazione del formaggio, con l'aggiunta di siero acido.

E' consentito il solo uso di ricotta pastorizzata.

Il prodotto deve contenere i seguenti ingredienti: siero, latte, sale.

Il sistema di confezionamento deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.

La confezione deve riportare in etichetta il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, il peso netto, la temperatura di conservazione, la data di scadenza.

LATTE

E' previsto l'impiego di latte a lunga conservazione UHT intero o parzialmente scremato, di produzione nazionale, per tutti gli utilizzi legati alle preparazioni culinarie. Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale.

Il latte non deve presentare tracce di antibiotici o di conservanti (es: acqua ossigenata), né di additivi di alcun tipo.

Al momento dell'uso il latte UHT deve avere almeno 1 mese di conservabilità.

Il latte intero deve contenere almeno il 3,2% di grasso.

BURRO

In particolare il burro deve provenire esclusivamente da crema di latte vaccino pastorizzato. Esso deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento.

Di pasta fine ed omogenea, di consistenza soda, di colore bianco/giallognolo, non deve avere gusto di rancido né presentare alterazioni di colore sulla superficie.

E' preferibile che il prodotto abbia ancora almeno 30 giorni di vita residua dalla consegna.

Le confezioni devono essere originali e sigillate e, preferibilmente, in grammature tali da essere consumate totalmente in giornata. Eventuali confezioni aperte avvolte con l'involucro originale dovranno recare la data e l'ora dello sconfezionamento su un'apposita etichetta ed essere conservate nel centro di cottura al massimo per 24 ore.

PANNA

Panna da crema di latte, grasso minimo 20% commercializzata in tetra Brik asettico da 500 ml o da 200 ml o eventualmente altra pezzatura più confacente alle esigenze dei centri di produzione pasti.

Requisiti microbiologici richiesti, conformi alle normative vigenti e da ogni successiva modifica ed integrazione.

- Coliformi totali: inferiori a 10×10 UFC/g
- Salmonella: assente in 25/g

VERDURA E FRUTTA

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

I prodotti ortofrutticoli (prevalentemente di provenienza regionale e nazionale) devono essere conformi alle normative vigenti e in particolare deve essere garantita la rispondenza alla legge su eventuali residui di antiparassitari ancora presenti (Legge 283/62, D.M. 19/05/00 e successivi aggiornamenti) e la rispondenza alla legge sugli additivi utilizzati (Legge 283/62, D.M. n. 209 del 27/02/96 e successivi aggiornamenti).

I vegetali freschi devono rispettare il Regolamento (CE) n. 194/97 per quanto riguarda il contenuto in nitrati.

Per quanto riguarda ortaggi e frutta è importante siano maturi e non coltivati in serra per più dei 50% del ciclo vegetativo, in quanto se ciò non fosse, conterebbero maggior quantità di contenuto in nitrati.

Si richiede la consegna di prodotti stagionali, non di primizie o produzioni tardive.

Deve essere chiaramente indicata la provenienza sulla bolla di consegna o sull'imballaggio.

Gli ortaggi devono essere vegetali di stagione, freschi, puliti e selezionati, devono essere maturi fisiologicamente, di recente raccolta, privi di additivi aggiunti, integri delle qualità nutritive, tali da garantire il miglior rendimento alimentari e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie.

Devono essere turgidi, senza segni di rammollimento, privi di germogli, privi di additivi aggiunti anche per la conservazione.

Pertanto gli ortaggi devono essere di prima categoria o extra.

Il grado di maturazione dei prodotti, siano essi verdura, ortaggi o frutta, deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione.

Inoltre i prodotti devono essere di ottima qualità, presentare la caratteristica tipica di varietà, tenuto conto del periodo di raccolta e delle zone di produzione.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti ortofrutticoli che:

- abbiano subito una conservazione eccessiva, che abbia pregiudicato i requisiti organolettici ed una discreta conservabilità a temperatura ambiente;
- portino tracce di appassimento, alterazione, guasti, fermentazione anche incipiente, ulcerazione, ammaccature, abrasioni o screpolature non cicatrizzate, terra e materiale eterogeneo;
- siano attaccati da parassiti animali o vegetali (larve in attività biologica nell'interno della frutta, scudetti di cocilli aderenti all'epicarpo, tacche crostose, spacchi semplici o radicali derivanti da ticchiatura, ecc.);
- presentino distacco prematuro dal peduncolo (sgambatura) o morfologia irregolare dovuta a insufficienza di sviluppo: rachitismo, atrofia, altra anomalia;
- non siano privati del torsolo e dalle parti inutilizzate nella misura prevista.

