



ALLEGATO B.1 – DISCIPLINARE TECNICO

INDICE

INDICE.....	1
ALLEGATO B.1.1 – DISCIPLINARE TECNICO.....	15
<u>PARTE PRIMA: PRESCRIZIONI RELATIVE ALLA FORNITURA DEL SERVIZIO MENSA PER DEGENTI.....</u>	<u>15</u>
<u>TITOLO I: INDICAZIONI GENERALI DEL SERVIZIO.....</u>	<u>15</u>
<u>Art. 1 - Definizioni.....</u>	<u>15</u>
<u>Art. 2 - Normativa di riferimento.....</u>	<u>16</u>
<u>Art. 3 - Oggetto dell' Appalto.....</u>	<u>17</u>
<u>Art. 4 - Dimensionamento del servizio.....</u>	<u>18</u>
<u>Art. 5 - Obiettivi generali e specifici del servizio.....</u>	<u>19</u>
<u>SERVIZIO RELATIVO ALLA FORNITURA DI PASTI PER DEGENTI.....</u>	<u>19</u>
<u>SERVIZIO RELATIVO ALLA FORNITURA DI PASTI PER DIPENDENTI E PARENTI DEI DEGENTI.....</u>	<u>20</u>
<u>Art. 6 - Ubicazione delle strutture ospedaliere.....</u>	<u>21</u>
<u>Art. 7 - Orario del Servizio di Ristorazione.....</u>	<u>22</u>
<u>Art. 8 - Giornate di erogazione del servizio.....</u>	<u>22</u>
<u>Art. 9 - Somministrazione dei pasti durante le fasi di riorganizzazione e/o adeguamento.....</u>	<u>22</u>
<u>Art. 10 - Interruzione del servizio.....</u>	<u>22</u>
<u>Art. 11 - Relazione sull'andamento del servizio.....</u>	<u>22</u>
<u>Art. 12 - Gestione informatizzata del servizio.....</u>	<u>23</u>
<u>Art. 13 - Misure per il controllo delle infestazioni.....</u>	<u>23</u>
<u>Art. 14 - Contenuti del progetto che la ditta offerente deve predisporre per la partecipazione... </u>	<u>23</u>
<u> A) - Criteri generali.....</u>	<u>23</u>

C) Specifiche tecniche di progetto.....	26
D) Proposte Migliorative del servizio.....	27
Art. 15 - Consegna locali.....	27
Art. 16 - Realizzazione del progetto esecutivo.....	28
Art. 17 - Autorizzazioni e licenze.....	28
Art. 18 - Direzione lavori.....	28
Art. 19 - Requisiti delle imprese per l'esecuzione dei lavori.....	29
Art. 20 - Esecuzione collaudi.....	29
Art. 21 - Documenti finali.....	29
Art. 22 - Collaudo provvisorio.....	29
Art. 23 - Collaudo finale.....	29
TITOLO II: ONERI A CARICO DELL'IMPRESA.....	30
Art. 24 - Impianti ed attrezzature.....	30
Art. 25 - Lavori di manutenzione e pulizia degli impianti, delle attrezzature e dei locali.....	31
Art. 26 - Riconsegna dei locali, degli impianti e delle attrezzature al termine del contratto.....	34
Art. 27 - Utenze.....	35
Art. 28 - Organizzazione del servizio.....	35
Art. 29 - Modalità organizzative della veicolazione, del confezionamento e della distribuzione dei pasti.....	38
30 Generalità.....	38
31 Confezionamento e distribuzione della prima colazione	39
32 Confezionamento e distribuzione del pranzo e della cena	39
33 Modalità operative del servizio di distribuzione	40
Art. 34 - Servizio di mensa aziendale e utenza esterna.....	41
Art. 35 - Spese inerenti al servizio.....	44
Art. 36 - Oneri per l'adeguamento e/o la riorganizzazione.....	45
Art. 37 - Assicurazioni.....	45
Art. 38 - Manutenzioni ordinarie e straordinarie.....	45
TITOLO III: RESPONSABILITA' A CARICO DELLA SA.....	45
Art. 39 - Cause di forza maggiore.....	45

<u>Art. 40 - Personale.....</u>	<u>46</u>
<u>Art. 41 - Organico.....</u>	<u>47</u>
<u>Art. 42 - Variazioni del personale.....</u>	<u>47</u>
<u>Art. 43 - Direzione del servizio.....</u>	<u>47</u>
<u>Art. 44 - Addestramento.....</u>	<u>47</u>
<u>Art. 45 - Informazione al personale addetto circa le norme contrattuali.....</u>	<u>48</u>
<u>Art. 46 - Vestiario.....</u>	<u>48</u>
<u>Art. 47 - Igiene personale.....</u>	<u>48</u>
<u>Art. 48 - Idoneità sanitaria.....</u>	<u>48</u>
<u>Art. 49 - Controlli sulla salute degli addetti.....</u>	<u>48</u>
<u>TITOLO V: CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI.....</u>	<u>48</u>
<u>Art. 50 - Tabelle Merceologiche.....</u>	<u>48</u>
<u>Art. 51 - Etichettatura delle derrate.....</u>	<u>49</u>
<u>Art. 52 - Garanzie di qualità.....</u>	<u>49</u>
<u>TITOLO VI: MENU'.....</u>	<u>49</u>
<u>Art. 53 - Menù.....</u>	<u>49</u>
<u>Art. 54 - Struttura dei menu'.....</u>	<u>49</u>
<u>Art. 55 - Variazione del menu'.....</u>	<u>49</u>
<u>Art. 56 - Diete Speciali.....</u>	<u>50</u>
<u>Art. 57 - Fornitura generi alimentari extra.....</u>	<u>50</u>
<u>TITOLO VII: TABELLE DIETETICHE.....</u>	<u>50</u>
<u>Art. 58 - Qualità delle vivande.....</u>	<u>50</u>
<u>TITOLO VIII: IGIENE DELLA PRODUZIONE.....</u>	<u>50</u>
<u>Art. 59 - Norme igienico- sanitarie.....</u>	<u>50</u>
<u>Art. 60 - Rispetto standards igienici.....</u>	<u>50</u>
<u>Art. 61 - Conservazione delle derrate.....</u>	<u>51</u>
<u>Art. 62 - Divieto di riciclo.....</u>	<u>51</u>

<u>Art. 63 - Manipolazione e cottura.....</u>	<u>51</u>
<u>Art. 64 - Operazioni preliminari.....</u>	<u>51</u>
<u>Art. 65 - Linea refrigerata.....</u>	<u>52</u>
<u>Art. 66 - Pentolame per la cottura.....</u>	<u>52</u>
<u>Art. 67 - Condimenti.....</u>	<u>52</u>
<u>TITOLO X: SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE.....</u>	<u>52</u>
<u>Art. 68 - Prenotazione pasti.....</u>	<u>52</u>
<u>Art. 69 - Modalità di confezionamento vassoi personalizzati.....</u>	<u>53</u>
<u>Art. 70 - Modalità di consegna dei pasti presso i reparti.....</u>	<u>53</u>
<u>TITOLO XI: PULIZIA E IGIENE.....</u>	<u>54</u>
<u>Art. 71 - Indicazioni generali.....</u>	<u>54</u>
<u>Art. 72 - Indicazioni generali.....</u>	<u>54</u>
<u>Art. 73 - Operazioni di lavaggio e pulizia.....</u>	<u>54</u>
<u>Art. 74 - Custodia dei detersivi.....</u>	<u>54</u>
<u>Art. 75 - Modalità di utilizzo dei detersivi.....</u>	<u>54</u>
<u>Art. 76 - Detergenti - sanificanti.....</u>	<u>54</u>
<u>Art. 77 - Pulizie esterne.....</u>	<u>55</u>
<u>Art. 78 - Divieto di scarico.....</u>	<u>55</u>
<u>Art. 79 - Norme igieniche.....</u>	<u>55</u>
<u>TITOLO XII: NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA.....</u>	<u>55</u>
<u>Art. 80 - Norme in materia di sicurezza.....</u>	<u>55</u>
<u>Art. 81 - Norme di sicurezza nell'uso dei detergenti e dei sanificanti.....</u>	<u>56</u>
<u>Art. 82 - Pulizia attrezzature e impianti.....</u>	<u>56</u>
<u>TITOLO XIII: CONTROLLI DI QUALITA' DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE.....</u>	<u>56</u>
<u>Art. 83 - Diritto di controllo dell'IRCCS Istituto Tumori.....</u>	<u>56</u>
<u>Art. 84 - Organismi preposti al controllo di qualità.....</u>	<u>56</u>
<u>Art. 85 - Metodologia del controllo qualità.....</u>	<u>57</u>
<u>Art. 86 - Tipologia dei controlli.....</u>	<u>57</u>

<u>Art. 88 - Rilievi dei tecnici.....</u>	<u>58</u>
<u>Art. 89 - Contestazioni.....</u>	<u>58</u>
<u>Art. 90 - Controllo di qualità da parte dell'Impresa.....</u>	<u>59</u>
<u>PARTE SECONDA: PRESCRIZIONI RELATIVE ALLA MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLA OFFERTA E ALLA GESTIONE DEL CONTRATTO.....</u>	<u>60</u>
<u>ART. 91- ELABORATO TECNICO PER LA PARTECIPAZIONE ALLA GARA D'APPALTO.....</u>	<u>60</u>
<u>ART. 92 OFFERTA ECONOMICA PER LA PARTECIPAZIONE ALLA GARA D'APPALTO E MODALITA' DI CONTABILIZZAZIONE DEI SERVIZI.....</u>	<u>60</u>
<u>ART. 93 - MODIFICAZIONE ALLA ENTITA' DELLE FORNITURE.....</u>	<u>60</u>
<u>ART. 94 - REVISIONE DEI PREZZI.....</u>	<u>60</u>
<u>TITOLO XV: SANZIONI PER EVENTUALI INDEMPIMENTI - PENALI.....</u>	<u>61</u>
<u>Art. 95 - Penali.....</u>	<u>61</u>
<u>TITOLO XVI: FATTURAZIONE E PAGAMENTI.....</u>	<u>61</u>
<u>Art. 96 - Fatturazioni e pagamenti.....</u>	<u>61</u>
<u>TITOLO XVII: RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA.....</u>	<u>62</u>
<u>Art. 97 - Ipotesi di risoluzione del contratto.....</u>	<u>62</u>
<u>TITOLO XIX: IMMOBILI.....</u>	<u>62</u>
<u>Art. 98 - Struttura.....</u>	<u>62</u>
<u>Art. 99 - Consegna all'Impresa degli immobili e degli impianti.....</u>	<u>64</u>
<u>Art. 100 - Verifica periodica degli immobili e degli Impianti.....</u>	<u>65</u>
<u>Art. 101 - Riconsegna alla SA degli immobili, degli impianti e delle attrezzature</u>	<u>65</u>
<u>Art. 102 - Divieto di variazione della destinazione d'uso.....</u>	<u>65</u>
<u>Art. 103 - Impianti tecnologici.....</u>	<u>65</u>
<u>Art. 104 - Accessi.....</u>	<u>65</u>
<u>Art. 105 - Leggi e Decreti.....</u>	<u>65</u>
<u>Art. 106 - Oneri e obblighi generali e speciali a carico dell'Impresa.....</u>	<u>67</u>
<u>ALLEGATO B.1.2 – TABELLE MERCEOLOGICHE.....</u>	<u>68</u>
<u>ALIMENTI FRESCHI.....</u>	<u>68</u>
<u>Caratteristiche Merceologiche delle CARNI BOVINE FRESCHE.....</u>	<u>68</u>

<u>CARNE TRITA.....</u>	<u>69</u>
<u>CARNE DI VITELLO.....</u>	<u>69</u>
<u>ALIMENTI CONSERVATI.....</u>	<u>69</u>
<u>CARNI BOVINE CONSERVATE.....</u>	<u>69</u>
<u>TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO ANTERIORE BOVINO ADULTO.....</u>	<u>70</u>
<u>TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO POSTERIORE BOVINO ADULTO.....</u>	<u>71</u>
<u>TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO ANTERIORE DEL VITELLO.....</u>	<u>72</u>
<u>TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO POSTERIORE DEL VITELLO.....</u>	<u>72</u>
<u>CARNE DI AGNELLO.....</u>	<u>73</u>
<u>Caratteristiche Merceologiche della CARNE DI AGNELLO FRESCO REFRIGERATO.....</u>	<u>73</u>
<u>Caratteristiche Merceologiche della CARNE DI AGNELLO CONGELATA.....</u>	<u>73</u>
<u>ALIMENTI FRESCHI.....</u>	<u>74</u>
<u>Caratteristiche Merceologiche delle CARNI SUINE.....</u>	<u>74</u>
<u>ALIMENTI CONSERVATI.....</u>	<u>74</u>
<u>CARNI SUINE.....</u>	<u>74</u>
<u>Caratteristiche Merceologiche del PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DISOSSATO.....</u>	<u>74</u>
<u>Caratteristiche Merceologiche del PROSCIUTTO COTTO INTERO senza polifosfati.....</u>	<u>75</u>
<u>TAGLI ANATOMICI DEL SUINO -1-COSCIA.....</u>	<u>75</u>
<u>CARRÉ BOLOGNA.....</u>	<u>75</u>
<u>CARRÉ MODENA.....</u>	<u>76</u>
<u>CARRÉ MILANO.....</u>	<u>76</u>
<u>COSTINE.....</u>	<u>76</u>
<u>SCANNELLO.....</u>	<u>76</u>
<u>TAGLI ANATOMICI DEL SUINO -2-.....</u>	<u>76</u>
<u>COPPA.....</u>	<u>76</u>
<u>SPALLA.....</u>	<u>76</u>
<u>STINCO.....</u>	<u>76</u>
<u>PANCETTA.....</u>	<u>77</u>
<u>LARDO.....</u>	<u>77</u>
<u>GUANCIALE.....</u>	<u>77</u>
<u>ALIMENTI FRESCHI.....</u>	<u>77</u>
<u>Caratteristiche Merceologiche delle CARNI AVICUNICOLE.....</u>	<u>77</u>
<u>BUSTO DI POLLO NAZIONALE.....</u>	<u>77</u>
<u>PETTO DI POLLO.....</u>	<u>78</u>
<u>PETTO DI TACCHINO O FESA DI TACCHINO.....</u>	<u>78</u>
<u>COSCE E SOVRACOSCE DI TACCHINO DISOSSATE.....</u>	<u>78</u>

<u>POLPETTE.....</u>	<u>78</u>
<u>COTOLETTE.....</u>	<u>79</u>
<u>BISTECHE CON OSSO.....</u>	<u>79</u>
<u>HAMBURGER.....</u>	<u>79</u>
<u>SPEZZATINO.....</u>	<u>79</u>
<u>ARROSTI.....</u>	<u>79</u>
<u>SCALOPPE.....</u>	<u>80</u>
<u>BRACIOLE CON OSSO.....</u>	<u>80</u>
<u>ROAST BEEF.....</u>	<u>80</u>
<u>BOLLITO.....</u>	<u>80</u>
<u>CARNE TRITA.....</u>	<u>80</u>
<u>FETTINE.....</u>	<u>80</u>
<u>BRASATO.....</u>	<u>80</u>
<u>PESCI CONSERVATI.....</u>	<u>81</u>
<u>Caratteristiche Merceologiche del TONNO IN SCATOLA.....</u>	<u>81</u>
<u>ALIMENTI FRESCHI.....</u>	<u>81</u>
<u>Caratteristiche Merceologiche delle UOVA.....</u>	<u>81</u>
<u>ALIMENTI FRESCI.....</u>	<u>82</u>
<u>Caratteristiche Merceologiche del latte vaccino fresco pastorizzato.....</u>	<u>82</u>
<u>LATTE INTERO.....</u>	<u>82</u>
<u>LATTE PARZIALMENTE SCREMATO.....</u>	<u>82</u>
<u>LATTE SCREMATO.....</u>	<u>82</u>
<u>ALIMENTI CONSERVATI.....</u>	<u>82</u>
<u>Caratteristiche Merceologiche del latte vaccino U.H.T.....</u>	<u>82</u>
<u>LATTE FERMENTATO.....</u>	<u>83</u>
<u>Caratteristiche merceologiche dello YOGOURT.....</u>	<u>83</u>
<u>Caratteristiche Merceologiche di GELATI.....</u>	<u>83</u>
<u>ALIMENTI FRESCHI.....</u>	<u>83</u>
<u>Caratteristiche Merceologiche dei FORMAGGI DA TAVOLA.....</u>	<u>83</u>
<u>FORMAGGI A PASTA CRUDA.....</u>	<u>83</u>
<u>CRESCENZA.....</u>	<u>83</u>
<u>ITALICO.....</u>	<u>84</u>
<u>ROBIOLA DI ROCCAVERANO.....</u>	<u>84</u>
<u>TALEGGIO.....</u>	<u>84</u>
<u>FORMAGGI A PASTA CRUDA FILATA.....</u>	<u>84</u>
<u>CACIOCAVALLO.....</u>	<u>84</u>

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA (nei tipi Piana del Sele, Aversana, Pontina)...	85
PROVOLONE VALPADANA.....	85
SCAMORZA.....	86
FORMAGGI A PASTA SEMICOTTA E COTTA.....	86
ASIAGO D'ALLEVO.....	86
ASIAGO PRESSATO.....	86
CACIOTTA DI URBINO.....	86
EMMENTHAL.....	87
FONTAL.....	87
GRANA PADANO.....	87
MONTASIO.....	87
PARMIGIANO REGGIANO.....	88
PECORINO TOSCANO.....	88
PARMIGIANO REGGIANO (tipologia GRATTUGIATO).....	88
LATTICINI.....	88
RICOTTA DI PECORA O ROMANA.....	88
RICOTTA DI VACCA.....	89
CEREALI.....	89
Caratteristiche Merceologiche del PANE COMUNE.....	89
Caratteristiche Merceologiche del PANE INTEGRALE.....	89
Caratteristiche Merceologiche del PANE ALL'OLIO.....	90
Caratteristiche Merceologiche del PANE GRATTATO.....	90
Caratteristiche Merceologiche di CRACKERS, FETTE BISCOTTATE e CROSTINI.....	90
Caratteristiche Merceologiche dei GRISSINI.....	90
Caratteristiche Merceologiche dei BISCOTTI PER LA PRIMA INFANZIA.....	90
Caratteristiche Merceologiche dei BISCOTTI SECCHI.....	90
Caratteristiche Merceologiche della PASTA DI SEMOLA.....	91
Caratteristiche Merceologiche del SEMOLINO.....	91
Caratteristiche Merceologiche del RISO.....	91
Caratteristiche Merceologiche delle PASTE FRESCHE RIPIENE.....	91
LEGUMI SECCHI.....	91
Caratteristiche Merceologiche dei CECI.....	91
Caratteristiche Merceologiche dei FAGIOLI.....	92
GRASSI DA CONDIMENTO.....	92
Caratteristiche Merceologiche dell'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA.....	92
Caratteristiche Merceologiche dell'OLIO SOPRAFFINO VERGINE D'OLIVA.....	92
Caratteristiche Merceologiche del BURRO.....	92