FRUTTA FRESCA

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra la frutta di stagione; deve essere dei tipo extra o di prima qualità ed, in particolare, deve rispondere ai seguenti requisiti:

- essere di recente raccolta;
- deve essere indicata chiaramente la provenienza;
- presentare le precise caratteristiche organolettiche della specie delle varietà ordinate;
- essere omogenea ed uniforme per specie e varietà;
- essere matura fisiologicamente e non solo commercialmente, il che la renda adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari, non esservi presenza d'insetti infestanti, né di attacchi di roditori;
- essere omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura;
- essere pulita e priva di terrosità, di altri corpi o prodotti eterogenei;
- essere indenne da difetti che possano alterare i caratteri organolettici;
- non presentare tracce di appassimento e/o alterazioni anche incipienti;
- essere priva dei tutto di residui di antiparassitari e comunque nei limiti consentiti;
- essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico, dovuto a permanenza del prodotto in celle frigorifere, né presentare abrasioni meccaniche od ultramaturazione.

I frutti devono essere confezionati nello stesso collo in modo da presentare una certa uniformità per quanto riguarda il peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi non superiore al 10%. Gli imballi devono essere sempre nuovi. Per i prodotti sfusi la differenza di calibratura tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 20%.

Oltre alle caratteristiche generali sopra elencate taluni prodotti ortofrutticoli devono possedere i seguenti requisiti particolari:

Mele biologiche - pere

Devono conservare il peduncolo, anche se danneggiato. Sono ammessi difetti della buccia che non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione, quali, ad esempio, lieve colpo di grandine, leggera traccia di attacchi di insetti o malattia, lievissima lesione, purché cicatrizzata. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, il peduncolo può essere danneggiato, la polpa non deve in alcun modo essere danneggiata. Le pere non devono essere grumose.

Cultivar richiesto per le mele: mele di produzione locale, golden delicious, starking delicious, red delicious, stayman red, rosa di Caldaro (da cuocere) jona gold, starkrimson, fiorina. Le varietà di mele biologiche devono alternarsi nel corso dell'anno.

Cultivar richiesto per le pere: butirra, william, abate fetel, kaiser, conference, passacrassana, decana del Comizio, scelte tra quelle a migliore conservabilità.

Albicocche, susine, ciliege, nespole, kaki, nettarine, pesche

Sono accettati prodotti con: difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo grandine, leggera traccia di attacchi di insetti o malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata.

Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, il peduncolo può essere danneggiato o mancante, purché non ne risultino possibilità di alterazione del frutto, la polpa non deve essere, in alcun modo, danneggiata. Le ciliegie devono essere provviste di peduncolo, i kaki devono presentare la buccia integra e calice ben inserito. Le susine devono essere ricoperte di pruina secondo la varietà. Il calibro minimo delle pesche non deve essere inferiore a 6 cm ed, in ogni caso, il peso non deve superare i 180 g.

Agrumi (limoni, clementine, mandarini, arance, mapo, pompelmi)

Devono essere esenti da colorazione anomala e da inizio di essiccamento; non devono essere molli o avvizziti, la buccia non deve essere eccessivamente grossa e rugosa, ne gonfia, ne distaccata dagli spicchi, ne deformata. Non devono presentare tracce visibili di fertilizzanti e antiparassitari. Sono accettati prodotti con difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo di grandine leggera traccia di attacchi di insetti o malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo di colorazione; il peduncolo può essere danneggiato, la polpa non deve essere in alcun modo danneggiata.

Non sono accettati limoni naturali trattati superficialmente con difenile. Anche le arance non dovranno essere trattate con difenile. Acidità per clementine mandarini e arance, superiore a 5 g/l misurato in acido citrico.