<u>Caratteristiche Merceologiche delle BARBABIETOLE ROSSE.....</u>	<u>93</u>
<u>Caratteristiche Merceologiche dei CARCIOFI.....</u>	<u>93</u>
<u>ORTAGGI FRESCHI.....</u>	<u>93</u>
<u>Caratteristiche Merceologiche delle CAROTE.....</u>	<u>93</u>
<u>ORTAGGI FRESCHI.....</u>	<u>94</u>
<u>Caratteristiche Merceologiche del CAVOLFIORE.....</u>	<u>94</u>
<u>ORTAGGI FRESCHI.....</u>	<u>95</u>
<u>Caratteristiche Merceologiche dei CAVOLI CAPPUCCI e dei CAVOLI VERZOTTI.....</u>	<u>95</u>
<u>ORTAGGI FRESCHI.....</u>	<u>96</u>
<u>Caratteristiche Merceologiche delle CIPOLLE.....</u>	<u>96</u>
<u>ORTAGGI FRESCHI.....</u>	<u>96</u>
<u>Caratteristiche Merceologiche dei FINOCCHI.....</u>	<u>96</u>
<u>ORTAGGI FRESCHI.....</u>	<u>97</u>
<u>Caratteristiche Merceologiche delle LATTUGHE, INDIVIE RICCE E SCAROLE.....</u>	<u>97</u>
<u>ORTAGGI FRESCHI.....</u>	<u>98</u>
<u>Caratteristiche Merceologiche delle MELANZANE.....</u>	<u>98</u>
<u>ORTAGGI FRESCHI.....</u>	<u>99</u>
<u>Caratteristiche Merceologiche dei PEPERONI DOLCI O PIMENTI.....</u>	<u>99</u>
<u>ORTAGGI FRESCHI.....</u>	<u>100</u>
<u>Caratteristiche Merceologiche dei POMODORI DA TAVOLA O DA INSALATA.....</u>	<u>100</u>
<u>ORTAGGI FRESCHI.....</u>	<u>101</u>
<u>Caratteristiche Merceologiche dei SEDANI A COSTE.....</u>	<u>101</u>
<u>ORTAGGI FRESCHI.....</u>	<u>101</u>
<u>Caratteristiche Merceologiche delle ZUCCHINE.....</u>	<u>101</u>
<u>TUBERI FRESCHI.....</u>	<u>102</u>
<u>Caratteristiche Merceologiche delle PATATE.....</u>	<u>102</u>
<u>CALENDARIO DEGLI ORTAGGI FRESCHI.....</u>	<u>103</u>
<u>ORTAGGI CONSERVATI.....</u>	<u>104</u>
<u>Caratteristiche Merceologiche dei POMODORI PELATI.....</u>	<u>104</u>
<u>Caratteristiche Merceologiche del DOPPIO CONCENTRATO DI POMODORO QUALITÀ SUPERIORE.....</u>	<u>105</u>
<u>FRUTTA FRESCA.....</u>	<u>105</u>
<u>Caratteristiche merceologiche degli AGRUMI.....</u>	<u>105</u>

<u>Caratteristiche merceologiche delle ALBICOCHE.....</u>	<u>107</u>
<u>FRUTTA FRESCA.....</u>	<u>108</u>
<u>Caratteristiche merceologiche delle BANANE.....</u>	<u>108</u>
<u>FRUTTA FRESCA.....</u>	<u>109</u>
<u>Caratteristiche merceologiche dei KIWI o ACTINIDIA.....</u>	<u>109</u>
<u>FRUTTA FRESCA.....</u>	<u>109</u>
<u>Caratteristiche merceologiche delle MELE e PERE.....</u>	<u>109</u>
<u>FRUTTA FRESCA.....</u>	<u>111</u>
<u>Caratteristiche merceologiche delle PESCHE E DELLE NETTARINE (pesche Noci).....</u>	<u>111</u>
<u>FRUTTA FRESCA.....</u>	<u>112</u>
<u>Caratteristiche Merceologiche delle PRUGNE E SUSINE.....</u>	<u>112</u>
<u>FRUTTA FRESCA.....</u>	<u>113</u>
<u>Caratteristiche merceologiche dell'UVA DA TAVOLA.....</u>	<u>113</u>
<u>CALENDARIO DEI PRODOTTI FRUTTICOLI FRESCHI.....</u>	<u>114</u>
<u>FRUTTA CONSERVATA.....</u>	<u>114</u>
<u>Caratteristiche Merceologiche dei SUCCHI DI FRUTTA.....</u>	<u>114</u>
<u>Caratteristiche Merceologiche delle MARMELLATE e delle CONFETTURE di FRUTTA</u>	<u>115</u>
<u>Caratteristiche Merceologiche del MIELE.....</u>	<u>115</u>
<u>ALIMENTI SURGELATI.....</u>	<u>115</u>
<u>Caratteristiche Generali.....</u>	<u>115</u>
<u>ALIMENTI SURGELATI.....</u>	<u>116</u>
<u>Caratteristiche Merceologiche delle VERDURE SURGELATE e LEGUMI SURGELATI.</u>	<u>117</u>
<u>ASPARAGI.....</u>	<u>117</u>
<u>BIETOLA IN FOGLIE O ERBETTA.....</u>	<u>117</u>
<u>CUORI DI CARCIOFI.....</u>	<u>117</u>
<u>FAGIOLINI.....</u>	<u>117</u>
<u>PISELLI.....</u>	<u>117</u>
<u>CAVOLFIORE.....</u>	<u>118</u>
<u>SPINACI.....</u>	<u>118</u>
<u>ZUCCHINI.....</u>	<u>118</u>
<u>MELANZANE.....</u>	<u>118</u>
<u>FAGIOLI.....</u>	<u>118</u>
<u>FINOCCHI.....</u>	<u>118</u>
<u>MACEDONIA DI ORTAGGI E LEGUMI PER CONTORNO.....</u>	<u>118</u>
<u>ORTAGGI MISTI E LEGUMI PER MINISTRONE.....</u>	<u>118</u>

<u>ALIMENTI SURGELATI.....</u>	<u>119</u>
<u>Caratteristiche Merceologiche del PESCE SURGELATO.....</u>	<u>119</u>
<u>ALIMENTI VARI.....</u>	<u>120</u>
<u>Caratteristiche merceologiche della CAMOMILLA.....</u>	<u>120</u>
<u>Caratteristiche merceologiche del THE.....</u>	<u>120</u>
<u>Caratteristiche merceologiche del THE DETEINATO.....</u>	<u>120</u>
<u>Caratteristiche merceologiche del CAFFÈ TORREFATTO.....</u>	<u>120</u>
<u>Caratteristiche merceologiche dell'ORZO SOLUBILE.....</u>	<u>120</u>
<u>Caratteristiche merceologiche dello ZUCCHERO.....</u>	<u>120</u>
<u>Caratteristiche merceologiche dello ZUCCHERO DI CANNA GREGGIO.....</u>	<u>121</u>
ALLEGATO B.1.3 - COMPOSIZIONE DEI PASTI	122
<u>COLAZIONE.....</u>	<u>122</u>
<u>PRIMI PIATTI PRANZO.....</u>	<u>122</u>
<u>PRIMI PIATTI CENA.....</u>	<u>123</u>
<u>SECONDI PIATTI PRANZO.....</u>	<u>123</u>
<u>SECONDI PIATTI CENA.....</u>	<u>123</u>
<u>CONTORNI PRANZO E CENA.....</u>	<u>123</u>
<u>DESSERT PRANZO E CENA.....</u>	<u>124</u>
<u>DIETE IDRICHE.....</u>	<u>124</u>
<u>GENERI DI CONFORTO.....</u>	<u>124</u>
<u>ACQUA MINERALE.....</u>	<u>125</u>
<u>PANE.....</u>	<u>125</u>
<u>SUPER VITTO MODULO AGGIUNTIVO - (SUPERVITTO).....</u>	<u>125</u>
ALLEGATO B.1.4 - DIETA NORMOCALORICA - NORMOSODICA - EQUILIBRATA o VITTO COMUNE NORMOSODICO.....	126
<u>MODULO BASE.....</u>	<u>126</u>
<u>Composizione Bromatologica.....</u>	<u>126</u>
<u>LISTA BASE DEGLI ALIMENTI.....</u>	<u>126</u>
<u>INDICAZIONI.....</u>	<u>127</u>
<u>MODULO AGGIUNTIVO o SUPERVITTO.....</u>	<u>127</u>
<u>Composizione Bromatologica.....</u>	<u>127</u>
<u>LISTA BASE DEGLI ALIMENTI.....</u>	<u>127</u>

<u>DIETA NORMOCALORICA - EQUILIBRATA – IPOSODICA o VITTO COMUNE</u>	
<u>IPOSODICO.....</u>	<u>127</u>
<u>Composizione Bromatologica.....</u>	<u>127</u>
<u>LISTA BASE DEGLI ALIMENTI.....</u>	<u>128</u>
<u>INDICAZIONI.....</u>	<u>128</u>
<u>MODULO AGGIUNTIVO IPOSODICO O SUPERVITTO IPOSODICO.....</u>	<u>128</u>
<u>Composizione Bromatologica.....</u>	<u>128</u>
<u>LISTA BASE DEGLI ALIMENTI.....</u>	<u>129</u>
<u>INDICAZIONI.....</u>	<u>129</u>
<u>ALIMENTI ALTERNATIVI.....</u>	<u>129</u>
<u>DIETA NORMOCALORICA NORMOBILANCIATA -RICCA DI SCORIE.....</u>	<u>129</u>
<u>Composizione Bromatologica.....</u>	<u>129</u>
<u>LISTA BASE DEGLI ALIMENTI.....</u>	<u>129</u>
<u>INDICAZIONI.....</u>	<u>130</u>
<u>ELENCO RIASSUNTIVO DELLE GRAMMATURE DA RISPETTARE NELLA DIETA</u>	
<u>NORMOCALORICA EQUILIBRATA CON LE RELATIVE SOSTITUZIONI.....</u>	<u>130</u>
<u>GRAMMATURE PER PORZIONE PER IL CONFEZIONAMENTO DELLE SEGUENTI</u>	
<u>PREPARAZIONI.....</u>	<u>131</u>
<u>Brodo di carne.....</u>	<u>131</u>
<u>Purè di patate.....</u>	<u>131</u>
<u>Sugo di pomodoro.....</u>	<u>132</u>
<u>GRAMMATURE DA RISPETTARE PER LA PREPARAZIONE DEL SECONDO PIATTO</u>	
<u>NELLA DIETA NORMOBILANCIATA-EQUILIBRATA o VITTO COMUNE.....</u>	<u>132</u>
<u>peso netto peso lordo.....</u>	<u>132</u>
<u>DIETA IDRICA RIGOROSA.....</u>	<u>133</u>
<u>Composizione Bromatologica.....</u>	<u>133</u>
<u>LISTA DEGLI ALIMENTI.....</u>	<u>133</u>
<u>INDICAZIONI.....</u>	<u>133</u>
<u>DIETA SEMILQUIDA NORMOCALORICA - NORMOSODICA.....</u>	<u>133</u>
<u>Composizione Bromatologica.....</u>	<u>133</u>
<u>LISTA BASE DEGLI ALIMENTI.....</u>	<u>133</u>
<u>INDICAZIONI.....</u>	<u>134</u>
<u>LISTA DEGLI ALIMENTI ALTERNATIVI.....</u>	<u>134</u>
<u>ALIMENTAZIONE PER PAZIENTI DIALIZZATI IN REGIME AMBULATORIALE.....</u>	<u>134</u>
<u>Composizione Bromatologica.....</u>	<u>134</u>
<u>LISTA BASE DEGLI ALIMENTI.....</u>	<u>135</u>

<u>ESSENZE E CATECINE</u>	135
<u>LISTA BASE DEGLI ALIMENTI</u>	135
<u>INDICAZIONI</u>	136
<u>DIETA IPOPROTEICA - IPOFOSFORICA - IPOSODICA</u>	136
<u>Composizione Bromatologica</u>	136
<u>LISTA BASE DEGLI ALIMENTI</u>	136
<u>INDICAZIONI</u>	137
<u>DIETA BASE - IPOPROTEICA - IPOFOSFORICA – IPOSODICA INTEGRATA CON PROTEINE DI ORIGINE ANIMALE</u>	137
<u>Composizione Bromatologica</u>	137
<u>LISTA BASE DEGLI ALIMENTI</u>	137
<u>INDICAZIONI</u>	138
<u>DIETA NELLA DIATESI URICA</u>	138
<u>Composizione Bromatologica</u>	138
<u>LISTA BASE DEGLI ALIMENTI</u>	138
<u>INDICAZIONI</u>	138
<u>DIETA PER CIRROSI EPATICA</u>	139
<u>Composizione Bromatologica</u>	139
<u>LISTA BASE DEGLI ALIMENTI</u>	139
<u>INDICAZIONI</u>	139
<u>DIETA PER CIRROSI EPATICA</u>	139
<u>Composizione Bromatologica</u>	139
<u>LISTA BASE DEGLI ALIMENTI</u>	140
<u>INDICAZIONI</u>	140
<u>DIETA PER CELIACHIA</u>	140
<u>Composizione Bromatologica</u>	140
<u>LISTA BASE DEGLI ALIMENTI</u>	141
<u>INDICAZIONI</u>	141
<u>DIETA IPOGLICIDICA 1° TIPO</u>	141
<u>Composizione Bromatologica</u>	141
<u>LISTA BASE DEGLI ALIMENTI</u>	141
<u>INDICAZIONI</u>	142
<u>DIETA IPOGLICIDICA 2° TIPO</u>	142
<u>Composizione Bromatologica</u>	142
<u>LISTA BASE DEGLI ALIMENTI</u>	142
<u>INDICAZIONI</u>	142

<u>Composizione Bromatologica.....</u>	<u>143</u>
<u>LISTA BASE DEGLI ALIMENTI.....</u>	<u>143</u>
<u>INDICAZIONI.....</u>	<u>143</u>
<u>Dieta per diabetici: 1230 Kcal.....</u>	<u>143</u>
<u> Composizione gr Kcal %.....</u>	<u>143</u>
<u>Dieta per diabetici: 1643 Kcal.....</u>	<u>144</u>
<u> Composizione gr Kcal %.....</u>	<u>144</u>
<u>Dieta per diabetici: 1846 Kcal.....</u>	<u>144</u>
<u> Composizione gr Kcal %.....</u>	<u>144</u>
<u>Dieta per diabetici: 2037 Kcal.....</u>	<u>145</u>
<u> Composizione gr Kcal %.....</u>	<u>145</u>
<u>Dieta per diabetici: 2262 Kcal.....</u>	<u>145</u>
<u> Composizione gr Kcal %.....</u>	<u>145</u>

ALLEGATO B.1.1 – DISCIPLINARE TECNICO

PARTE PRIMA: PRESCRIZIONI RELATIVE ALLA FORNITURA DEL SERVIZIO MENSA PER DEGENTI.

TITOLO I: INDICAZIONI GENERALI DEL SERVIZIO

Art. 1 - Definizioni

Nell'ambito del presente Capitolato si intende:

Stazione appaltante: IRCCS Istituto Tumori di Bari;

Impresa Aggiudicataria, o, genericamente “la ditta”: l'impresa, il Raggruppamento Temporaneo di Imprese o Consorzio che è risultato aggiudicatario;

Capitolato Speciale: il presente documento comprensivo di tutti gli allegati tecnici;

Servizio di Ristorazione: il servizio di ristorazione, reso mediante la produzione dei pasti presso la sede della ditta partecipante alla gara, e veicolato presso la sede della struttura ospedaliera, destinato ai degenti e altri utenti di competenza della Stazione appaltante e al personale da questa dipendente, nonché per parenti dei degenti, per gli studenti dei corsi universitari, per i partecipanti ai corsi di formazione ai seminari e convegni, secondo la disciplina di gara;

Produzione dei pasti: l'insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dall'impresa Aggiudicataria per la preparazione dei pasti;

Menu: la lista delle preparazioni gastronomiche proposte all'utenza;

Menu giornaliero: il menù per la giornata alimentare;

Menu bisettimanale: l'insieme dei menù giornalieri per 2 settimane;

Menu stagionale: il/i menù previsti per stagione definiti in base alle caratteristiche climatiche;

Pasto: le preparazioni gastronomiche previste nei menù giornaliero cui l'utente ha diritto ogni volta che accede al servizio;

Dieta speciale: pasto destinato a utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie o intolleranze alimentari;

Dieta a carattere etico o religioso: pasto destinato a utenti aderenti a specifiche religioni o culture;

Preparazione gastronomica: la pietanza, il cd. piatto composto da uno o più alimenti/ingredienti preparati secondo quanto previsto dalla ricetta e consumabile crudo (es. frutta) o cotto (es. pasta al pomodoro);

Alimento: un prodotto alimentare che può essere consumato crudo (es. frutta);

Pasto equivalente: un tipo di pasto di uguale valore economico, diversificato in pasto equivalente intero e in pasto equivalente ridotto;

Trasporto: il trasporto dei pasti dai locali di produzione ai locali di consumo dei pasti;

Distribuzione dei pasti: l'insieme delle attività, strutture e mezzi utilizzati dall'impresa per la somministrazione dei pasti;

Locali di consumo dei pasti: ogni locale ove vi siano soggetti aventi diritto al Servizio di Ristorazione;

Stoviglie: piatti, posate, bicchieri, e quant'altro possa occorrere per la consumazione dei pasti da parte degli utenti;

Utensileria: coltelli, mestoli, teglie e quant'altro necessario per la preparazione e distribuzione dei pasti;

Tegameria: pentolame e quant'altro possa occorrere per la cottura;

Tovagliato: tovaglie e tovaglioli e quant'altro possa occorrere per apparecchiare i tavoli;

attrezzature: strumenti necessari allo sviluppo dell'attività di produzione, trasporto e distribuzione dei pasti;

Macchine strumenti utilizzabili mediante trasformazione di energia;

impianti: attrezzature e macchinari necessari per lo svolgimento dell'attività (es. impianto elettrico, impianto di riscaldamento/raffrescamento, impianto idrico sanitario ecc);

Arredi: complesso di oggetti (tavoli, sedie ecc.) che servono a guarnire gli ambienti di pertinenza del Servizio di Ristorazione;

Specifiche Tecniche: insieme delle caratteristiche/disposizioni che definiscono le esigenze tecniche che l'impresa deve soddisfare per lo svolgimento delle attività richieste dalla Stazione appaltante.

Art. 2 - Normativa di riferimento

Il servizio oggetto del presente capitolato deve essere prestato in osservanza delle vigenti normative di settore. A titolo indicativo non esaustivo, se ne riportano alcune:

Direttiva U.E. 92/50 e s.m.i.;

Attuazione delle direttive 93/43 CE e 96/43 CE;

D. Lgs. 163 del 12/04/06;

norme CEI ed UNI di settore;

D.Lgs.626/94 e s.m.i.;

insieme delle norme igienico sanitarie sugli alimenti DPR 26 marzo 1980, n. 327;

D. lgs. N. 155 del 26/05/1997;

C.C.N.L. di categoria comprese le contrattazioni decentrate;

ogni altra legge o altra fonte normativa che venga promulgata in sostituzione od integrazione delle fonti succitate nel corso di esecuzione del presente capitolato;

norme di questo Capitolato speciale;

norme del Codice Civile;

Legge Regione Puglia n. 26 del 04/12/2003;

Legge Regione Puglia n. 23 del 01/08/2006;

Art. 3 - Oggetto dell'Appalto

L'appalto ha per oggetto l'affidamento in gestione del SERVIZIO DI RISTORAZIONE VEICOLATA PER DEGENTI E DIPENDENTI dell'IRCCS ISTITUTO TUMORI di Bari.

La ditta aggiudicataria dovrà predisporre, realizzare e organizzare tutte le risorse necessarie per fornire i pasti oggetto della presente procedura di gara.

In via esemplificativa, le risorse si possono racchiudere nelle seguenti grandi categorie:

- 1) risorse (tecniche e organizzative) dislocate presso un centro di cottura esterno alla sede dell'IRCCS Istituto Tumori, dove saranno preparati, secondo le modalità indicate nel presente capitolato speciale, diete comuni e diete speciali per gli utenti, nonché pasti per la mensa dei dipendenti
- 2) risorse (tecniche e organizzative) necessarie per il trattamento dei pasti, che permettano la migliore conservazione delle qualità dei medesimi per consentirne la veicolazione fino al punto di consumo. La scelta delle modalità con cui avverrà tale trattamento non costituisce vincolo per la stazione appaltante, che accetterà di valutare qualsiasi proposta gli offerenti ritengano di fare, nel rispetto delle aspettative di qualità del servizio.
- 3) risorse necessarie per veicolare i pasti fino alla sede di somministrazione
- 4) risorse (tecniche e organizzative) dislocate presso la sede della stazione appaltante, per eseguire il servizio (risorse necessarie per: a) ricondizionare i pasti, riportandoli alle migliori condizioni di somministrazione; b) comporre le unità di somministrazione - vassoio con stoviglie, posateria; c) portare i pasti verso gli utenti; d) ritirare vassoi, posate e stoviglie, ritirare rifiuti; e) ricondizionare vassoi posate e stoviglie, smaltire rifiuti)
- 5) risorse (tecniche e organizzative) per consentire altresì la somministrazione dei pasti agli ulteriori utenti previsti nel locale mensa;
- 6) risorse (tecniche e organizzative) necessarie per garantire il controllo di qualità del servizio, nonché la gestione informatica del medesimo; risorse per garantire la sicurezza del servizio; risorse per garantire la pulizia, lo smaltimento, il rispetto dell'ambiente.

Il contratto d'appalto è relativo a tutte le operazioni e prestazioni, anche se non di seguito esplicitamente indicate, che risultassero necessarie per il corretto svolgimento del servizio.

Il servizio, che dovrà essere assicurato tutti i giorni dell'anno agli utenti – festività comprese – comprende:

- Acquisto, approvvigionamento, corretta gestione, manipolazione e conservazione di tutte le derrate alimentari.
- Preparazione delle diete standard e delle diete speciali.
- Consegna delle colazioni-pranzi e cene con carrelli e vassoi idonei, ritiro degli stessi e delle stoviglie utilizzate e successivo lavaggio.
- Preparazione, cottura e porzionamento dei pasti.
- Allestimento dei vassoi personalizzati per gli utenti, consegna e successivo ritiro al letto dell'utente.
- Fornitura di alimenti complementari ed aggiuntivi (generi di conforto) nel corso della giornata;
- Preparazione, cottura e distribuzione dei pasti per la mensa dipendenti;
- Lavaggio del materiale strumentale oltre a quello di cucina utilizzato per la preparazione, il confezionamento e il trasporto (attrezzature, stoviglie, pentolame, carrelli, vassoi, ecc.);

- Pulizia, sanificazione e riordino dei locali e attrezzature al termine di tutte le operazioni sopraelencate;
- Applicazione della normativa HACCP e assunzione relative responsabilità;
- Gestione del sistema informatico delle prenotazioni ivi compresa la formazione del personale dell'Azienda;
- Gestione di tutti i rifiuti prodotti durante tutte le sopra citate fasi di lavoro;
- Tutta la manutenzione delle attrezzature e degli impianti;
- L'esecuzione degli eventuali lavori di sistemazione e di adeguamento (conformità) alle norme vigenti;
- L'esecuzione dei lavori di sistemazione e di adeguamento alle norme vigenti dei locali e l'ottenimento dei relativi permessi igienico-sanitari per le attività previste dal proprio progetto tecnico-organizzativo;
- ogni altra attività preventiva, concomitante e conseguente a quelle descritte, necessaria per garantire la erogazione del servizio.

Art. 4 - Dimensionamento del servizio

Il numero di giornate alimentari, valutato sulla base dei dati storici, è il seguente:

UO	Day Hospital	Degenza	Totale
ematologia	0	0	0
Radiologia Interventistica	339	1974	2.313
Oncologia Medica	351	3017	3.368
Chirurgia Apparato Digerente	527	4260	4.787
Ginecologia	175	441	616
Senologia	240	3464	3.704
Otorinolaringoiatria	531	2003	2.534
Onc Medica e Sperimentale	1.533	8238	9.771
Endoscopia	298	0	298
totale degenze	2.368	23.397	25.765
ulteriori forniture (cappellano)			365
totale annuo			26.130

Ai sensi dell'art. 1.5 del disciplinare di gara, è inoltre facoltà della Amministrazione contraente, laddove lo ritenesse opportuno, di valersi delle facoltà di cui all'art. 27, comma 3, del capitolato d'oneri generale per le forniture ed i servizi eseguiti a cura del provveditorato generale dello stato, di cui al D.M. 28 ottobre 1985 (pubblicato sulla G.U.R.I. n. 51 del 3 marzo 1986), **incrementando le forniture o le attività dettagliate nel presente documento, fino alla concorrenza dei due quinti dell'importo contrattuale**, alle medesime condizioni e termini contrattuali.

Si è considerato che, mediamente, il costo di una giornata alimentare può essere suddiviso nelle seguenti aliquote costitutive:

costo colazione	8,71%
Costo pranzo	51,97%
Costo cena	39,33%

Costo giornata alimentare

100,00%

Di conseguenza, l'esercizio della facoltà di cui all'art. 1.5 del disciplinare di gara può portare ad un incremento del volume di attività pari a:

26.130 x 2/5 = 10.452 ulteriori giornate alimentari;

oppure a

10.452/0,5197 = 20.111 ulteriori forniture di soli pranzi nell'ambito del servizio mensa aziendale

Oppure a combinazioni dei precedenti incrementi, sempre a concorrenza dei due quinti di incremento del servizio.

Art. 5 - Obiettivi generali e specifici del servizio

Il servizio è articolato nelle seguenti prestazioni:

SERVIZIO RELATIVO ALLA FORNITURA DI PASTI PER DEGENTI.

Gli obiettivi di massima che la fornitrice deve garantire in virtù dell'intervento oggetto del presente appalto si possono riassumere nei seguenti principali aspetti:

- dotarsi delle tecnologie necessarie per espletare il servizio, che consentano di gestire in maniera unitaria le problematiche afferenti alla specifica materia;
- procedere ad accurati sopralluoghi per valutare la consistenza dei locali che saranno affidati dalla SA nella nuova sede dell'Ospedale Cotugno, per valutare le eventuali opere di adeguamento dei medesimi, tutte a carico del fornitore;
- fornire ogni opera edile e/o impiantistica necessaria per l'adeguamento di tali locali;
- fornire gli arredi e le attrezzature necessarie per le necessità di servizio;
- acquisire le necessarie autorizzazioni;
- dotarsi di ogni ulteriore dotazione logistica e organizzativa necessaria per garantire un servizio conforme alle richieste contenute nei disciplinari tecnici.

Le modalità di erogazione del servizio proposte, **SOGGETTE A MODIFICA SULLA BASE DELLA OFFERTA MIGLIORATIVA DELLA DITTA**, sono le seguenti:

- preparazione e cottura dei pasti presso un centro di cottura della ditta appaltatrice;
- porzionamento degli stessi e composizione di appositi vassoi come di seguito specificato, presso i locali della ditta appaltatrice;
- distribuzione presso le unità operative della struttura, da effettuarsi coerentemente con il proprio progetto tecnico offerto in sede di gara, comunque proposto, e conseguente dotazione, da parte della Ditta, di tutti i necessari strumenti, attrezzature, nonché messa a disposizione, sempre in coerenza con il progetto offerto in sede di gara, del necessario personale, dotato della necessaria qualificazione professionale, nonché dotato di conoscenze e aggiornamenti periodici

necessari per adattare le proprie qualità professionali alle particolari esigenze della stazione appaltante;

- mantenimento nelle migliori condizioni operative delle risorse necessarie per la erogazione del servizio; in particolare, la ditta provvederà al lavaggio e stivaggio vassoi, contenitori, stoviglie, piccole attrezzature, ecc. nonché al mantenimento in pulizia ed efficienza degli ambienti ad essa affidati, dei relativi impianti eccetera.

L'aggiudicatario dovrà provvedere a tutte le necessità accessorie propedeutiche alla predisposizione del servizio, ovvero:

- predisposizione degli ambienti affidati per le proprie necessità, secondo le prescrizioni degli organi di vigilanza in materia di igiene, e secondo le prescrizioni tecniche contenute nel presente capitolato o necessarie per la realizzazione del proprio progetto offerto in sede di gara;
- ottenimento degli eventuali necessari permessi e autorizzazioni;
- fornitura delle opere edili e impiantistiche, delle forniture e in generale di quanto necessario per la realizzazione di eventuali opere necessarie per l'adeguamento degli ambienti di lavoro concessi in uso.
- fornitura dei carrelli termici per la distribuzione ai reparti con la garanzia che la linea calda permanga fino alla consegna dei pasti ai degenti, con il rispetto dei criteri organolettici e qualitativi. In alternativa, in caso di diversa proposta tecnico-organizzativa da parte della ditta, fornitura dei necessari strumenti e attrezzature.
- Redazione e attuazione delle procedure HACCP.

SERVIZIO RELATIVO ALLA FORNITURA DI PASTI PER DIPENDENTI E PARENTI DEI DEGENTI.

Con riferimento al trasferimento verso la nuova sede, previsto per il primo trimestre 2009, gli obiettivi di massima che la fornitrice deve garantire in virtù dell'intervento oggetto del presente appalto si possono riassumere nei seguenti principali aspetti:

- dotarsi delle tecnologie necessarie per espletare il servizio, che consentano di gestire in maniera unitaria le problematiche afferenti alla specifica materia;
- procedere ad accurati sopralluoghi per valutare la consistenza dei locali che saranno affidati dalla SA (siti al piano terra della palazzina uffici) nella prossima sede, per valutare le eventuali opere di adeguamento dei medesimi, tutte a carico del fornitore;
- fornire ogni opera edile e/o impiantistica necessaria per l'adeguamento di tali locali;
- fornire i necessari arredi e attrezzature; tra questi, si consideri che:
 - a. il punto di raccolta, ricondizionamento e distribuzione pasti per **degenti**, evidenziato negli allegati elaborati, deve essere arredato e attrezzato a cura e spese della fornitrice;
 - b. lo spazio **mensa per dipendenti**, evidenziato negli allegati elaborati, è arredato a cura della stazione appaltante per la parte che riguarda i tavolini e le sedie; il solo bancone di distribuzione, dovendo essere conforme alle caratteristiche prestazionali dettate dal progetto offerto dalla ditta, deve essere arredato e attrezzato a cura e spese della fornitrice;

- c. la **stanza per attività amministrative** connesse con il servizio, affidata alla ditta per le proprie esigenze organizzative e soprattutto per le attività di collegamento con l'ufficio dietiste della stazione appaltante, è arredato e attrezzato a cura della stazione appaltante, tranne per la parte informatica che è a cura della ditta;
 - d. è altresì presente uno spazio immediatamente limitrofo allo spazio mensa, che viene dato in gestione alla ditta per ottimizzare il servizio pasti per dipendenti e parenti dei degenti; tale spazio, dovendo essere conforme alle caratteristiche prestazionali dettate dal progetto offerto dalla ditta, deve essere arredato e attrezzato a cura e spese della fornitrice;
- acquisire le necessarie autorizzazioni;
 - dotarsi di ogni ulteriore dotazione logistica e organizzativa necessaria per garantire un servizio conforme alle richieste contenute nei disciplinari tecnici.
 - fornire i pasti con il modello “self service”, ovvero mediante composizione presso un bancone di distribuzione dei vassoi secondo le scelte degli utenti, i quali dopo il pasto provvedono a riposizionare i medesimi vassoi in appositi contenitori di raccolta per consentire alla ditta il conferimento a rifiuto degli avanzi;

L'aggiudicatario dovrà provvedere a tutte le necessità accessorie propedeutiche alla predisposizione del servizio, ovvero:

- predisposizione degli ambienti affidati per le proprie necessità, secondo le prescrizioni degli organi di vigilanza in materia di igiene, e secondo le prescrizioni tecniche contenute nel presente capitolato;
- ottenimento degli eventuali necessari permessi e autorizzazioni;
- fornitura delle opere edili e impiantistiche, delle forniture e in generale di quanto necessario per la realizzazione di eventuali opere necessarie per l'adeguamento degli ambienti di lavoro concessi in uso.
- fornitura di arredi, vassoi, contenitori per la raccolta dei rifiuti, carrelli per la distribuzione e il ritiro dei vassoi, tavolini e sedie per la mensa.
- Redazione e attuazione delle procedure HACCP.

Art. 6 - Ubicazione delle strutture ospedaliere

La struttura interessata al servizio in oggetto è attualmente la clinica “Mater Dei”, sita in Bari alla via Hahnemann, 10. Nei primi mesi del 2009, è previsto il trasferimento delle attività verso la nuova sede dell'Istituto, presso l'ospedale ex P.O. “Cotugno”, in Bari in via Amoruso.

Di conseguenza, deve essere previsto che il servizio abbia attivazione presso i locali della attuale sede, per essere poi trasferito verso la nuova sede. Laddove, invece, la aggiudicazione della presente procedura di gara dovesse avvenire a trasferimento già avvenuto, le attività partirebbero direttamente nei locali della nuova sede.

Per la erogazione del servizio presso l'ex P.O. “Cotugno” si attribuiscono:

- ambienti per la composizione dei pasti per degenti;
- spazio mensa;
- ambiente per le attività amministrative connesse con il servizio.

Art. 7 - Orario del Servizio di Ristorazione

L'Impresa si impegna a fornire il servizio di ristorazione per degenti nei seguenti orari:

- Colazione dalle ore 7.45 alle 8.15
- Pranzo dalle ore 12.00 alle 12.30
- Cena dalle ore 18.00 alle 19.00.

L'Impresa si impegna a fornire il servizio di ristorazione per dipendenti nei seguenti orari:

- Pranzo dalle ore 14.00 alle 15.30

Art. 8 - Giornate di erogazione del servizio

L'Impresa si impegna ad erogare il servizio di ristorazione dal lunedì alla domenica e per tutti i giorni dell'anno, festivi compresi.

In occasione di particolari ricorrenze quali il S. Natale, S. Stefano, Capodanno, Epifania, S. Pasqua, Lunedì dell'Angelo, Ferragosto, Festa Patronale, l'Impresa deve garantire la preparazione del pasto tradizionale con menù speciale regionale da concordare qualche giorno prima con le dietiste dell'Istituto.

Nelle festività del 25 aprile, 1° maggio, 1° novembre, 8 dicembre, dovrà essere fornito il menù domenicale.

Art. 9 - Somministrazione dei pasti durante le fasi di riorganizzazione e/o adeguamento

Durante le fasi di riorganizzazione dei locali e/o di adeguamento ed installazione di attrezzature e impianti nei presidi, nonché nelle more di perfezionamento del contratto, l'Impresa deve garantire la continuità dell'erogazione del servizio di ristorazione.

Art. 10 - Interruzione del servizio

Il servizio di Ristorazione ai degenti deve essere garantito anche in caso di sciopero in quanto trattasi di servizio pubblico essenziale. Al verificarsi di questa evenienza però, potranno essere concordate con il Dirigente Medico, in via straordinaria, particolari situazioni gestionali ed organizzative.

Il massimo ritardo rispetto agli orari di cui all'art. 7, ammesso in tali casi di forza maggiore, è di trenta minuti.

Art. 11 - Relazione sull'andamento del servizio

Al termine di ogni quadrimestre l'Impresa dovrà trasmettere all' IRCCS ISTITUTO TUMORI una relazione sull'andamento del servizio contenente, tra l'altro, le informazioni relative all'organigramma e all'organizzazione del lavoro, al piano di qualità, alle attività di formazione del personale, ai rapporti con gli addetti al controllo, alle cause di eventuali controversie con l'Istituto.

Art. 12 - Gestione informatizzata del servizio

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere, a proprie cure e spese, alla informatizzazione della gestione del servizio oggetto dell'appalto.

Il sistema proposto dall'impresa deve integrarsi ed interfacciarsi con la rete informatica della Stazione appaltante ed in particolare con il sistema di contabilità e con il sistema del personale, sia per quanto riguarda il settore economico sia la rilevazione presenze.

Art. 13 - Misure per il controllo delle infestazioni

Ai fini del controllo delle infestazioni è necessario che i macchinari installati, ove possibile, siano sollevati dal pavimento per consentire un'adeguata pulizia del basamento.

Nei riguardi delle mosche risultano utili le reti metalliche a fitte maglie montate su telai e le tende a bacchette pendule, o simili, poste rispettivamente in corrispondenza delle finestre e degli ingressi esterni. In ordine alla lotta contro i roditori, il mezzo più efficace consiste nel proteggere le aperture verso l'esterno con rete metallica a fitte maglie.

Analoghe reti devono essere utilizzate per proteggere i fognoli e qualunque comunicazione con le fognature. E' inoltre opportuno dotare le grondaie di dispositivi che impediscano ai ratti di raggiungere le coperture e proteggere le canalizzazioni con fogli metallici di varia foggia.

Art. 14 - Contenuti del progetto che la ditta offerente deve predisporre per la partecipazione

La Ditta offerente, per fornire le prestazioni di cui sopra, dovrà evidenziare in un progetto le propria proposta operativa.

Il progetto, presentato in forma di relazione, dovrà essere formulato secondo le seguenti direttrici.

A) - Criteri generali.

Una prima parte è dedicata alla descrizione della missione aziendale e al modo con cui la ditta traduce i propri obiettivi generali in atti operativi. Deve essere illustrato il programma generale della azienda nel realizzare un modello eco-sostenibile ed eco-efficiente di ristorazione in ambito sanitario, con coinvolgimento di tutti i processi produttivi e gestionali e con l'ideazione di una logistica costruita "ad hoc".

Questo deve comprendere la considerazione di aspetti qualitativi più stretti nella selezione delle materie prime, **attenta alla territorialità**, ai **tempi di percorrenza del prodotto**, alla promozione della filiera corta.

In questo modello il concorso di molteplici professionalità e competenze deve portare alla condivisione di diverse priorità (nutrizionali, organizzative, gastronomiche, eco-ambientali, economiche) e alla realizzazione dell'obiettivo di guadagno di salute e di benessere. Si veda al riguardo la descrizione delle prestazioni che devono formare oggetto della relazione, in allegato B.1 (art. 2, "criteri generali" e "criteri particolari")

B) - Criteri particolari.

Una seconda parte sarà dedicata allo specifico progetto predisposto per l'IRCS Istituto Tumori.

Deve essere perseguito il miglior rapporto costo-qualità, per realizzare una ristorazione collettiva con servizi sostenibili da un punto di vista ambientale in tutte le sue fasi: approvvigionamento, trasformazione e distribuzione.

Con riferimento agli elementi tecnici che formeranno oggetto di valutazione in sede di gara, ai fini della determinazione della qualità della offerta, dovranno essere descritti:

B.1) **Approvvigionamento.** L'approvvigionamento del cibo deve avvenire quanto più possibile in un'area di riferimento circoscritta in ambito regionale o transregionale per evitare degenerazioni della materia prima e inquinamento dell'ambiente. Verrà descritto l'approvvigionamento delle materie prime: la presenza di prodotti a denominazione di origine o di filiera corta, di prodotti biologici, l'eventuale coinvolgimento di produttori locali, etc.

B.2) - Si descriveranno le **qualità organolettiche presumibili**, come risultato delle modalità di organizzazione del servizio, della tipologia di preparazione adottata eccetera. Per completare tale parte della relazione, si indicheranno:

- a) Relazione dettagliata circa il sistema di preparazione e produzione pasti, confezionamento vassoi personalizzati, trasporto consegna al letto del degente dei pasti; sarà indicata la collocazione delle cucine rispetto ai luoghi di consumo dei pasti e la descrizione delle modalità di trasporto.
- b) piano nutrizionale corredato dai menù stagionali (tipicità dei piatti, qualità delle scelte, varietà), dei prospetti di diete standard e speciali: Menù e ricettari per diete ordinarie e speciali degenti e mensa dipendenti con particolare riferimento all'utilizzazione nei menu proposti, con specifica composizione bromatologica, di prodotti tipici e tradizionali, di prodotti locali, di prodotti a denominazione protetta, nonché di prodotti biologici, in conformità alle linee guida ed alle altre raccomandazioni dell'Istituto nazionale della nutrizione.
- c) Indicazione di menù tipici locali ad integrazione di quelli indicati nella documentazione di gara predisposta dalla stazione appaltante.
- d) La ditta dovrà predisporre un elenco dettagliato, suddiviso per degenti e mensa dipendenti, del menù proposto comprensivo di tutte le alternative offerte per ogni giornata.