Actinidia (kiwi)

I frutti devono presentare buccia integra e punto di inserzione ben cicatrizzato. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali animali o da virus. La pezzatura non deve essere inferiore ai 45 mm di diametro e ai 60 g di peso unitario.

Uva da tavola bianca o nera

I grappoli devono essere esenti da tracce visibili di muffe fertilizzanti e antiparassitari ed essere privi di bacche disseccate. Gli acini devono essere ben attaccati e distribuiti uniformemente al raspo e ricoperti della loro pruina. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo e di colorazione dell'epidermide (leggerissime bruciature di sole).

Cultivar uva: Italia, Regina, Olivella.

Melone

I frutti devono presentare buccia integra, senza spacchi. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni.

Anguria

I frutti devono presentare buccia integra, senza spacchi. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus.

Fragole

Possono essere meno omogenee per quanto concerne le dimensioni, la forma e l'aspetto.

Per quanto riguarda la colorazione possono presentare una piccola punta conica bianca ed esenti da terra. Le fragole è preferibile siano a lotta integrata.

Banane

Devono essere integre e al giusto punto di maturazione. Il picciolo deve essere integro. La polpa soda e pastosa non deve presentare annerimenti né attacchi da crittogame o parassiti animali. Il sapore del frutto deve essere gradevole e non allappante evidente simbolo d'imaturità. Il peso medio è compreso tra 145 - 175 g.

ORTAGGI SURGELATI

L'impiego di ortaggi surgelati andrà contenuto il più possibile ed è preferibile l'impiego del corrispondente prodotto fresco tutte le volte che la reperibilità stagionale e i tempi organizzativi di

preparazione lo permettono.

Per la preparazione dei minestrone e dei passati di verdura devono, compatibilmente a quelle che sono le disponibilità stagionali, essere utilizzate almeno 10 verdure diverse come ad esempio: verza, rape, cavolfiore, zucca o zucchini, patate, carote, coste o costine, fagiolini, pomodori, fagioli secchi, piselli, sedani, cipolla e porri. Possono essere surgelate.

I piselli surgelati (fina novelli) devono appartenere alla stessa varietà, non giunti a completa maturazione, liberi l'uno dall'altro, puliti, sani, non difettosi. La consistenza deve essere omogenea e tenera sia nella buccia che nella polpa (dopo scongelamento e cottura), l'odore e sapore tipico, il colore verde brillante uniforme, non amidaceo e senza retrogusti anomali.

LEGUMI SECCHI

Lenticchie, piselli, fagioli di diversa qualità, ceci, fave, miscela di legumi secchi.

Tutti i semi devono avere le seguenti caratteristiche: essere puliti e sani, privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di stelo, ecc.), non devono presentare attacchi di parassiti.

Devono avere pezzatura omogenea; sono ammessi leggeri difetti di forma. Devono essere uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%).

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

Il prodotto deve avere una vita residua superiore al 50%.

PATATE

Devono essere selezionate e prive di alterazioni dovute a parassiti.

SCATOLAME

TONNO ALL'OLIO D'OLIVA E AL NATURALE

Tonno "yellow finn" di prima scelta, di produzione nazionale od estera, confezionato in scatole di banda stagnata. Si richiede un tonno di qualità poco salato, di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera, non stopposo, compatto, non sbriciolato, di colore omogeneo, con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce, assenza di parti estranee e di acqua. Il prodotto fornito deve avere almeno sei mesi di maturazione. (Regolamento CEE 92/1536).

POMODORI PELATI

Devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art. 2 del D.P.R. n.428/75.

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

Devono essere prodotti nell'anno.

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

Confezioni:

- contenitori in banda stagnata di pezzatura Kg.

I contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro. La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla Legge n.283/62, D.M. 21/03/73 e successive modificazioni; per i limiti di piombo totale (mg/Kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno-piombo si faccia riferimento al D.M. 18/02/84; ulteriori normative nel D.P.R. n. 77/82, G.U. n. 298 del 28/10/82.

Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni:

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

Come da D.P.R. n.327/80 art. 64 e D.P.R. n. 322/82.

Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1% come dall'articolo 67 del D.P.R. n.327/80, per confezioni di peso comprese tra gli 1 e 5 Kg normative del D.P.R. 777/82. G.U. n.298 del 28/10/82.

I contenitori devono riportare dichiarazioni riguardanti il tipo di prodotto, la casa produttrice ed il luogo di provenienza, il peso netto e tutto ciò che è previsto nel D.P.R. 18/25/82 n. 322.

OLIO – BURRO

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Denominazione in vigore dall'1/01/1991 D.M. 509/87; anche il grado di acidità e la qualità di ciascuna categoria merceologica devono rispondere alla citata legge.

L'olio extra vergine di oliva dovrà essere ottenuto dalla spremitura meccanica delle olive raccolte in Italia e deve aver subito soltanto le operazioni fisiche di lavaggio, sedimentazione e/o filtraggio, con l'esclusione di ogni altra manipolazione e di trattamenti chimici.

L'olio dovrà avere odore fruttato, fragrante e gradevole, di gusto netto saporito, che ricorda quello dell'oliva; non dovrà quindi rivelare odori disgustosi come di rancido, di putrido, di muffa, ecc..

Deve essere limpido, fresco e privo di impurità, e deve essere assolutamente privo di sostanze estranee.

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

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

OLIO DI SEMI

L'olio di semi per frittura deve essere di semi di arachide o girasole o mais (comunque di un unico seme oleario) e deve rispondere ai requisiti di qualità e composizione previsti dalla Legge (R.D.L. n.2033).

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

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

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla Legge n. 283/62, D.M. 21/03/73 e successive modificazioni; per limiti di piombo totali (mg/Kg.) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno/piombo si faccia riferimento al D.M. 18/02/84.

BURRO

Burro all'82% di materia grassa ottenuto esclusivamente dalle centrifugazioni di latte vaccino

PANE

PANE

Sia normale che integrale.

Pane fresco

Prodotto artigianalmente con farina di grano tenero tipo “O” e “OO”, con regolare aggiunta di sale comune, acqua, lievito e olio extra vergine d’oliva, confezionato in monoporzioni.

E’ vietato l’utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato, rigenerato e surgelato.

Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dalla legge per quanto riguarda la composizione e non devono essere trattate con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti.

Il pane deve essere garantito di produzione giornaliera e confezionato non oltre quattro ore prima della consegna. All’analisi organolettica il pane deve possedere le seguenti caratteristiche: *crosta friabile e omogenea, mollica elastica con alveolatura regolare, gusto e aroma non devono presentare gusto eccessivo di birra, odore di rancido, di muffa o altro.*

La fornitura giornaliera deve essere consegnata alle sedi dell’Agenzia sulla base del presunto fabbisogno ed il trasporto deve essere effettuato in recipienti lavabili e muniti di coperchio a chiusura, in modo che il pane risulti al riparo della polvere e da ogni altra causa di insudiciamento.

Nel caso di utilizzo di contenitori rigidi, questi devono essere di materiale lavabile, dotati di coperchio, mantenuti in perfetto stato di pulizia e rispondenti a requisiti specifici previsti dalla normativa vigente.

Nelle varie fasi della commercializzazione tali contenitori non devono essere accatastati, devono essere tenuti sollevati da terra protetti da eventuali fonti di insudiciamento o altre contaminazioni. E’ consentito l’uso di altri contenitori (es. sacchi di carta) purché siano in possesso dei requisiti specifici previsti dalla normativa vigente.

Pane grattugiato e pan carrè

Il pane grattugiato e il pan carrè devono essere in confezioni originale sigillate, oppure in sacchetti di carta o altro materiale originale destinato al contatto con alimenti, ermeticamente chiusi e con etichettatura secondo le normative vigenti (Legge n.580 del 04/07/67 e D.lgs. n.109/92). Le confezioni una volta aperte, vanno consumate in giornata.

Il pan carrè, utilizzato per la produzione di crostini da passare al forno, deve essere prodotto senza strutto e grassi idrogenati, ma preferibilmente con olio d’oliva o monoseme.

Pasta da pane per pizza e base per pizza

Deve essere prodotta artigianalmente con farina tipo “0”, acqua, olio extra vergine d’oliva, lievito di birra, sale marino integrale.