2.a) Piano di approvvigionamento e qualità delle derrate con le relative schede tecniche;

B.3) **Servizio al paziente.** Deve essere formulato un progetto che permetta di offrire un pasto consumato con più calma, riempiendo in modo piacevole i lunghi tempi che un malato ha in ospedale, dandogli la possibilità, almeno per chi non è costretto a letto anche di condividere il pasto con altre persone in modo conviviale, in luoghi più confortevoli. L'obiettivo è invogliare il malato a consumare il pasto, nutrendolo e insegnandogli a mangiare in modo salutare e piacevole, utile anche quando lasci l'ospedale. Verrà analizzata la qualità delle modalità di erogazione del servizio, con particolare riferimento alla necessità di dare risalto alle particolari esigenze alberghiere e di umanizzazione di cui è portatore il paziente oncologico. Verrà indicata la descrizione del servizio di distribuzione pasti: modalità organizzative, fasce orarie, tempi, spazi e personale dedicati, descrizione delle modalità di gestione avanzi e rifiuti del servizio ristorazione. Verranno indicate le caratteristiche di stoviglie, piatti, vassoi. Relazione dettagliata circa il sistema di prenotazione e rilevazione dei pasti offerto, tipo e quantità delle eventuali attrezzature proposte e modalità di funzionamento

B.4) **Servizi accessori.** Saranno descritti i servizi accessori (smaltimento rifiuti, pulizia e disinfezione, derattizzazione, deblattizzazione eccetera). Descrizione del Servizio dietetico

dell'impresa. Indicazione dei prodotti di pulizia di qualsiasi tipo che saranno utilizzati durante l'erogazione del servizio e delle relative schede tecniche e di sicurezza. Descrizione del servizio di manutenzione: La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere, a proprie cure e spese, ad assicurare in ogni momento il perfetto stato d'uso degli impianti e delle attrezzature mediante la revisione periodica degli stessi (almeno ogni sei mesi), sotto il controllo dell'Area Gestione Tecnica dell'Azienda e con interventi di manutenzione (ordinaria e straordinaria). Si veda il successivo art. 25 per ulteriori precisazioni.

- B.5) Controllo della qualità.** Verranno analizzati i ruoli e rapporti di collaborazione e controllo tra ospedale e azienda di ristorazione: la definizione dei menu, i controlli a campione in cucina, in mensa, in reparto, etc. Verrà descritto il coinvolgimento del personale della struttura di dietetica e nutrizione clinica nella definizione dei menu giornalieri e speciali, anche con riferimento alle fasi di approvvigionamento e alle caratteristiche alberghiere del servizio. Descrizione dei sistemi di controllo e verifica che saranno adottati per consentire all'IRCCS di valutare con continuità la qualità del servizio. Controllo della qualità per assicurare il livello igienico-sanitario e relativi controlli chimico-fisici e biologici su tutte le tappe della produzione (dalle materie prime al prodotto finito), indicando il piano di campionamento e controllo di qualità su campioni di derrate, alimenti, pietanze, attrezzature ed ambienti, il piano di pulizia e sanificazione, il piano di disinfezione e derattizzazione nonché il piano di autocontrollo HACCP;
- B.6) **Qualità e caratteristiche tecnico-funzionali del software applicativo.** Deve essere descritta la modalità con cui sarà offerto il sistema di prenotazione e rilevazione dei pasti offerto, con le eventuali modalità di riversamento dei dati dal data base proposto verso il sistema di controllo di gestione della stazione appaltante.
- B.7) Struttura organizzativa.** Verranno descritte le professionalità che la ditta ristoratrice utilizzerà presso i propri stabilimenti con l'indicazione del numero per pasti prodotti: cuochi, aiuto cuochi, addetti approvvigionamento e dispense, dietisti, etc. Verrà descritta la struttura organizzativa che sarà preposta a erogare il servizio presso l'IRCCS, con esplicitazione dell'organigramma e del numero di dipendenti impiegati, loro formazione e professionalità, il monte ore complessivo e monte ore minimo suddiviso per giornata lavorativa. Il monte ore esposto è vincolante per l'Impresa nell'esecuzione del servizio medesimo. La descrizione del sistema organizzativo fornirà altresì riscontri circa:
- a) preparazione e produzione pasti, confezionamento vassoi personalizzati, trasporto consegna al letto del degente dei pasti, modalità di veicolazione;
 - b) descrizione dei sistemi di controllo e verifica che saranno adottati per consentire all'IRCCS il controllo e la gestione del servizio;
 - c) descrizione dei corsi di formazione che saranno erogati a favore del personale al momento della attivazione del servizio e durante la durata del medesimo; aggiornamento dei dipendenti, criteri e le modalità di formazione del personale di cucina e di somministrazione.
 - d) descrizione delle modalità operative ed organizzative con le quali l'impresa garantirà la continuità del servizio di ristorazione nel caso di scioperi del personale e/o di emergenze ed imprevisti di qualsiasi natura;
 - e) modalità operative ed organizzative con cui l'impresa intende garantire la continuità del servizio di ristorazione durante la fase di adeguamento dei locali e degli impianti alla normativa vigente;

B.8) **Referenze, certificazioni e gruppo di lavoro impiegato.** Per garantire il controllo continuo della qualità, la relazione dovrà indicare le modalità operative adottate per conseguire i seguenti obiettivi:

- a) controllo della qualità per assicurare il livello igienico-sanitario e relativi controlli chimico-fisici e biologici su tutte le tappe della produzione (dalle materie prime al prodotto finito), indicando il piano di campionamento e controllo di qualità su campioni di derrate, alimenti, pietanze, attrezzature ed ambienti, il piano di pulizia e sanificazione, il piano di disinfestazione e derattizzazione nonché il piano di autocontrollo HACCP;
- b) Deve essere prevista la costruzione di un questionario per la raccolta dei dati sopra citati, la sua somministrazione mediante interviste e osservazioni dirette, la definizione di una matrice di elaborazione dati, l'elaborazione e la lettura ragionata degli stessi.
- c) Deve essere descritto il Servizio dietetico dell'impresa;
- d) Indicazione dei prodotti di qualsiasi tipo che saranno utilizzati durante la erogazione del servizio e delle relative schede tecniche e di sicurezza.

C) Specifiche tecniche di progetto.

Il progetto deve contenere le specifiche tecniche della proposta progettuale.

- a) Progetto delle opere edili ed impiantistiche, laddove previste, compresa la fornitura di attrezzature ed arredi tecnici e convenzionali per rendere funzionali i locali destinati al servizio, completo della documentazione richiamata dal presente capitolato, delle schede tecniche di tutti i materiali che si intendono mettere in opera e dei depliant illustrativi delle attrezzature ed arredi forniti;
- b) Planimetria in dettaglio del lay-out della cucina allestita nel centro di cottura di cui dispone la ditta partecipante, con descrizione del medesimo;
- c) Planimetria in dettaglio del lay-out delle aree messe a disposizione dalla stazione appaltante, con indicazione delle opere edili e impiantistiche e delle attrezzature che saranno poste in opera a cura della ditta offerente. Si precisa che le aree interessate dal servizio, che la stazione mette a disposizione delle ditte, presso la nuova sede (ex P.O."Cotugno") sono indicate negli allegati grafici compiegati al presente disciplinare, e comprendono: **zona di confezionamento** vassoi personalizzati; **zona di deposito derrate** in arrivo; **zona cucina**, che la ditta se ne ha la convenienza può dotare di attrezzature conformi alle proprie esigenze operative; **zona di distribuzione pasti** per la mensa aziendale; **zona mensa aziendale** (già arredata con tavolini e sedie); **ufficio amministrativo** per il responsabile del servizio.
- d) computo metrico non estimativo delle opere previste; il computo metrico non estimativo deve riportare, per ogni voce di lavorazione prevista, la descrizione dettagliata, la unità di misura applicabile, la relativa quantità prevista; non saranno indicati il prezzo unitario applicabile e il prezzo totale, che troveranno esplicitazione solo nella busta n. 3;
- e) Verranno descritte le dotazioni tecniche che la ditta intende allocare presso la sede della stazione appaltante, coerentemente con la propria offerta e con eventuali proposte migliorative; Verrà descritta tipologia e numero delle attrezzature e dei carrelli a disposizione per l'espletamento del servizio e le misure adottate per

garantire l'igienicità, con le relative schede tecniche. Elenco e descrizione delle ulteriori attrezzature che saranno impiegate utilizzate per il mantenimento, la consegna dei vassoi personalizzati ai piani di degenza, il lavaggio degli stessi e dei relativi carrelli, nonché di ogni altra attrezzatura prevista dal progetto offerto; le descrizioni saranno complete di relazione organizzativa, dei depliant illustrativi e delle schede tecniche.

- f) Dettagliato cronoprogramma dei lavori di adeguamento con la specifica dei tempi massimi di realizzazione. Il programma dovrà essere realizzato in forma di diagramma di Gantt, con scala dei tempi a partire dal primo giorno di consegna, indicando la durata in giorni lavorativi (ad esclusione del sabato) e le relative precedenze delle diverse fasi (consegna del cantiere, esecuzione delle opere edili ed impiantistiche, installazioni, formazione del personale utilizzatore, collaudi, ecc.). **Il programma temporale dovrà prevedere la conclusione delle attività entro il termine massimo di 60 giorni solari consecutivi** ovvero entro il termine migliorativo offerto in sede di gara, decorrenti dalla gara di consegna dei locali

D) Proposte Migliorative del servizio

Dalla analisi dello stato degli ambienti offerti per la logistica del servizio, e dalla analisi della proposta progettuale contenuta negli elaborati di gara, deriva una tipologia di servizio che costituisce la qualità minima attesa dalla stazione appaltante. La ditta indicherà le proprie proposte migliorative, tese a garantire la migliore predisposizione degli spazi e il loro attrezzamento, il miglioramento della qualità del servizio e della qualità intrinseca dei prodotti.

All'interno del progetto sarà allegato un elaborato illustrante le proposte migliorative che l'Impresa intende apportare al servizio sulla base di innovazioni tecnologiche e di processo, finalizzate al miglioramento qualitativo del servizio ed al contenimento dei costi. Tali proposte, vincolanti per la ditta offerente ma non vincolanti per la stazione appaltante, non possono essere in aumento al prezzo offerto.

Eventuali proposte migliorative rispetto a quanto richiesto dal presente capitolato speciale saranno valutate in sede di gara solo se non comportano alcun aumento di spesa per l'Azienda.

Art. 15 - Consegna locali

Dalla data di consegna dei locali decorrono i **60 gg.** entro i quali deve essere attivato il servizio.

Dell'avvenuta consegna dei locali e del loro stato sarà redatto apposito verbale in contraddittorio con la Ditta aggiudicataria del servizio di ristorazione. Tale verbale sarà allegato ai documenti contrattuali per costituirne parte integrante e sostanziale.

Le Strutture affidate dall'Amministrazione Contraente devono essere utilizzate dalla ditta aggiudicataria esclusivamente per lo svolgimento delle attività richieste salvo diverse indicazioni che saranno fornite in merito dalla stessa Amministrazione. La Ditta aggiudicataria per sé ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga a non mutare mai per qualsiasi ragione o motivo, a pena di risoluzione del contratto di ristorazione collettiva, la destinazione d'uso dei locali ad esso affidati.

Eventuali addizioni e/o migliorie apportati agli impianti ed ai locali resteranno al termine del contratto acquisite gratuitamente dall'Amministrazione Contraente, salvo il diritto dell'Amministrazione medesima di chiedere la remissione in pristino in caso di addizioni di migliorie non autorizzate.

Art. 16 - Realizzazione del progetto esecutivo

La Ditta aggiudicataria deve realizzare il progetto presentato in sede di gara nei tempi indicati nel cronoprogramma offerto in sede di gara.

Il progetto offerto in sede di gara ha le caratteristiche di “progetto definitivo”, come definite dalla normativa (DPR 554/99) ; dopo la aggiudicazione, la ditta predispone il “progetto esecutivo” in piena rispondenza a quanto previsto dalle normative dei lavori Pubblici e dalle norme igienico-sanitarie e dalle disposizioni di cui alla L.494/96, e dai dettami (prescrizioni) contenuti nei punti precedenti.

Il “progetto esecutivo” dovrà contenere, oltre che la descrizione particolareggiata delle opere da effettuare, anche l’elenco degli impianti, delle attrezzature, degli arredi che la ditta appaltatrice dovrà fornire, con annessi depliant illustrativi da cui evincerne le caratteristiche tecniche.

La Ditta aggiudicataria si obbliga a realizzare, integralmente a sua totale cura e spese, le opere di cui al progetto esecutivo approvato dall’Amministrazione contraente.

Il progetto esecutivo firmato da un professionista abilitato all’esercizio della professione di geometra, ingegnere o architetto dovrà essere la naturale evoluzione di quello definitivo posto a base dell’offerta dalla Ditta aggiudicataria senza significative variazioni se non concordate con l’Amministrazione e comunque con caratteristica di miglioria i cui costi saranno a carico della Ditta aggiudicataria.

Tutte le spese necessarie per eventuali indagini e rilevazioni, progettazione esecutiva, coordinamento della sicurezza in fase di esecuzione, direzione e collaudo dei lavori da parte dell’Area Gestione Tecnica della ASL e/o da professionista abilitato dalla stessa designato, sono a carico della Ditta aggiudicataria.

La realizzazione dell’opera ultimata e funzionamento a perfetta regola d’arte, sono a carico della Ditta aggiudicataria.

La Ditta aggiudicataria sarà responsabile degli eventuali danni arrecati durante i lavori di smantellamento dei locali, di rimozione delle attrezzature riutilizzabili e di realizzazione dei nuovi ambienti, nonché di ogni altro danno arrecato a persone e/o cose, sollevando l’Amministrazione da ogni e qualsiasi responsabilità al riguardo.

Art. 17 - Autorizzazioni e licenze

La Ditta aggiudicataria deve provvedere all’acquisizione delle licenze edilizie, delle autorizzazioni preventive necessarie autorizzazioni sanitarie e non (comprese eventuali licenze commerciali) necessarie per lo svolgimento dell’attività richiesta dal presente Capitolato.

Tutte le licenze ed autorizzazioni saranno richieste alla Ditta aggiudicataria e saranno intestate al Legale Rappresentante della Ditta stessa, fatte salve quelle che dovranno essere congiuntamente richieste con l’Azienda.

Art. 18 - Direzione lavori

La Direzione lavori sarà a totale carico della Ditta aggiudicataria. Il Direttore dei lavori sarà un professionista abilitato in possesso dei requisiti stabiliti dalla legge in relazione ai lavori da dirigere, designato dalla ditta appaltatrice su indicazione dell’Area Gestione Tecnica della Stazione Appaltante, che risponderà alla Committente della conformità dell’eseguito al progettato.

Analogamente e secondo legge dell'Area Gestione Tecnica della Stazione Appaltante provvederà ad individuare il responsabile del coordinamento della sicurezza ed il responsabile dei lavori.

Art. 19 - Requisiti delle imprese per l'esecuzione dei lavori

Resta fermo il principio che la Ditta aggiudicataria o comunque la ditta legittimata all'esecuzione dei lavori dovrà possedere gli stessi requisiti previsti dalla normativa vigente per l'appalto di lavori medesimi.

Art. 20 - Esecuzione collaudi

Per quanto riguarda l'andamento, l'esecuzione ed il collaudo dei lavori, si fa riferimento a quanto previsto dalle vigenti normative ed al progetto approvato dall'Amministrazione.

Art. 21 - Documenti finali

La Ditta aggiudicataria a termine dei lavori dovrà produrre la documentazione che segue:

- Certificati di ultimazione lavori;
- Collaudi;
- Certificati che abilitano le strutture e gli impianti all'esercizio a cui sono destinati.

Art. 22 - Collaudo provvisorio

Entro 10 (dieci) giorni dalla ultimazione definitiva dei lavori di realizzazione delle strutture e degli impianti e di installazione delle attrezzature, sarà eseguito il collaudo provvisorio delle opere, inteso ad accertare che la qualità delle opere e la quantità dei materiali forniti, le modalità di esecuzione, l'installazione, la fornitura e le prestazioni di quanto sopra descritto rispondono alle condizioni contrattuali e alle schede tecniche presentate.

Tutte le prove e le verifiche saranno eseguite dall'Amministrazione in contraddittorio con la Ditta aggiudicataria.

Se durante il collaudo provvisorio dovessero risultare manchevolezze o deficienze, esse dovranno essere verbalizzate e sarà fissato un termine entro il quale la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla loro eliminazione.

I risultati finali saranno certificati con verbale redatto entro 10 giorni dalla fine delle operazioni di controllo.

Art. 23 - Collaudo finale

Il collaudo si riterrà definitivo, salvo eventi particolari decorsi 180 giorni dalla data di rilascio del certificato di collaudo provvisorio, quando verrà rilasciato da parte dell'Amministrazione il verbale di ultimazione dei lavori, che avverrà entro 10 giorni dal termine del collaudo provvisorio.

L'operazione di collaudo definitivo conterà in:

- controllo quantitativo di tutti i materiali e componenti;

- verifica e rispondenza del funzionamento.

TITOLO II: ONERI A CARICO DELL'IMPRESA

Art. 24 - Impianti ed attrezzature

Il pentolame, le stoviglie, la tegameria, l'utensileria, e tutte le posate per la preparazione dei pasti devono essere nuovi di fabbrica al momento di inizio del servizio.

Prima dell'inizio del rapporto contrattuale la ditta aggiudicataria dovrà verificare a proprie cure e spese, la perfetta funzionalità degli impianti e in generale degli ambienti affidati e curarne la manutenzione per tutta la durata del servizio e senza alcuna esclusione.

Tale manutenzione sarà puntualmente verificata dall'Ufficio dell'Area Gestione Tecnico Patrimoniale dell'Azienda, il cui insindacabile giudizio valuterà la congruità della corretta tenuta di locali e impianti.

Ove, durante la erogazione del servizio, qualsiasi risorsa (attrezzatura, ambiente di lavoro, impianti, beni strumentali) dovesse essere dal Dirigente dell'Area Tecnico Patrimoniale ritenuta non idonea all'uso (per vetustà, malfunzionamento eccetera), e laddove i medesimi non venissero sostituite nei tempi tecnici strettamente necessari in relazione, anche, all'importanza dalle stesse rivestita per il corretto svolgimento del servizio, l'Area Patrimonio procederà alla fornitura in opera di quanto necessario mediante esecuzione d'ufficio, con detrazione delle relative spese del canone pattuito.

Ogni materiale di servizio è a carico della Ditta aggiudicataria.

Gli impianti e le attrezzature di proprietà dell'Azienda, prima dell'inizio del servizio e durante il suo svolgimento, dovranno essere adeguati, a cura e spese della Ditta aggiudicataria, alla normativa vigente tempo per tempo in materia di sicurezza, antincendio, antinfortunistica, igienico sanitaria e resi idonei al loro perfetto funzionamento.

Tutto quanto costituisca dismissione o nuovo apporto, in termini di attrezzature e strumenti dovrà essere comunicato all'Ufficio Patrimonio dell'Azienda per la sua iscrizione nei registri inventariali. Ogni dismissione o nuovo apporto sarà, dunque, oggetto di verbale redatto in contraddittorio.

Ogni opera necessaria per l'installazione o la messa in funzione sarà a totale carico della Ditta aggiudicataria; di tali eventuali inserimenti sarà informata preventivamente la Direzione dell'Azienda, che dovrà dare il proprio assenso.

Resta inteso che, qualora l'introduzione di dette nuove apparecchiature/attrezzature dovesse comportare delle modifiche dell'attuale assetto dei locali e degli impianti, sarà diritto dell'Azienda, dopo le opportune valutazioni di merito e/o convenienza, richiederne il ripristino.

Le attrezzature e gli arredi che la Ditta aggiudicataria inserirà, resteranno di proprietà dell'Amministrazione appaltante alla scadenza contrattuale. Sarà redatto un verbale delle nuove attrezzature/arredi installati dalla Ditta aggiudicataria e delle caratteristiche di finitura dei locali al termine dei lavori.

La Ditta aggiudicataria dovrà altresì provvedere a proprie cure e spese:

- Al rinnovamento periodico di tutte le attrezzature e di tutti gli strumenti che, ad insindacabile giudizio della Area Gestione Tecnica, non dovessero più garantire una perfetta preparazione, cottura, distribuzione, conservazione, refrigerazione, lavaggio, e gestione degli alimenti.
- Alla pulizia, disinfezione, disinfestazione, derattizzazione, e tenuta igienica di tutti i locali assegnati al servizio, secondo le norme vigenti e secondo le prescrizioni appresso descritte.

La Ditta aggiudicataria, a partire dalla data in cui prende in consegna le Strutture ne è costituito custode e ne assume conseguentemente la responsabilità per eventuali danneggiamenti, deterioramenti, perdite e/o sottrazioni.

La Ditta aggiudicataria dovrà utilizzare macchine ed attrezzature in conformità alle prescrizioni dei relativi manuali d'uso e manutenzione, rispettando le modalità di applicazione previste nei contratti in essere.

Tutti gli interventi di tipo impiantistico dovranno essere corredati da relativa dichiarazione di conformità, prevista dalla L. 46/1990, mentre per gli arredi/attrezzature dovrà essere presentato, ove previsto, il certificato di collaudo. Tale dichiarazione di conformità/collaudo farà parte integrante dei documenti contrattuali.

Art. 25 - Lavori di manutenzione e pulizia degli impianti, delle attrezzature e dei locali

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla stesura del manuale delle procedure HACCP ed eseguire le stesse a norma delle leggi vigenti in materia.

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere, a proprie cure e spese, ad assicurare in ogni momento il perfetto stato d'uso degli impianti e delle attrezzature mediante la revisione periodica degli stessi (almeno ogni sei mesi), sotto il controllo dell'Area Gestione Tecnica dell'Azienda e con interventi di manutenzione (ordinaria e straordinaria).

Dovrà eseguire ogni lavoro ritenuto necessario dall'Area Gestione Tecnica dell'Azienda e pertinente l'esecuzione del servizio di ristorazione, esclusi quelli di competenza dell'Azienda.

Sono di competenza dell'Amministrazione contraente gli interventi di manutenzione straordinaria sugli impianti, quali a titolo esemplificativo e non esaustivo: idrico sanitario, di estrazione, di condizionamento, di distribuzione del gas, di illuminazione ed elettrico, del vapore, degli impianti antincendio.

A tal fine eventuali guasti o malfunzionamento di detti beni, devono essere immediatamente segnalati per iscritto all'Amministrazione contraente la quale provvederà ad effettuare i necessari interventi. La Ditta aggiudicataria resta sollevata da eventuali carenze del Servizio dovute a ritardi nell'effettuazione delle manutenzioni da parte dell'Amministrazione contraente.

La Ditta aggiudicataria dovrà, altresì, provvedere all'accurata e totale pulizia quotidiana e, ove occorresse, più volte al giorno, di ogni ambiente e di ogni spazio, compresi gli infissi ed i vetri, senza escludere i passaggi, i corridoi e qualsiasi altro locale utilizzato dalla Ditta aggiudicataria, compresa la mensa.

Le operazioni di pulizia presso i sopra citati locali dovranno prevedere le seguenti operazioni:

- lavaggio e disinfezione dei pavimenti, rivestimenti pareti, mobili, dispense, attrezzatura varia, lavelli, griglie di scarico, cappe, celle, locali stoccaggio, elettrodomestici, tavoli e sedie, servizi igienici, spogliatoi, eventuali uffici per il disbrigo delle pratiche amministrative.

Durante le predette operazioni di pulizia e riordino, la ditta aggiudicataria dovrà effettuare la raccolta dei rifiuti e procedere all'allontanamento degli stessi presso i luoghi che saranno indicati dal Direttore sanitario. La Ditta aggiudicataria ha l'obbligo di uniformarsi alla normativa comunale in materia di raccolta differenziata. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico ecc). Qualora tali operazioni non venissero svolte nel pieno rispetto della normativa vigente, verranno applicate le penali previste dal presente capitolato oltre alle sanzioni eventualmente comminate dalle autorità competenti per il mancato rispetto della normativa in materia.

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere inoltre all'accurata pulizia di tutte le apparecchiature, all'interno ed all'esterno, quali sottocatene e motore di distribuzione, lavastoviglie, forni, cucine, celle frigorifere, frigoriferi, congelatori, cappe di aspirazione, carrelli porta vassoio, vassoi e quant'altro insista nei locali utilizzati, compresi gli ascensori di servizio interni.

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere a proprie cure e spese alla derattizzazione dei locali cucina, magazzini attigui, mense ed altri di pertinenza mediante ditte specializzate; la disinfestazione deve essere eseguita in maniera continua almeno una volta la settimana, la disinfezione degli ambienti, delle attrezzature e delle suppellettili, invece, giornalmente. Comunque, derattizzazione, disinfestazione, e disinfezione devono dare garanzia di risultati dei quali è responsabile la Ditta aggiudicataria del servizio.

In merito a quanto sopra, la Ditta aggiudicataria predisporrà un piano particolareggiato per tutti gli interventi di pulizia e sanificazione, e per tutte le operazioni ordinarie e straordinarie che intende effettuare durante il periodo di gestione. Il piano dovrà essere dettagliato sui seguenti punti:

- Elenco degli interventi ordinari e straordinari di pulizia e sanificazione dei locali ed attrezzature con specifica delle frequenze degli interventi, dei prodotti utilizzati e delle modalità operative, distinti per ogni unità operativa.
- Modalità di stoccaggio e di allontanamento dei rifiuti.
- Piano di derattizzazione e deblattizzazione con particolare riferimento agli interventi, descritti per ogni unità, e con distinzione tra:
 - interventi di bonifica dei locali prima dell'inizio della gestione;
 - interventi ordinari e straordinari.

La verifica dei piani verrà effettuata sia in conformità col piano di autocontrollo, che tramite ispezioni da parte di personale addetto dell'Azienda.

I piani saranno ispirati a principi di alta qualità igienica con indicazione delle frequenze e di scelta di materiali e prodotti tali da garantire ogni igienicità delle lavorazioni, nonché presentare nel progetto offerta le Schede tecniche e di sicurezza dei prodotti detergenti e sanificanti.

La Ditta aggiudicataria si fa carico di tutte le operazioni di pulizia e sanificazione necessarie al ripristino dei contenitori e dei carrelli della pulizia dei locali, delle attrezzature e delle stoviglie utilizzate.

Dovrà essere garantita la massima osservanza di tutte le prescrizioni di legge relative all'igiene ambientale e degli alimenti.

La Ditta aggiudicataria si fa carico con mezzi e materiali propri di tutte le operazioni di pulizia e sanificazione ordinaria quotidiana e straordinaria periodica dei locali di produzione e di consumo, delle attrezzature, degli arredi, delle stoviglie, dei piatti e dei contenitori per lo stoccaggio, la preparazione ed il trasporto dei pasti. Dovrà essere garantita la massima osservanza di tutte le prescrizioni di legge relative all'igiene degli ambienti e degli alimenti. La Ditta aggiudicataria si impegna a controllare periodicamente, mediante tampone o piastra di contatto (secondo calendario concordato con la Direzione Sanitaria), le caratteristiche microbiologiche delle superfici e delle attrezzature che vengono a contatto con gli alimenti. Copia delle suddette analisi deve essere consegnata alla Direzione Sanitaria. I prodotti occorrenti per la pulizia e la disinfezione di cui sopra sono a carico della Ditta aggiudicataria la quale ha la responsabilità della scelta e dell'uso degli stessi, previo assenso dei competenti uffici dell'Azienda.

A questo proposito la Ditta aggiudicataria dovrà fornire prima dell'inizio dell'appalto un elenco dei prodotti che intenderà utilizzare con le relative schede tecniche e tossicologiche, redatte in lingua italiana. L'Azienda si riserva la facoltà di far sostituire i prodotti non ritenuti idonei. E' a carico

della Ditta aggiudicataria la compilazione della check list prevista dalla normativa HACCP per le operazioni sopra-descritte.

Oltre a quanto previsto ai punti precedenti, la ditta aggiudicataria deve effettuare un monitoraggio costante delle infestazioni nei locali adibiti a stoccaggio e conservazione degli alimenti e nei locali di produzione e somministrazione dei pasti.

La Ditta aggiudicataria è tenuta ad effettuare con cadenza regolare e, comunque, ogni qualvolta il monitoraggio ne evidenzia la necessità, un intervento di disinfestazione e derattizzazione generale nei luoghi di cui sopra ed un intervento di disinfestazione almeno annuale nei carrelli portavivande.

Tali interventi si intendono effettuati con metodi, strumenti e prodotti adeguati e a norma di legge ed è necessario che vengano predisposte con accuratezza le condizioni che permettano di evitare la contaminazione dei cibi con le sostanze chimiche eventualmente utilizzate. Gli interventi debbono inoltre essere effettuati anche a richiesta dell'Azienda.

Le spese derivanti saranno a totale carico della Ditta aggiudicataria.

Ogni controllo/intervento deve essere effettuato tramite una check list appositamente predisposta e la documentazione deve essere conservata per eventuale verifica da parte dell'Azienda o di altri organi competenti.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o di distribuzione dei pasti.

Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumento di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione e alla preparazione degli alimenti.

Tutti i prodotti occorrenti per la pulizia, disinfezione, disinfestazione e manutenzione sono a carico della Ditta aggiudicataria che ha la responsabilità della scelta e dell'uso degli stessi, fatte salve le opportune approvazioni da parte della Direzione Sanitaria e del Servizio Prevenzione e Protezione dell'Azienda. I materiali e le sostanze da impiegarsi per il servizio di cui si tratta dovranno corrispondere come caratteristiche a quanto stabilito dalle leggi, dai regolamenti, dal presente Capitolato Speciale. A salvaguardia della salute pubblica e del rispetto dell'ambiente i prodotti, dei quali la Ditta aggiudicataria prevede l'uso, non dovranno recare danno a persone e cose, agli impianti ed ai locali in cui verranno impiegati. In particolare i prodotti detergenti e sanificanti dovranno essere conformi alle prescrizioni di cui alla vigente normativa. I detergenti devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni.

Alla Ditta aggiudicataria sarà fatto obbligo di presentare le schede tecniche di sicurezza di tutti i prodotti e, se richieste, le campionature.

I materiali di pulizia, detersivi, detergenti (obbligatori quelli biodegradabili), disinfettanti, disincrostanti, ed in genere gli insetticidi eventualmente usati, dovranno essere comunque di ottima qualità. In particolare i disinfestanti dovranno essere registrati presso il Ministero della Sanità. Sono altresì vietati i prodotti spray con propellenti a base di clorofluorocarburi.

L'Azienda si riserva la facoltà di far sostituire i prodotti non ritenuti idonei.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito, chiuso a chiave e/o in armadi anch'essi chiusi a chiave. Tutto il materiale di sanificazione non deve sostare nei locali di preparazione, cottura e distribuzione, durante lo svolgimento di tali operazioni.

Detti prodotti, al momento del loro utilizzo, dovranno essere riposti su un carrello apposito.

Le pulizie delle aree esterne di pertinenza dei locali di produzione sono a carico della Ditta aggiudicataria che dovrà aver cura di mantenere le suddette aree sempre ben pulite.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc).

La Ditta aggiudicataria dovrà predisporre idonei controlli microbiologici delle superfici, degli ambienti di lavoro e delle attrezzature, al fine di garantire il mantenimento dei limiti di igiene ambientale entro i valori comunemente accettati dalla letteratura in materia. Detti limiti dovranno essere verificati nei locali di stoccaggio, di produzione, di consumo e dei servizi a 30 minuti dalla conclusione delle operazioni relative al ciclo di pulizie.

I rifiuti, sia liquidi che solidi urbani e/o assimilabili agli urbani, dovranno essere raccolti a cura del personale della Ditta aggiudicataria in sacchi di polietilene o in materiale biodegradabile forniti dalla Ditta aggiudicataria e posti in contenitori muniti di coperchio a perfetta tenuta e con sistema di apertura a pedale, di capacità adeguata e di materiale lavabile e disinfettabile ed allontanati, con mezzi propri e proprio personale, prima della preparazione dei pasti nel luogo di raccolta indicato dalle Direzioni sanitarie di presidio. Quotidianamente i contenitori devono essere puliti e detersi.

Per ogni tipologia di rifiuti dovranno essere seguite le disposizioni che di volta in volta saranno indicate dall'Azienda in base alle prescrizioni normative nazionali e/o locali in materia.

Gli oli alimentari esausti ed i relativi filtri dovranno essere trattati secondo le prescrizioni di cui al Decreto legislativo n. 22/1997 e successive modifiche. Dovranno essere raccolti in appositi contenitori contrassegnati, forniti dalla Ditta aggiudicataria e stoccati in locale apposito. Il ritiro dei predetti dovrà essere effettuato dalla ditta autorizzata al recupero di questa categoria di rifiuti, a cura e spese della Ditta aggiudicataria.

La Ditta aggiudicataria dovrà assicurare la manutenzione ordinaria corrente e straordinaria di tutti i locali

La pitturazione dei medesimi dovrà essere effettuata annualmente, salva diversa prescrizione del Direttore Sanitario.

Restano a carico dell'Azienda tutti gli interventi che si dovessero rendere necessari per cause di forza maggiore e strutturali.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo della Ditta aggiudicataria, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta del presente capitolato. A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse e disordini civili.

Art. 26 - Riconsegna dei locali, degli impianti e delle attrezzature al termine del contratto

All'avvio dell'appalto la Ditta, in contraddittorio con la Stazione Appaltante, sottoscrive un verbale di consegna degli ambienti e delle attrezzature, che comprenda anche l'inventario delle risorse tecnologiche. Al termine dell'appalto, la Ditta aggiudicataria dovrà riconsegnare quanto messo a sua disposizione nelle medesime condizioni rilevate all'atto della consegna, salvo il normale deterioramento dovuto all'uso, impegnandosi ad eseguire le riparazioni e le sostituzioni causate da incuria, trascuratezza o da utilizzo non appropriato.

Le eventuali difformità riscontrate rispetto ai corrispondenti verbali di consegna, dipendenti dalla non diligente gestione da parte della Ditta aggiudicataria, ovvero dall'inadempimento degli obblighi di conservazione e manutenzione previsti, saranno oggetto di valutazione e addebito economico da parte dell'Azienda.

A tal fine verrà effettuata, in contraddittorio tra le parti, un'ispezione, all'esito della quale verrà redatto un "verbale di Riconsegna" nel quale si darà atto della contestazione delle condizioni di

quanto oggetto di restituzione. Al verbale di riconsegna andrà allegato l'Inventario dei beni da riconsegnare, contenente l'elenco dei beni oggetto di restituzione.

Verificati tali eventi, la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere, a proprie cure e spese, ad effettuare gli interventi necessari per riparare i danni e/o reintegrare quanto mancante. In caso di inadempimento da parte della Ditta aggiudicataria a tale obbligo, l'Amministrazione contraente potrà provvedere direttamente addebitando i relativi costi alla Ditta aggiudicataria maggiorati di una penale pari al 10% dei costi stessi, salvo il risarcimento di danni maggiori.

Gli impianti, le attrezzature ed i materiali forniti dalla Ditta aggiudicataria prima e nel corso di svolgimento del servizio, resteranno di proprietà dell'Azienda Ospedaliera senza che la Ditta aggiudicataria possa vantare pretesa di riscatti o rimborsi.

Art. 27 - Utenze

Le utenze elettriche, gas, vapore, termiche, idriche ecc., sono a carico dell'Azienda, che vigilerà sul corretto uso delle medesime con facoltà di contestare eventuali eccessi di consumo tramite l'Area Gestione Tecnica e di richiederne il rimborso.

Ai fini di un migliore controllo, l'Azienda si riserva la facoltà, a suo insindacabile giudizio, di fare installare, a spese della Ditta aggiudicataria, eventuali subcontatori.

Le utenze telefoniche (il costo di esercizio e di eventuali ulteriori installazioni) sono a carico della Ditta aggiudicataria.

Art. 28 - Organizzazione del servizio

L'organizzazione dell'intero servizio, dalla prenotazione, alla preparazione, al confezionamento, al trasporto e alla distribuzione dei pasti agli utenti è a totale carico della Ditta aggiudicataria, sotto il controllo del servizio dietetico dell'Azienda, di concerto con i coordinatori d'unità operativa (caposala) e del Responsabile della verifica della qualità dei servizi appaltati, ed in ossequio alle prescrizioni indicate dalla Direzione Sanitaria..

Tutte le fasi in cui si articola l'organizzazione del servizio devono essere impostate nel pieno rispetto delle misure di cui all'HACCP, la cui costante osservanza deve essere certificata all'Azienda da apposito ente, a cura e spesa della Ditta aggiudicataria, con cadenza almeno trimestrale.

La Ditta aggiudicataria curerà a proprie spese ed utilizzerà uno o più sistemi di prenotazione dei pasti e di contabilizzazione delle prestazioni erogate, a carattere informatico, prevedendo a proprio carico gli oneri afferenti alla predisposizione e fornitura delle attrezzature hardware e software occorrenti per una efficiente organizzazione dell'intero sistema oltre ad un sistema di emergenza basato su modulari cartacei sempre a suo carico e spesa.

Il sistema ordinario di prenotazione deve:

1. consentire la prenotazione giornaliera dei piatti indicati in menù;
2. individuare e rilevare il numero degli utenti ed il loro regime alimentare (dieta ordinaria, dieta speciale, nutrizione artificiale e digiuno);
3. fornire al coordinatore di unità (caposala) giornalmente o periodicamente le informazioni per verificare numero e tipo dei pasti prenotati, le prenotazioni effettuate per ogni singolo utente al fine di organizzare correttamente la distribuzione ed eseguire riscontro giornaliero e/o periodico fra i pasti prenotati e consegnati.

La scheda di prenotazione, da utilizzare in caso di malfunzionamento del sistema informatico, deve essere redatta in triplice copia e sottoscritta dal coordinatore e dal dipendente della Ditta aggiudicataria che la riceve.

La Ditta aggiudicataria, mediante il sistema di prenotazione, dovrà fornire alla Direzione i reports necessari per verificare l'erogazione di pasti nelle unità operative e nelle mense.

La modulistica per la prenotazione dovrà essere fornita in lingua italiana.

Il coordinatore di ogni reparto, o suo delegato, trasmetterà alla cucina con le modalità indicate dalla Ditta aggiudicataria, ma nei tempi prescritti dal presente Capitolato, i dati relativi alle prenotazioni effettuate.

Le successive elaborazioni e la consegna della reportistica ai reparti e all'ufficio economato sono a carico della Ditta aggiudicataria.

La Ditta aggiudicataria dovrà altresì indicare in offerta modalità, strumenti e tempi per accettare eventuali variazioni rispetto alla prenotazione.

Il sistema di prenotazione deve essere semplice, di facile utilizzo, non deve richiedere un impegno organizzativo tale da condizionare l'attuale organizzazione dei reparti.

Il software proposto dovrà essere installato su un server messo a disposizione dalla Ditta aggiudicataria e sui terminali (pc client) già esistenti nella Direzione.

Il software proposto dovrà interfacciarsi con la rete informatica dell'Azienda appaltante ed in particolare con il sistema di contabilità e con il sistema del personale, sia per quanto riguarda il settore economico sia la rilevazione delle presenze.

La prenotazione dovrà tener conto dell'articolazione del Servizio sul territorio da esso interessato.

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere, per tutta la durata del presente contratto, alla manutenzione ordinaria e straordinaria delle apparecchiature hardware fornite e del relativo software.

La Ditta aggiudicataria potrà utilizzare, ove presenti ed adeguate, le postazioni informatiche già installate presso i reparti ed a disposizione dei coordinatori di unità operativa.

Alla scadenza del presente contratto le apparecchiature ed il software installato resteranno di proprietà dell'Azienda.

La prenotazione dei pasti deve avvenire entro le ore 18,00 del giorno precedente e, per eventuali ed eccezionali variazioni, entro le ore 09,30 del giorno di consumo del pasto

Ciascun coordinatore d'unità operativa o infermiere suo delegato prenoterà i pasti alla cucina sulla base delle scelte formulate dai singoli utenti riguardo alle alternative disponibili, e nel rispetto della dieta prescritta dal Direttore di unità operativa (Primario).