Lo spessore della pasta deve essere tale da consentire una cottura omogenea, uniforme e non presentare bruciature, annerimenti o rammollimenti.

E’ ammesso, solo se concordato direttamente con l’Agenzia il ricorso a pasta di pane per pizza o focaccia confezionata in atmosfera modificata o surgelata. La confezione e l’etichettatura devono rispondere a quanto previsto dal D.lgs. n.109/92.

AROMI - CONDIMENTI

Erbe aromatiche seccate (origano, alloro, prezzemolo, maggiorana, ecc.). Devono essere di origine italiana, presentarsi in ottimo stato di conservazione, senza essere eccessivamente sbriciolate, a meno che non siano state espressamente richieste tritate.

Inoltre devono presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame e corpi estranei. E' tollerata la presenza di parti di stelo.

Erbe aromatiche fresche (basilico, prezzemolo, rosmarino, salvia, ecc.). Devono essere di origine italiana e presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame e corpi estranei.

Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale.

Spezie (cannella, chiodi di garofano, peperoncino, noce moscata ecc.). Le spezie dovranno essere prive di sostanze contaminanti, quali ad es. le micotossine, non devono essere soggetti ad attacchi parassitari. Le confezioni devono essere intatte e conformi alla normativa vigente.

Aceto

Deve essere ottenuto dalla fermentazione acetica del vino o delle mele 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. Non deve aver subito trattamenti con anidridi solforosa, non avere odori e sapori estranei o sgradevoli e rispondere a tutto quanto previsto dalla normativa vigente.

Sale

Tutto il sale, sia grosso che fino, deve essere del tipo "Marino integrale". Il prodotto non deve contenere corpi estranei.

BIBITE

BIRRA E VINO

BIRRA

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

Inoltre il contenuto in anidride solforosa deve essere inferiore a 20 mg/litro e all'esame organolettico deve possedere colore, sapore, limpidezza e persistenza della schiuma tipici della birra.

Sul distributore deve essere riportata la denominazione del tipo birra (DPR n. 272 del 30 giugno 1998).

VINO ROSSO E BIANCO

Deve trattarsi di prodotti preparati commercializzati secondo le caratteristiche di cui al D.P.R. 12/02/65 n. 162.

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

La gradazione alcolica minima svolta da indicarsi sui contenitori non deve essere inferiore al 3/5 della gradazione alcolica complessiva, D.L. 18/06/86. I vini devono essere di denominazione di origine controllata. La denominazione di origine controllata è riservata ai vini che rispondono a caratteristiche e requisiti stabili, per ciascuno di essi, nei relativi disciplinari di produzione. La denominazione di origine controllata e garantita è riservata a vini di particolare pregio.

All'esame organolettico, effettuato in un locale esente da odori estranei, illuminato da luce naturale, alla temperatura più confacente al tipo di vino, 9° - 10° C. per i vini bianchi, 14° - 15°C. per i rosati e 17° - 18° C. per i vini rossi, il vino deve avere caratteristiche tipiche della zona di produzione e del tipo di vinificazione con cui è stato prodotto.

Il vino deve corrispondere ai requisiti riportati nel D.M. 29/12/86 per quanto riguarda la presenza di zinco, rame, piombo, bromo, acido orico, sorbitolo e il valore di ceneri ed estratto secco; non deve contenere antifermentativi diversi dai sorbati, comunque in concentrazione inferiore a 200 mg/litro.

MARCHE STANDARD RICHIESTE PER LE DERRATE

Per le derrate dovranno essere utilizzate marche di primaria importanza, destinate alla grande distribuzione/ristorazione a meno che siano riferite alla filiera corta.

L'Agenzia delle Entrate si riserva la facoltà di richiedere in modo specifico l'utilizzo o l'esclusione di alcune marche.

TUTTI I PRODOTTI ELENCATI SONO TASSATIVI MA NON ESAUSTIVI: A QUELLI ELENCATI POSSONO ESSERE AGGIUNTI ANCHE ALTRI, SEMPRE DI PRIMA SCELTA E QUALITA', PREVIA COMUNICAZIONE E APPROVAZIONE DEI COMPETENTI ORGANI DALL'AGENZIA.