Eventuali variazioni in incremento del numero dei pasti che non trovino riscontro nelle sottoscrizioni delle persone ultime citate non saranno riconosciute tra le prestazioni da remunerare.

Non può essere erogato il pasto all'utente dimesso ma non ancora allontanatosi dal luogo di degenza, ovvero al paziente non ancora ricoverato. Non è, cioè, concesso, che siano erogati contemporaneamente due pasti relativi al medesimo posto letto.

Sia la colazione che il pranzo e la cena dovranno essere personalizzati.

I pasti richiesti dopo la distribuzione dovranno essere preparati al momento con cibi freschi.

La ditta aggiudicataria del servizio fornirà ogni materiale, strumento e prodotto per la somministrazione.

In particolare, il seto fornito agli utenti dovrà essere quello proposto dalla ditta in sede di gara, le cui caratteristiche non possono essere inferiori a quanto di seguito indicato:

dotazione di minima: ad ogni utente dovrà essere fornito per la colazione, pranzo e cena un set così composto:

Per la colazione :

stoviglie in ceramica e posate in acciaio inox 18/10 imbustate in unica confezione sigillata, ed un tovagliolo di carta.

Pranzo e cena:

Una tovaglia di carta

Un bicchiere a perdere

Piatti fondi e piani in ceramica

Posate in acciaio inox 18/10 (cucchiai, forchette, coltelli) imbustate in unica confezione sigillata

Un tovagliolo di carta

Nei reparti dove sono ricoverati i pazienti a Maggiore rischio infettivo (n. 2 posti di degenza nella u.o. di oncematologia) – il set dovrà essere così composto:

Per la colazione :

stoviglie monouso in plastica rigida e posate monouso in plastica rigida imbustate in unica confezione sigillata, ed un tovagliolo di carta.

Per il pranzo e cena:

Una tovaglia di carta

Un bicchiere a perdere

Piatti fondi e piani in polipropilene

Posate monouso in plastica rigida (cucchiai, forchette, coltelli) imbustate in unica confezione sigillata

Un tovagliolo di carta

Tutti i commensali utilizzatori del servizio di ristorazione potranno scegliere giornalmente tra le alternative (per ogni portata) previste dal Dietetico predisposto dalla Direzione Medica – Servizio Dietetico ed allegato al presente Capitolato unitamente alle caratteristiche merceologiche dei più importanti generi alimentari da utilizzare. La dieta è suscettibile di modifiche in qualsiasi momento, su richiesta della Direzione Medica, senza ulteriori costi per l'Azienda.

Le grammature dei pasti forniti devono rispettare le tabelle allegate al presente capitolato speciale d'appalto e che hanno valore esemplificativo dei tipi di alimenti che saranno presenti in mensa.

I pasti dovranno essere consegnati direttamente agli utenti del servizio, al letto, alla presenza e sotto la supervisione costante del coordinatore d'unità o suo delegato dell'Azienda, secondo le specificazioni che saranno descritte più avanti, presso le strutture di ricovero e di accesso e che saranno per tempo indicate da quest'ultima alla Ditta aggiudicataria del servizio al fine di consentire una tempestiva somministrazione degli stessi.

Nel corso della giornata possono verificarsi dei bisogni di alimenti fuori pasto complementari o aggiuntivi a quelli programmati.

In questi casi, dietro richiesta scritta da parte della Direzione Sanitaria, la Ditta aggiudicataria deve soddisfare le necessità e fornire prontamente gli alimenti richiesti.

La ditta aggiudicataria con cadenza mensile addebiterà all'IRCCS le spese relative agli alimenti forniti, sulla base dei prezzi unitari indicati nell'offerta economica. Tali spese devono essere fatturate a parte, con causale ben definita, tale da consentire alla stazione appaltante di risalire facilmente alla richiesta eccezionale che ha determinato la erogazione.

Art. 29 - Modalità organizzative della veicolazione, del confezionamento e della distribuzione dei pasti

Come già richiamato, la Stazione Appaltante non impone un proprio modello organizzativo, lasciando ai diversi offerenti la facoltà di definire compiutamente il proprio progetto.

E' però necessario che l'IRCCS definisca uno standard qualitativo di riferimento, da considerare come minimo livello di servizio da tenere in conto nella formulazione dei diversi progetti.

Nel seguito quindi si precisa il modello organizzativo proposto dalla stazione appaltante, che costituisce il riferimento per stabilire la qualità minima del servizio.

30 Generalità

L'approvvigionamento delle materie prime deve costituire il punto di forza della catena di produzione, utilizzando prodotti freschi, di provenienza locale in tutti i casi in cui sia possibile, derivanti da fornitori accuratamente selezionati e sottoposti a precise e rigide procedure di accettazione (come da ISO 9000). La preparazione avverrà nel centro cottura di proprietà della ditta, utilizzando personale di elevato profilo professionale, applicando le rigide procedure prescritte dalla vigenti norme di qualità. La confezione dei pasti durante la veicolazione dovrà consentire di far pervenire presso la sede dell'istituto le migliori caratteristiche organolettiche possibili. In sede, la ditta applicherà tutte le metodologie e le tecnologie necessarie per garantire le migliori qualità del cibo e del servizio. A tale scopo, la ditta deve mettere a disposizione le opportune attrezzature, tra cui vi saranno contenitori termici idonei che consentano la conservazione degli alimenti cotti da consumarsi caldi ad una temperatura superiore ai +65°C, oppure, per gli alimenti cotti da consumarsi freddi, ad una temperatura non superiore a +10°C, il tutto in ottemperanza al disposto della legge 283/62 e art.31 D.P.R. 327/80.

Il trasporto di sostanze alimentari di natura diversa, potenzialmente idoneo a modificare le caratteristiche dei singoli prodotti o possibile fonte di inquinamento degli stessi, dovrà essere effettuato con uso di contenitori ed imballaggi idonei ed atti ad evitare qualsiasi contaminazione reciproca.

I veicoli su cui vengono trasportati i pasti devono possedere i requisiti di idoneità igienico-sanitarie di cui all'art. 43 del D.P.R. 327/80 e devono essere utilizzati esclusivamente per il trasporto dei contenitori che devono essere costruiti in materiale idoneo, facilmente pulibile e disinfettabile, con chiusura ermetica.

E' fatto obbligo di provvedere almeno settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati.

La consegna ed il ritiro dei carrelli, dei vassoi e delle stoviglie utilizzati per la consegna di tutti i pasti agli utenti è a cura della Ditta aggiudicataria.

In particolare, il ritiro dovrà avvenire a seguito della consumazione dei pasti da parte dei degenti, senza arrecare alcun disturbo allo svolgimento delle attività di reparto, ma sotto la supervisione aziendale descritta nel presente Capitolato.

31 Confezionamento e distribuzione della prima colazione

La prima colazione dovrà essere distribuita utilizzando il seguente materiale di servizio:

vassoio rettangolare in poliestere antiscivolo cm. 37x25 ca.; coprivassoio; tazza con manico in porcellana da cc. 200; cucchiaino; tovagliolino monouso.

Posate in acciaio inox (secondo menù, es. 1 coltello, 1 forchetta, 1 cucchiaio, 1 cucchiaino) imbustate in un'unica confezione sigillata.

Il trasporto nei reparti dei vassoi, delle stoviglie, dei termos contenenti caffè, latte caldo, tè e acqua calda, delle fette biscottate e marmellate confezionate per porzione o di quant'altro previsto nella colazione dovrà avvenire utilizzando idonei carrelli il cui numero sarà indicato dall'offerente nel progetto tecnico.

I termos devono essere in acciaio inox con rubinetto, in quantità necessaria a garantire la totale efficienza del servizio.

32 Confezionamento e distribuzione del pranzo e della cena

Il confezionamento del pasto dovrà avvenire mediante utilizzo di vassoio a tenuta termica.

La linea di confezionamento dovrà essere composta da:

carrelli vari: carrello di stoccaggio delle basi dei vassoi; carrello per stoccaggio coperchi dei vassoi; carrello per pane, posate e porta scheda; carrello termico elevatore piatti predisposto per il preriscaldamento della porcellana; carrello termico porta vivande per pietanze calde; carrello elevatore per cestelli contenente pietanze fredde; carrello termico per contorni caldi; carrello elevatore per cestelli contenenti contorni freddi; carrello termico per piatti e tazze; carrello termico per minestre asciutte o brodo; carrello elevatore per cestelli contenenti frutta fresca e/o cotta; carrello elevatore per cestelli contenenti coperchi ed altri accessori neutri del pasto (i carrelli sopra descritti dovranno essere forniti nelle qualità e nelle quantità che si riterranno necessarie ed opportune per il miglior funzionamento del servizio. Tali caratteristiche sono da illustrare nel progetto tecnico);

carrello di trasporto per vassoi isotermitici elettrificati dotato delle seguenti caratteristiche: adeguato alle caratteristiche dei vassoi, realizzato in acciaio inox con struttura in materiale plastico, provvisto di dispositivo automatico di mantenimento termico delle temperature dei singoli vassoi operante con l'ausilio di dispositivo di regolazione, completo di batteria tampone per l'autonomia elettrica durante gli spostamenti della durata di 1,5 ore. Il carrello deve essere provvisto di dispositivo di autoricarica della batteria completamente automatico, la tensione di alimentazione ai vassoi dovrà essere non superiore a 12 V. Tastiera di programmazione semplice e funzionante, completamente stagna. Ruote in gomma antitraccia ed antirumore di grande diametro (2 piroettanti e 2 fisse con freno).

Le dimensioni del carrello devono essere adeguate al trasporto negli ascensori che saranno rilevati durante i sopralluoghi.

vassoio isotermitico - termointegrato dotato delle seguenti caratteristiche: elettrificato attivo composto da base più coperchio, in materiale plastico e realizzato in struttura monoblocco senza saldatura con riempimento di apposito materiale senza CFC. Dotato di dispositivo di mantenimento termico operante max a 12 V con contatti INOX e indicatore di stato. Lavabile in lavastoviglie industriali, completo di recipienti in porcellana per primo, secondo, contorno e frutta. Suddiviso in almeno quattro zone indipendenti oltre ad una zona neutra, così individuabili (le misure sono indicative): vano a): piatto piano in porcellana Ø cm.21 ca. con coperchio; vani b) e c): calotta in porcellana o piatto fondo in porcellana Ø cm. 18,5 ca. per primo piatto asciutto o in brodo,

completo di coperchio; vano d): bolo in porcellana Ø. cm. 13 ca. per contorni; vano e): piatto ovale in porcellana [dim. cm.15,5 x 9,5 ca.](#) , per frutta ; vano f): spazio neutro per bicchiere, pane, posate, porta scheda, munito di coperchio trasparente in policarbonato. Il vassoio, infine, deve essere completo di coperchio termico per copertura vani a, b, c, d, e. Altre componenti del vassoio sono: 1) porta scheda; 2) piatto fondo in porcellana per minestra diametro cm. 18,5 ca. con coperchio; 3) piatto piano in porcellana per pietanze diametro cm. 21 ca. con coperchio; 4) bolo in porcellana per contorni diametro cm.13 ca.; 5) piatto ovale in porcellana per frutta cm ca.; 6) tris di posate monouso di alta qualità e di misura standard (coltello, forchetta, cucchiaio); 7) bicchiere monouso. Il vassoio dovrà essere fornito nelle quantità che si riterranno necessarie ed opportune per il miglior funzionamento del servizio. La quantità dovrà essere illustrata nel progetto tecnico assieme alla descrizione tecnica del prodotto proposto.

cestelli monoporzioni in misura adeguata per vassoio elettrificato dotati delle seguenti caratteristiche minime: realizzato in filo metallico inox provvisto di contatti elettrici per il vassoio, cinghia di chiusura vassoio e di trasporto, completo di alimentatore a 12 V., per l'eventuale mantenimento dei pasti caldi in reparto. Bacinelle e cestelli di vario tipo secondo le esigenze di servizio.

Le attrezzature dovranno essere in acciaio inox 18/10, compresa la rete dei cestelli, i carrelli termici devono essere a norma CEI, omologati IMQ, e delle altre certificazioni richieste dalla vigente normativa per tale tipo di prodotti; grado di protezione contro l'umidità IPX5 (getto d'acqua), dotati di termostato regolabile, lampade segnaletiche di funzionamento, supporto ferma presa. Devono avere la possibilità di alimentazione elettrica sia con l'inserimento a spina lungo la linea di confezionamento o per mezzo di blindo sistemato in alto in corrispondenza del nastro.

Il personale addetto al confezionamento deve essere dotato di pedane isolanti posizionate sotto i piedi.

Il **settore lavaggio** deve essere dotato, a cura e spese della Ditta aggiudicataria, di una lavastoviglie a nastro dalla potenzialità rapportata alle esigenze di ogni centro cucina, settoriata in: a) prelavaggio temperatura 25 °C; b) lavaggio temperatura 60°; c) risciacquo temperatura 90°; d) asciugatura con aria trattata e filtrata; il nastro deve essere di forma adatta a consentire anche un perfetto lavaggio e sanificazione del vassoio di tipo preformato; la lavastoviglie deve essere dotata: a) di un sistema centralizzato di dosaggio automatico di detersivo e del brillantante di asciugatura; b) di una cappa di aspirazione del vapore prodotto dalla lavastoviglie; c) di un sistema di griglie a pavimento per far defluire le acque; d) di un box per il lavaggio dei carrelli usati per il trasporto dei vassoi nei reparti.

Detto settore deve essere dotato di armadi ermeticamente chiusi per lo stoccaggio di materiali lavati.

33 Modalità operative del servizio di distribuzione

Predisporre il servizio in modo tale da consentire la somministrazione entro un ben definito intervallo dall'ultimazione della cottura, in relazione alle attrezzature utilizzate.

Si deve far in modo che non intercorrano più di un ora tra il termine della cottura e la distribuzione e porzionatura a caldo.

Deve essere mantenuta, per i cibi caldi, una temperatura di almeno + 65° C sino alla distribuzione.

La temperatura di riferimento per i cibi da consumare freddi è c + 10 °C.

Il rifornimento della linea di distribuzione deve avvenire razionalmente e con continuità, evitando il posizionamento di piatti troppo in anticipo e l'interruzione del servizio.

Deve essere assicurata un'adeguata protezione degli alimenti.

Devono essere garantite igiene delle attrezzature e utensili.

L'impiattamento delle minestre, delle pietanze e dei contorni, previa grammatura, deve avvenire immediatamente prima della distribuzione dei pasti nei reparti in modo da garantire il mantenimento della temperatura ottimale (non meno di 65°).

Inoltre, per consentire un rapido svolgimento della collocazione dei componenti il pasto, il personale posizionato lungo la linea deve essere in numero tale da consentire la distribuzione contemporanea dei pasti per tutti i degenti tale da consentire la temperatura ottimale.

Al fine di conseguire tale risultato e mantenere costante nel tempo, il sistema di veicolazione dei pasti deve tenere (rigorosamente) conto dei percorsi e dei tempi di percorrenza dal centro di cottura al centro di smistamento.

Il carrello contenente i vassoi, appena completato, dovrà essere immediatamente portato a destinazione per la distribuzione dei vassoi agli utenti.

Il tris di posate monouso di alta qualità e di misura standard (cucchiaio, forchetta, coltello) unitamente al tovagliolo di carta, ad uso dell'utente, deve essere racchiuso in una bustina di polietilene trasparente e sigillata.

Il servizio di prima colazione dovrà essere allestito la sera antecedente il consumo, mentre i componenti liquidi verranno preparati la mattina della distribuzione.

La consegna del vassoio all'utente ed il suo ritiro devono avvenire sotto la supervisione costante del coordinatore di unità, il quale sottoscrive, oltre alla richiesta, pure per ricevuta il documento di consegna dei pasti.

La mancanza, in fase di ritiro del vassoio, di stoviglie o posate, in quanto beni di proprietà della Ditta aggiudicataria, dovrà essere immediatamente segnalata da parte del dipendente della Ditta aggiudicataria addetto al ritiro e dal coordinatore di unità operativa ai rispettivi superiori, affinché siano presi gli opportuni provvedimenti finalizzati a consentire alla ditta aggiudicataria di ottenere il rimborso del bene mancante.

L'Ufficio Tecnico individuerà negli stabilimenti ospedalieri i percorsi di consegna dei pasti, individuando tra l'altro gli ascensori che, coerentemente con gli orari di distribuzione dei pasti e del ritiro vassoi, saranno messi ad esclusiva disposizione della Ditta aggiudicataria per il lasso di tempo strettamente necessario allo svolgimento di tali attività.

Art. 34 - Servizio di mensa aziendale e utenza esterna

Il servizio mensa per i dipendenti dell'IRCCS e per l'utenza esterna (autorizzata) dovrà essere erogato all'interno del locale mensa presente presso la palazzina uffici.

L'AMBIENTE IMMEDIATAMENTE A RIDOSSO DELLO SPAZIO MENSA DEVE ESSERE DALLA DITTA PARTECIPANTE UTILIZZATO ESCLUSIVAMENTE PER ORGANIZZARE LE ATTIVITA' A SERVIZIO DELLO SPAZIO MENSA.

Tale spazio sarà quindi adeguatamente attrezzato dalla ditta.

N.B. come precisato in altra parte degli elaborati di gara, la base d'asta della presente procedura è stata definita considerando esclusivamente i pasti da erogare verso la utenza degente in regime ordinario o di day hospital.

In altre parole, nella definizione della base d'asta non si è tenuto conto degli ulteriori pasti da fornirsi nell'ambito del servizio mensa. Ciò in quanto un simile servizio, di nuova attivazione, potrebbe non riscuotere l'interesse dei dipendenti o dei parenti dei pazienti, non producendo quindi significativi volumi di attività.

Ai fini della copertura economica di tale servizio, si ricorda che l'Art. 1.5 del disciplinare di gara, epigrafato come "OPZIONI", prevede che *"E' facoltà della Amministrazione contraente di valersi delle facoltà di cui all'art. 27, comma 3, del capitolato d'onere generale per le forniture ed i servizi eseguiti a cura del provveditorato generale dello stato, di cui al D.M. 28 ottobre 1985 (pubblicato sulla G.U.R.I. n. 51 del 3 marzo 1986), incrementando le forniture o le attività dettagliate nel presente documento, fino alla concorrenza dei due quinti dell'importo contrattuale, alle medesime condizioni e termini contrattuali"* (omissis).

Per una quantificazione (seppur di massima) delle potenzialità del servizio, si evidenzia che l'IRCCS ha circa 300 dipendenti, e che la affluenza quotidiana di pazienti esterni e parenti di degenti è di circa 1.000 persone/giorno.

Tale numero, quindi, appare più che sufficiente a coprire le richieste di pasti previste dalla presente disciplina di gara, che, come evidenziato in altra parte del presente capitolato, non potrà superare i 20.111 pasti all'anno (pari a una media di 77 pasti al giorno, calcolati solo sui giorni feriali) per rimanere all'interno dei volumi di attività consentiti dal richiamato articolo 1.5 del disciplinare generale.

E' possibile che la utenza esterna e interna dell'Istituto, nel corso del servizio, possa esprimere ulteriori richieste di servizio, ulteriori rispetto al suddetto limite.

Per rispondere a tale eventuale richiesta, e per consentire alla ditta esterna di massimizzare il gradimento da parte degli utenti del servizio, la stazione appaltante consentirà, laddove la ditta esterna lo richiedesse, di servire due ordini di pasti nella mensa aziendale:

- pasti uguali a quelli predisposti per i pazienti, alle medesime condizioni economiche;
- pasti diversi rispetto a quelli predisposti per i pazienti, eventualmente (laddove la ditta lo ritenesse e a patto che la medesima si faccia carico di ogni possibile onere tecnico-autorizzativo) cotti in loco, da offrire a costi diversi da quelli predisposti per i pazienti. Laddove la ditta fosse interessata a tale soluzione, la stazione appaltante procederà (successivamente alla aggiudicazione e in corso di apposita contrattazione) a definire le tabelle merceologiche e i prezzi calmierati da applicarsi, evidenziando fin d'ora che:
 - a. tale servizio sarà autorizzato dalla stazione appaltante solo a patto che rimangano comunque disponibili i pasti uguali a quelli offerti ai pazienti;
 - b. tale servizio, dovendo essere destinato anche a utenti dell'IRCCS spesso non in agiate condizioni economiche, dovrà massimizzare il rapporto qualità/prezzo, mantenendo il decoro e la efficienza prescritte dal presente documento;
 - c. la stazione appaltante avrà piena facoltà di non consentire la attivazione del servizio di somministrazione dei pasti diversi da quelli per degenti, se a proprio insindacabile giudizio non ravviserà la convenienza e la opportunità della medesima.
 - d. Nel caso in cui la ditta non ravvisasse più la propria convenienza a offrire il servizio di somministrazione dei pasti diversi da quelli per degenti, potrà chiedere alla stazione appaltante di esserne esentata. In tal caso, la stazione appaltante avrà ampia facoltà di decidere di ordinare alla ditta di continuare a erogare all'interno della mensa i soli pasti uguali a quelli dei pazienti, o in alternativa, di ordinare alla ditta esterna di sospendere completamente la erogazione di pasti all'interno della mensa. In quest'ultimo caso, la stazione appaltante acquisirà alla propria disponibilità gli ambienti contrassegnati come "mensa", "cucina" e "ufficio amministrativo", che dovranno essere lasciati immediatamente dalla ditta, insieme alle attrezzature ivi collocate, nelle medesime condizioni riscontrate all'avvio del servizio (tranne la obsolescenza

per normale uso). La Stazione Appaltante avrà ampia facoltà di affidare tale servizio ad operatore diverso dalla ditta aggiudicataria, alle condizioni che riterrà più opportune, senza che la ditta aggiudicataria possa avere nulla a pretendere.

Organizzazione del servizio mensa.

Il servizio mensa, sarà fornito quotidianamente e dovrà prevedere un pasto costituito da un primo, un secondo, un contorno, pane, frutta e bevanda (birra 1/3, vino 1/4, acqua minerale 1/2 litro) a scelta fra le opzioni del giorno secondo quanto previsto.

Modalità esecutive del servizio:

L'erogazione dei pranzi per il personale dipendente che usufruisce della mensa dovrà avvenire nelle seguenti fasce orarie:

Colazione:	NO – servizio non erogato
Pranzo:	dalle ore 13,30 alle ore 15,30
Cena:	NO– servizio non erogato

Con riferimento al servizio mensa, la ditta aggiudicataria dovrà provvedere alle seguenti attività:

- Cottura dei pasti presso i propri centri cottura esterni oppure presso la sede della SA.

N.B. secondo il progetto offerto in sede di gara, la ditta partecipante può proporre di differenziare i pasti del self service rispetto a quelli destinati alla utenza dell'ospedale. Infatti, laddove i pasti per degenti devono necessariamente essere prodotti in centro cottura esterno e veicolati fino alla sede dell'IRCCS, i pasti da consumarsi nella mensa possono essere cotti in loco.

Laddove la ditta optasse per una simile soluzione, dovrà proporre in sede di gara opportuno progetto per il piccolo centro di cottura aggregato allo spazio mensa, assumendo su di sé ogni onere per l'ottenimento delle necessarie autorizzazioni.

Una simile soluzione, in grado di offrire evidentemente migliori caratteristiche organolettiche dei prodotti forniti, sarà valutata positivamente dalla Commissione Tecnica in sede di assegnazione dei punti relativi alla valutazione del progetto tecnico.

- Confezionamento dei pasti in contenitori gastronomici in acciaio inox dotati di coperchio a chiusura ermetica in modo da garantire il mantenimento delle temperature;
- Trasporto dei contenitori e di tutto ciò che occorre per i pasti dal centro di produzione (cottura), al centro di smistamento;
- Garanzia, presso il centro di smistamento, del mantenimento delle temperature mediante apposite strutture di riscaldamento o refrigerazione;
- Distribuzione dei pasti a cura dell'impresa appaltatrice mediante il sistema self service; per la organizzazione di tale servizio la ditta deve provvedere ad installare apposito bancone self service, realizzato totalmente in acciaio INOX 18/10 AISI 304, dotato secondo progetto della ditta delle opportune unità refrigerate, riscaldate o neutre e di quant'altro possa essere necessario per un pratico uso ed una perfetta presentazione dei cibi. Tutti gli elementi possono essere montati su piedini regolabili in altezza, oppure su ruote girevoli.
- Raccolta differenziata dei residui al termine del pasto e convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta ad opera del personale dell'impresa appaltatrice;
- Lavaggio dei vassoi, carrelli, utensilerie e quant'altro utilizzato per l'espletamento del servizio;

- Pulizia e disinfezione delle aree utilizzate per il servizio (cucina, terminali mense) e delle relative pertinenze, nonché di tavoli, arredi, ecc.;
- Il rigoroso rispetto delle norme igienico-sanitarie e quelle di sicurezza;

Il servizio dovrà essere assicurato con personale adeguato e qualificato.

Restano a carico dell'impresa appaltatrice e si intendono remunerati con il corrispettivo per le forniture dei singoli pasti, anche gli ulteriori obblighi, indispensabili per assicurare che il servizio venga espletato in conformità alle prescrizioni contenute nel presente capitolato.

Organizzazione del servizio self service

Spetta all'utente provvedere al ritiro di quanto necessario al consumo del pasto secondo quanto indicato in precedenza (vassoio, tovaglietta coprivassoio, posate, bicchiere bevande);

Sarà cura della ditta aggiudicataria la consegna all'utente delle preparazioni gastronomiche predisposte per il ritiro diretto da parte dell'utente.

La ditta aggiudicataria dovrà esporre le preparazioni gastronomiche, gli alimenti e le bevande in modo tale da garantire il mantenimento delle temperature stabilite dalle norme vigenti.

Terminata la consumazione, l'utente dovrà deporre il vassoio nell'apposito carrello portavassoi; nel caso in cui questi, non vi provvedesse, la ditta aggiudicataria dovrà immediatamente ritirare il vassoio con il proprio personale. La Stazione Appaltante interverrà con gli opportuni richiami e/o sanzioni disciplinari per evitare il ripetersi dei comportamenti contrari alla presente regolamentazione.

Lo stesso obbligo incombe sull'impresa nel caso in cui l'utente sia portatore di handicap.

Ogni altra modalità operativa relativa al servizio mensa sarà definita tra le parti contraenti con specifico regolamento.

Gli utenti esterni usufruiranno dello stesso menù previsto per i dipendenti, erogato con le medesime modalità.

Per fruire del servizio mensa gli utenti esterni devono essere dotati di autorizzazione scritta della Direzione (Direzione Amministrativa e/o Sanitaria) da presentare all'Economo dell'IRCCS per il rilascio dell'apposito buono pasto.

Il prezzo di detto buono pasto verrà stabilito dall'Amministrazione contraente e potrà essere diverso dal prezzo offerto dalla ditta aggiudicataria all'Amministrazione contraente per la fornitura dei pasti, comportando le successive necessarie operazioni di conguaglio.

In regime d'accesso (day-hospital) gli utenti usufruiranno di un adeguato ristoro. Anche in questo caso, la Ditta opererà sempre nel rispetto di quanto in precedenza descritto, salvo l'onere per la stazione appaltante di concordare tariffe e conguagli.

Art. 35 - Spese inerenti al servizio

Tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie alla realizzazione del servizio di ristorazione, sono interamente a carico dell'Impresa, l'IRCCS Istituto Tumori resta completamente sollevato da qualsiasi onere e responsabilità.

Sono a carico dell'IRCCS Istituto Tumori i costi per l'energia elettrica e acqua, eventualmente utilizzate presso le strutture dell'Istituto date in uso alla ditta.

Art. 36 - Oneri per l'adeguamento e/o la riorganizzazione

Sono da intendersi a carico dell'Impresa le spese per la riorganizzazione degli ambienti per l'adeguamento degli impianti limitatamente ai locali medesimi e di quant'altro necessario all'espletamento del servizio, secondo le indicazioni del presente capitolato.

Art. 37 - Assicurazioni

L'Impresa si assume tutte le responsabilità derivanti da avvelenamenti e intossicazioni conseguenti all'ingestione, da parte dei commensali, di cibi contaminati o avariati forniti dalla stessa.

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o causa ad esso connesse, derivassero all'IRCCS Istituto Tumori a terzi, cose o persone, s'intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico dell'Impresa, salvi gli interventi a favore della stessa da parte di società assicuratrici.

A tale scopo l'Impresa dovrà stipulare una polizza di assicurazione per RCT presso una primaria Compagnia di Assicurazione, che copra anche i rischi derivanti dalla conduzione di locali ove si svolgerà l'attività dell'appaltatore, con un massimale minimo di Euro 1.300.000 (unmilione trecentomila) e di uno specifico massimale per eventi catastrofici non inferiore a Euro 5.000.000 (cinquemilioni).

L'IRCCS Istituto Tumori è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'Impresa, durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto.

Art. 38 - Manutenzioni ordinarie e straordinarie

Sono a carico dell'Impresa gli oneri delle manutenzioni ordinarie e straordinarie relative alle strutture ed agli impianti ad essa affidati, e delle attrezzature da essa utilizzate.

Le manutenzioni devono essere sia preventive che riparative eseguite da idonei tecnici annotando su apposito Registro degli Interventi le attività eseguite. L'IRCCS Istituto Tumori si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle strutture e impianti.

TITOLO III: RESPONSABILITA' A CARICO DELLA SA

Art. 39 - Cause di forza maggiore

Restano a carico dell'IRCCS tutti gli interventi che si dovessero rendere necessari per cause di forza maggiore. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'Impresa, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della normale diligenza. A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili.

TITOLO IV: NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO ALLA PRODUZIONE E AL CONFEZIONAMENTO DEI PASTI

Art. 40 - Personale

Per assicurare il corretto espletamento delle prestazioni contrattuali, l'appaltatore si avvarrà di proprio personale qualificato che sarà impiegato sotto la sua esclusiva responsabilità.

L'appaltatore ad inizio gestione dovrà provvedere alle pratiche necessarie per garantire la applicazione delle clausole sociali previste dai contratti di lavoro nazionali applicabili all'appalto in oggetto.

In particolare la Ditta aggiudicataria deve osservare le prescrizioni contenute nel CCNL per i dipendenti delle Imprese del Turismo "Settore della Ristorazione Collettiva" in ordine ai "cambi di gestione" (artt 326 e seguenti), applicando in particolare la previsione di cui all'art. 329 del CCNL di categoria, secondo cui i lavoratori del settore della ristorazione collettiva, in ipotesi di cambio di gestione del servizio, hanno diritto di essere assunti dal soggetto subentrante. A tale scopo si precisa che attualmente operano presso l'IRCCS Istituto Tumori i dipendenti indicati nell'allegato prospetto.

Una volta definito l'organigramma operativo, l'appaltatore dovrà fornire l'elenco nominativo del personale dipendente con l'indicazione della qualifica professionale di ciascuno addetto.

L'IRCCS ha diritto di indicare eventuali non gradimenti rispetto all'elenco indicato dalla ditta. Tali non gradimenti, purchè adeguatamente motivati, porteranno alla sostituzione del nominativo non gradito.

Una volta definito l'elenco degli operatori, esso deve essere considerato generalmente fisso e invariabile. Eventuali motivate variazioni devono essere sempre autorizzate preventivamente dall'IRCCS.

Il personale dovrà obbligatoriamente recare in servizio un tesserino di riconoscimento ben visibile, con le indicazioni del nome, cognome, qualifica e foto.

L'appaltatore solleva l'IRCCS da qualsiasi obbligo e responsabilità per retribuzioni, contributi assicurativi e previdenziali, assicurazioni infortuni, libretti sanitari e responsabilità verso terzi, anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento o l'onere a carico dell'IRCCS Istituto Tumori o in solido con questo, con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti dell'ente medesimo o di ogni indennizzo.

In caso di sciopero del personale dell'appaltatore, dovrà darsi comunicazione all'IRCCS Istituto Tumori con anticipo di almeno 5 giorni, fermo restando che l'appaltatore dovrà comunque garantire nell'ambito dei rispettivi obblighi, l'effettuazione del servizio di ristorazione.

L'appaltatore resta impegnato, verso i propri lavoratori, a garantire le sostituzioni dovute a:

- a – riposi settimanali
- b – ferie
- c – trasferimenti
- d – pensionamenti
- e – dimissioni volontarie.

Art. 41 - Organico

Deve essere assicurata comunque la presenza costante dell'organico minimo di forza lavoro nelle diverse fasi del servizio, necessario per garantir la piena operatività del medesimo. In ogni caso, saranno presenti almeno due operatori preposti al confezionamento, oltre al personale di trasporto, agli autisti eccetera. . La consistenza del numero di personale minimo sempre presente deve essere pari a quella indicata dalla ditta nella offerta. Eventuali modificazioni a tale organico devono essere preventivamente autorizzate dal Dirigente dell' Area Tecnico Patrimoniale.

L'IRCCS si riserva, inoltre, il diritto di chiedere all'Impresa la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi. In tale caso l'impresa provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

Art. 42 - Variazioni del personale

Per il mantenimento degli standards quali – quantitativi di produzione e somministrazione degli alimenti, devono essere preventivamente comunicate, per l'approvazione formale da parte dell'IRCCS Istituto Tumori, le variazioni della consistenza numerica del personale e la loro qualifica. In mancanza di tale approvazione non si potrà procedere ad alcuna variazione per il presente servizio.

Art. 43 - Direzione del servizio

L'Impresa dovrà affidare la direzione del servizio, in modo continuativo e a tempo pieno, ad un suo Rappresentante o Incaricato con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di direttore di un servizio simile a quello oggetto del servizio richiesto dall'IRCCS.

L'Impresa dovrà presentare una dichiarazione indicante il nome dell'incaricato nonché il luogo di residenza ed indirizzo per ogni comunicazione urgente che dovesse rendersi necessaria al di fuori delle ore di servizio.

L'incaricato deve mantenere un contatto continuo con i Dirigenti Medici di ogni Unità Operativa per il controllo dell'andamento del servizio.

L'incaricato dovrà anche controllare e far osservare al personale impiegato le funzioni e i compiti stabiliti per il regolare svolgimento del servizio. Dovrà, altresì, mantenersi in contatto con i dipendenti dell'IRCCS Istituto Tumori addetti al controllo dell'andamento del servizio.

Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dall'IRCCS Istituto Tumori al rappresentante designato dall'Impresa, s'intendono come presentate direttamente all'Impresa.

In caso di assenza (ferie - malattia - etc.) o inadempimento del direttore, l'impresa deve provvedere alla sua sostituzione con altra figura di gradimento dell'IRCCS Istituto Tumori in possesso dei medesimi requisiti del direttore sostituito.

Art. 44 - Addestramento

L'Impresa deve garantire lo svolgimento di un corso di addestramento di durata sufficiente a tutto il personale che sarà impiegato nella realizzazione del servizio richiesto dal presente capitolato speciale.

Art. 45 - Informazione al personale addetto circa le norme contrattuali.

L'Impresa deve informare dettagliatamente il personale circa le circostanze e modalità previste nel presente capitolato speciale per adeguare il servizio a standards di qualità.

Al seminario illustrativo parteciperà anche l'IRCCS ISTITUTO TUMORI attraverso propri incaricati. A tale scopo l'impresa informerà l'IRCCS Istituto Tumori circa il giorno e il luogo dove si terrà il seminario, che in ogni caso dovrà svolgersi prima dell'inizio del servizio.

Art. 46 - Vestiario

L'Impresa fornirà a tutto il personale addetto al servizio di ristorazione indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti: vesti e copri capo per contenere la capigliatura, di colore diverso per mansione e comunque di tonalità chiara, scarpe igieniche e lavabili.

Devono essere previsti adeguati frequenti cambi, tali da garantire sempre la pulizia e la igiene personale dei dipendenti.

La manipolazione dei prodotti alimentari avverrà sempre mediante uso di guanti monouso.

Art. 47 - Igiene personale

Il personale addetto alla manipolazione preparazione e confezionamento del pasti, deve curare scrupolosamente l'igiene personale ed in particolare durante le ore di lavoro non deve indossare anelli, braccialetti e orologi e non deve avere smalto sulle unghie al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione.

Art. 48 - Idoneità sanitaria

Tutto il personale addetto al servizio, nessun escluso, deve essere munito di Libretto di Idoneità Sanitaria aggiornato secondo le leggi vigenti.

Art. 49 - Controlli sulla salute degli addetti

L'IRCCS ISTITUTO TUMORI si riserva la facoltà della richiesta di ricerca di portatori di malattie infettive e/o diffusive attraverso la catena alimentare.

Tali ricerche saranno a carico della ditta.

TITOLO V: CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Art. 50 - Tabelle Merceologiche

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate alle Tabelle Merceologiche **allegate**. Le derrate alimentari conservate nelle celle frigorifere e nel magazzino del centro di cottura della ditta appaltatrice, devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle Tabelle Merceologiche.

Art. 51 - Etichettatura delle derrate

Le derrate devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Art. 52 - Garanzie di qualità

L'impresa aggiudicataria dovrà acquisire dai propri fornitori, e rendere disponibili all'IRCCS Istituto Tumori, idonee certificazioni di qualità o dichiarazione di conformità delle derrate alimentari alle Tabelle Merceologiche.

TITOLO VI: MENU'

Art. 53 - Menù

I menu' sono articolati in menu' invernale e menu' estivo.

Il menu' invernale inizia il 1 Ottobre e termina il 31 maggio; il menu' estivo inizia il 1 Giugno e termina il 30 Settembre.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo e qualità e quelli indicati nell'allegato relativo alla Composizione dei Pasti (**in allegato**).

Per ogni piatto l'Impresa (prima dell'inizio dell'appalto o prima della immissione del piatto nel servizio) dovrà presentare la relativa ricetta con grammature e procedimenti di lavorazione.

Art. 54 - Struttura dei menu'

I menu' sono strutturati in colazione, pranzo e cena come meglio specificato nell'allegato relativo alla composizione dei pasti in allegato.

Art. 55 - Variazione del menu'

Le variazioni del menù dovranno essere di volta in volta concordate con i Dirigenti Medici delle strutture interessate.

Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta dell'IRCCS.

E' consentito tuttavia una variazione dei menù nei seguenti casi:

- Guasto di uno o più impianti nella realizzazione del piatto previsto;
- Interruzione temporanea della produzione per cause quali incidenti, mancanza di energia elettrica in rete;
- Avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- Costante non gradimento di alcuni piatti;
- Lavori di riorganizzazione dei locali e degli impianti di cucina.

Tale variazione in ogni caso dovrà essere preventivamente richiesta ed autorizzata dall'IRCCS Istituto Tumori.

Qualora la Ditta intendesse introdurre nuove preparazioni rispetto a quelle indicate deve fare richiesta scritta all'Azienda e presentare le grammature di tutti gli ingredienti delle preparazioni gastronomiche proposte nel caso esse non siano già previste nelle Tabelle Dietetiche. I nuovi piatti proposti, se accettati dall'Azienda, devono possedere equivalente valore economico e nutrizionale del piatto sostituito.

Art. 56 - Diete Speciali.

Le diete speciali devono essere approntate a cura dell'Impresa con la supervisione di personale tecnico qualificato (Dietista del profilo professionale) dell'Impresa in accordo con il Servizio Dietetico dell'IRCCS. Le stesse dovranno essere corrisposte alle medesime condizioni ed ai medesimi prezzi delle diete ordinarie.

Art. 57 - Fornitura generi alimentari extra

A fronte di particolari esigenze di diversificazione nel consumo dei cibi anche al di fuori dei normali orari, o in più soluzioni nell'arco della giornata, su richiesta scritta il Dirigente Medico, in aggiunta o in sostituzione alla razione prevista per il pasto, l'Impresa è tenuta senza oneri economici aggiuntivi per l'IRCCS Istituto Tumori a fornire i generi alimentari extra. Essendo tale fornitura da collegare a esigenze sanitarie connesse con particolarissimi casi, non è possibile formulare una precisa previsione sulle quantità. Si tratta comunque di un numero di pasti del tutto trascurabile, non superiore a trenta nell'anno.

Eventuali esigenze straordinarie dovranno essere richieste dai Reparti su autorizzazione del Dirigente Medico sulla base delle tabelle merceologiche allegate.

TITOLO VII: TABELLE DIETETICHE

Art. 58 - Qualità delle vivande

Le quantità da somministrare, relative al menu' giornaliero, sono quelle previste dal Dietetico (**in allegato**). Le grammature si intendono al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

TITOLO VIII: IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 59 - Norme igienico- sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, l'Impresa è tenuta al rispetto delle disposizioni in materia e in particolare a quelle di cui al D.Lgvo 155/97.

Art. 60 - Rispetto standards igienici

La produzione dei pasti, oltre a rispettare le norme di cui al precedente articolo, deve rispettare gli standards igienici previsti dalla normativa vigente, tenendo anche conto della specificità di un servizio ospedaliero.

Art. 61 - Conservazione delle derrate

La conservazione delle derrate alimentari deve avvenire in conformità con quanto previsto dalla normativa vigente (DPR. 327/80 - art. 31).

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti.

Art. 62 - Divieto di riciclo

E' tassativamente vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.

TITOLO IX: TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

Art. 63 - Manipolazione e cottura

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

Art. 64 - Operazioni preliminari

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte: - Legumi secchi: ammollo per 24 ore con 2 ricambi di acqua. Nel caso di fagioli secchi l'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione;

- I prodotti surgelati confezionati, prima di essere sottoposti a cottura, dovranno essere scongelati in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0°C e + 4°C;

- La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o al massimo il giorno precedente il consumo;

- La carne trita deve essere macinata in giornata;

- Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata. Può essere utilizzato anche formaggio grattugiato in buste;

- Il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;

- Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura,

- Le porzionature di salumi e di formaggio devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;

- Le paste che non richiedono particolari manipolazioni devono essere prodotte in modo espresso e comunque devono essere escluse operazioni di precottura;

- Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, salvo quanto indicato nell'art. 47.

Art. 65 - Linea refrigerata

Le pietanze, previa autorizzazione della Direzione Sanitaria dell'IRCCS Istituto Tumori, e solo per i casi esplicitamente e volta per volta autorizzati, potranno essere preparate e cotte anticipatamente rispetto alla distribuzione, utilizzando il legame refrigerato per il mantenimento delle condizioni di sicurezza. In tali casi eccezionali, le pietanze verranno raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in frigorifero a temperatura compresa tra i 1° C e 5°C.

L'abbattitore di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per i prodotti cotti.

E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

Art. 66 - Pentolame per la cottura

Per la cottura devono essere impiegati solo pentolame in acciaio inox o vetro.

Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

I ragù e i sughi devono essere realizzati nelle brasiere.

Art. 67 - Condimenti

Le verdure cotte e/o crude dovranno essere condite con olio extra vergined'oliva.

Per le verdure crude il sale dovrà essere fornito in confezioni monouso.

Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare formaggio parmigiano reggiano grattugiato.

Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento di sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva anche in considerazione delle caratteristiche prescritte dalla Circolare del Ministero della Sanità n.° 1 dell'11 Gennaio 1991.

TITOLO X: SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE

Art. 68 - Prenotazione pasti

La prenotazione dei pasti previsti dalla dieta ordinaria dovrà essere effettuata dal personale dell'Oncologico (Dietiste del profilo professionale) su indicazione dei Capo Sala o incaricati dei singoli reparti non prima delle ore 14,00 del giorno precedente la consegna del pasto.

Nella giornata di consegna vi sarà la possibilità di variazione e disdetta delle prenotazioni, entro le ore 10,00 per il pranzo ed entro le ore 16,00 per la cena.

In alternativa, la Ditta potrà proporre un servizio di prenotazione personalizzata e computerizzata, attraverso palmari in dotazione agli operatori, i quali, passando dai pazienti il giorno prima, potranno memorizzare le prenotazioni.

Art. 69 - Modalità di confezionamento vassoi personalizzati

Il vassoio personalizzato, viene confezionato su apposita linea di porzionamento allestita nei locali concessi in uso presso ogni ospedale al termine delle linee di manipolazione.

Il vassoio dovrà riportare all'esterno un cartoncino con indicazione del reparto, camera, cognome nome e n. letto del paziente cui è destinato.

Il vassoio potrà essere personalizzato e conservato alle temperature idonee in appositi carrelli nel caso di utilizzo di tecniche per il "cook and chill".

All'interno dovrà essere dotato di stoviglie **monouso in porcellana recanti il logo dell'Istituto Tumori di Bari**. Le stoviglie in porcellana dovranno essere perfettamente impilabili, lavabili in lavastoviglie ed aventi elevata resistenza ad alte temperature, garantite nell'igiene sotto ogni profilo, complete di coperchi in plastica trasparente termo-resistenti.

Il vassoio dovrà essere comunque curato nella dimensione volumetrica ed estetica, rendendo la preparazione complessiva del vassoio stesso particolarmente gradevole. Le posate devono essere monouso ed in plastica dura, il bicchiere in plastica trasparente rigido. Il tovagliolo di carta, il set di posate, il bicchiere devono essere presentati al paziente in busta di protezione monouso sigillata.

La colazione potrà essere preparata con uno qualsiasi dei possibili metodi (preparazione presso la sede della Ditta e ricondizionamento, preparazione in loco con apposite attrezzature), che sarà proposto dalla Ditta per ottenere la autorizzazione della Direzione Sanitaria dell'IRCCS Istituto Tumori.

Art. 70 - Modalità di consegna dei pasti presso i reparti

L'Impresa aggiudicataria provvede al trasporto dei cibi dal punto di cottura alle struttura, con propri mezzi idonei dal punto di vista igienico e della conservazione delle vivande, nel rispetto delle temperature ed in un tempo non superiore a quanto dichiarato e proposto nel proprio progetto, e con particolare riguardo di quanto previsto al capo IV dell'allegato al D. Lgs. N° 155 del 26/5/1997.

All'interno delle Unità Operative, il servizio di distribuzione sarà erogato dall'Impresa mediante carrelli termici da consegnare ai Capo Sala o ai loro incaricati ai piani di degenza cui sono destinati, oppure mediante altro sistema proposto nel progetto organizzativo e accettato dalla commissione di gara.

Il carrello dovrà essere corredato di documento riepilogativo riportante il n° dei pasti complessivi e la tipologia di ogni singolo vitto richiesto. Il carrello non deve essere consegnato prima di ½ ora dall'orario previsto per il pasto. Il sistema di trasporto del vassoio deve garantire il mantenimento, delle pietanze sottoposte a cottura, di una temperatura non inferiore a 65°C al cuore del prodotto, fino alla consegna diretta del pasto al paziente.

La temperatura verrà misurata con termometro a sonda sull'ultimo piatto servito sul tavolo.

Il sistema deve inoltre garantire il mantenimento della temperatura prevista dalla legge per le pietanze da servire fredde.

Il successivo ritiro del carrello verrà eseguito dall'Impresa mediante proprio personale non prima di un'ora dall'inizio del pasto.

Il carrello dovrà essere della **tipologia descritta dalla ditta nel proprio progetto**, che non potrà essere sostituita durante il contratto a meno che ciò non avvenga per migliorare le condizioni di servizio e sempre previa autorizzazione scritta della Area Tecnico Patrimoniale del'IRCCS; ciò al

fine di ottimizzare il mantenimento di idonee temperature dei pasti durante le fasi di veicolazione/trasporto dalla cucina al posto letto del degente.

TITOLO XI: PULIZIA E IGIENE

Art. 71 - Indicazioni generali

L'Impresa si fa carico di tutte le operazioni di pulizia e sanificazione necessarie al ripristino dei contenitori, della pulizia dei locali e delle attrezzature.

Tutti i trattamenti di pulizia da eseguire presso i centri di ristorazione sono regolamentati dal Dlg n. 155/97.

Art. 72 - Indicazioni generali.

Oltre a quanto previsto nel precedente articolo, l'Impresa deve effettuare a proprie spese un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale dei locali adibiti alla porzionatura ospedaliera e dei locali di sosta dei carrelli termici. Tale operazione dovrà essere ripetuta almeno ad ogni semestre o a richiesta dell'IRCCS ISTITUTO TUMORI o dagli Uffici d'Igiene.

Art. 73 - Operazioni di lavaggio e pulizia.

Eventuali operazioni di lavaggio e pulizia eseguite presso i locali della Impresa e le strutture della SA non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazione alimentari e/o di distribuzione dei pasti. Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumento di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione e alla preparazione degli alimenti.

Art. 74 - Custodia dei detersivi

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi.

Art. 75 - Modalità di utilizzo dei detersivi

Tutto il materiale di sanificazione non deve sostare nei locali di preparazione e cottura, durante lo svolgimento di tali operazioni. Detti prodotti dovranno essere riposti su un carrello apposito.

Art. 76 - Detergenti - sanificanti

Per i prodotti detergenti e sanificanti dovranno essere presentate le relative schede tecniche di informazione e sicurezza .

Ove sono disponibili sono da preferire prodotti ecocompatibili.

Art. 77 - Pulizie esterne

Le pulizie delle aree esterne prospicienti ai locali di distribuzione date in uso alla ditta in ogni ospedale sono a carico dell'Impresa che dovrà aver cura di mantenere le suddette aree sempre ben pulite.

L'impresa dovrà provvedere al ritiro presso ogni divisione di tutti i rifiuti derivanti dall'attività espletata. In particolare residui alimentari, alluminio, vetro, plastica, carta e cartacei, sistemati in appositi contenitori, dovranno essere collocati negli spazi individuati dal personale dell'IRCCS Istituto Tumori.

Art. 78 - Divieto di scarico

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto (ad eccezione dei reflui nel rispetto della normativa vigente) negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

Art. 79 - Norme igieniche

Il personale addetto alla consegna deve osservare tutte le norme igieniche previste dalla normativa vigente. Nei servizi igienici destinati agli addetti devono essere impiegati sapone con erogatore, asciugamani monouso e asciugamani elettrici.

TITOLO XII: NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA

Art. 80 - Norme in materia di sicurezza

E' fatto obbligo all'Impresa, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di : "Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori" D.Lgs. n. 626 del 11/09/1994.

In riferimento agli adempimenti di cui sopra, l'Impresa dovrà fornire, pena esclusione, all'IRCCS ISTITUTO TUMORI (nella documentazione tecnica) **copia del Documento di Valutazione dei Rischi** connessi con l'attività svolta che dovrà contenere i seguenti elementi:

- Descrizione della metodologia di valutazione del rischio.
- Descrizione del modello organizzativo per la sicurezza.
- Descrizione del ciclo lavorativo.
- Descrizione degli impianti, delle attrezzature e delle sostanze usate.
- Relazione sugli infortuni sul lavoro degli ultimi tre anni.
- Relazione sulle malattie professionali degli ultimi tre anni.
- Documentazione attestante gli adempimenti alle principali norme di igiene, prevenzione e sicurezza sul lavoro (visite mediche, certificazione delle attrezzature utilizzate nell'unità produttiva, certificazione dei D.P.I. ecc.)
- Individuazione dei pericoli connessi alle attività lavorative.
- Valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute.
- Individuazione delle misure di prevenzione e protezione.

- Programma di attuazione delle misure di prevenzione e protezione.
- Procedure di sicurezza per le varie attività aziendali.
- Piano di evacuazione.
- Misure di emergenza da attuare in caso di primo soccorso.
- Misure di emergenza da attuare in caso di pericolo grave.
- Programma per l'informazione e formazione.

Inoltre, i locali affidati all'Impresa aggiudicataria, dovranno in ogni caso essere resi conformi a quanto previsto dalla normativa vigente in materia di sicurezza, a spese dell'Impresa stessa. Resta inteso che l'IRCCS ISTITUTO TUMORI rimane sollevata da qualsiasi responsabilità derivante dall'inosservanza delle suddette disposizioni.

Art. 81 - Norme di sicurezza nell'uso dei detergenti e dei sanificanti

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando il loro uso e' consigliato nelle schede tecniche di sicurezza.

L'impiego dei detergenti dovrà avvenire con aggiunta di acqua alla temperatura indicata sulle confezioni.

Art. 82 - Pulizia attrezzature e impianti

Durante le operazioni di pulizia delle attrezzature all'interno delle strutture della SA e' fatto divieto impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici.

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

TITOLO XIII: CONTROLLI DI QUALITA' DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

Art. 83 - Diritto di controllo dell'IRCCS Istituto Tumori

E' facoltà dell'IRCCS ISTITUTO TUMORI effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso, con le modalità e le metodologie che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato e alle normative vigenti in materia.

Art. 84 - Organismi preposti al controllo di qualità.

Fatti salvi i controlli che l'Impresa deve effettuare anche ai sensi dell'art. 3 del D.lgs. n. 155/97, al fine di garantire igienicità della qualità del servizio, l'IRCCS Istituto Tumori si riserva la facoltà di poter effettuare controlli senza preavviso presso il centro di cottura della ditta per stabilire altresì qualità ed efficienza del servizio.

Gli organismi preposti al controllo sono, oltre ai competenti Dipartimenti di Prevenzione dell'AUSL, la Direzione Sanitaria per gli aspetti igienico sanitari e per la dietistica, e l'Area Tecnico-Patrimoniale per gli aspetti tecnici.

Art. 85 - Metodologia del controllo qualità.

I tecnici incaricati dall'IRCCS ISTITUTO TUMORI effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video e asporto di campioni da sottoporsi successivamente ad analisi di laboratorio.

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

Nulla può essere richiesto all'IRCCS ISTITUTO TUMORI per le quantità dei campioni prelevati.

Art. 86 - Tipologia dei controlli

I controlli saranno articolati in:

a) controlli a vista del servizio.

A titolo esemplificativo si indicano come oggetto di controllo:

- modalità di stoccaggio nelle celle;
- temperatura di servizio delle celle;
- controllo della data di scadenza dei prodotti alimentari;
- modalità di lavorazione e di manipolazione delle derrate;
- modalità di cottura;
- modalità di distribuzione;
- lavaggio, impiego e modalità di stoccaggio dei sanificanti;
- modalità di smaltimenti dei rifiuti;
- verifica del corretto uso degli impianti;
- caratteristiche dei sanificanti;
- modalità di sanificazione;
- modalità di disinfestazione;
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- stato igienico-sanitario del personale addetto:
 - stato igienico dei servizi;
 - organizzazione del personale;
 - controllo dell'organico;
 - distribuzione dei carichi di lavoro;
 - professionalità degli addetti,
- controllo delle quantità delle porzioni, in relazione al Dietetico (in questo caso il controllo deve riguardare almeno 10 porzioni);
- controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
- controllo degli interventi di manutenzione;
- controllo delle attrezzature;

- controllo del comportamento degli addetti verso gli utenti;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- controllo tra composizione del vassoio prenotato e quello servito;
- controllo delle presentazioni dei vassoi;
- controllo di gradibilità del servizio.

b) Controlli analitici

Durante i controlli, i tecnici incaricati dall'IRCCS ISTITUTO TUMORI, effettueranno prelievi di campioni alimentari e non alimentari, che verranno sottoposti ad analisi di laboratorio.

All'esecuzione dei prelievi deve assistere un incaricato dell'Impresa.

c) controlli organolettici.

Il personale abilitato al controllo (Direttore Sanitario o suo incaricato munito di delega, Dirigente Area Tecnico Patrimoniale o suo incaricato munito di delega) può in qualsiasi momento richiedere (anche senza preavviso) di consumare uno qualsiasi dei pasti preparati.

A tale scopo dovrà essere allestita una piccola postazione presso gli ambienti messi a disposizione della Ditta.

Art. 87 - Blocco delle derrate

I controlli potranno dar luogo al "blocco di derrate". L'IRCCS ISTITUTO TUMORI provvederà a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione all'Impresa; qualora i referti diano esito positivo, all'Impresa verranno addebitate le spese di analisi.

Art. 88 - Rilievi dei tecnici

Gli incaricati dell'IRCCS ISTITUTO TUMORI che svolgono servizio di controllo, sono tenuti a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'Impresa.

Il personale dell'Impresa non deve interferire sulle procedure di controllo degli incaricati dall'IRCCS ISTITUTO TUMORI.

Art. 89 - Contestazioni

L'IRCCS ISTITUTO TUMORI farà pervenire per iscritto all'Impresa, le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati, comunicando altresì eventuali prescrizioni alle quali la stessa dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

Entro otto giorni dal ricevimento della nota di contestazione, l'Impresa sarà tenuta a presentare le proprie controdeduzioni, pena l'applicazione delle sanzioni previste nel presente capitolato.

L'Impresa non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze e fatti influenti sul servizio purché prevedibili se non preventivamente comunicate per iscritto.

Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

Art. 90 - Controllo di qualità da parte dell'Impresa.

L'Impresa dovrà dichiarare le modalità di controllo della qualità e dovrà specificare il numero e la frequenza dei controlli nonché il numero e il tipo di analisi eseguite nello spirito e con le modalità del controllo HACCP. I risultati di detti controlli dovranno essere trasmessi agli uffici preposti dell'IRCCS ncologico.

PARTE SECONDA: PRESCRIZIONI RELATIVE ALLA MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLA OFFERTA E ALLA GESTIONE DEL CONTRATTO.

ART. 91- ELABORATO TECNICO PER LA PARTECIPAZIONE ALLA GARA D'APPALTO

La Ditta dovrà offrire quanto meno le caratteristiche prestazionali di minima espresse dal presente Capitolato. Pertanto il presente documento costituisce il minimo standard qualitativo operativo per la fornitura del servizio.

Dato che la Ditta in sede di gara propone un proprio progetto operativo, il medesimo, INSIEME AL PRESENTE CAPITOLATO, CON I SUOI ALLEGATI, costituirà vincolo contrattuale per la Ditta.

E' quindi necessario che, in sede di offerta, le Ditte esprimano con apposita Relazione Tecnica la descrizione accurata della propria offerta prestazionale.

Tale relazione tecnica descriverà le modalità operative per quanto attiene alla produzione, al trasporto, al ricondizionamento e alla somministrazione dei pasti, nonché allo smaltimento dei rifiuti prodotti, alla pulizia degli ambienti, alle eventuali migliorie offerte eccetera.

ART. 92 OFFERTA ECONOMICA PER LA PARTECIPAZIONE ALLA GARA D'APPALTO E MODALITA' DI CONTABILIZZAZIONE DEI SERVIZI.

L'offerta economica sarà redatta sul modello allegato al Disciplinare, con le modalità ivi descritte.

L'offerta sarà firmata dal legale rappresentante della Ditta offerente o della mandante dell'eventuale raggruppamento temporaneo d'impresе in caso di atto notarile di mandato già sottoscritto e registrato da allegare in copia autentica all'offerta, o dai legali rappresentanti di tutte le imprese raggruppate in caso contrario.

Limitatamente a quelle per le quali è concesso, si elencheranno inoltre i lavori o i servizi che si intenderanno subappaltare in caso di aggiudicazione.

ART. 93 - MODIFICAZIONE ALLA ENTITA' DELLE FORNITURE.

La Amministrazione si riserva la facoltà di modificare l'entità del volume di attività, per mutate esigenze connesse con il cambiamento del numero di ricoveri o per altra ragione istituzionale, entro i limiti consentiti dalle leggi vigenti. In tal caso, la Ditta manterrà comunque valido il costo per giornata alimentare offerto.

ART. 94 - REVISIONE DEI PREZZI.

Alla data di inizio di ogni annata gestionale, a tutti i prezzi unitari si applicherà la revisione prezzi, secondo i criteri stabiliti dall'art. 6 della Legge 24.12.1993, n. 537, così come modificato dall'art. 44 della Legge 724/94.

Si procederà con l'applicazione ai predetti importi del seguente coefficiente revisionale moltiplicativo:

$$K = I / I_0$$

dove:

I = indice ISTAT dei prezzi al consumo per famiglie di operai ed impiegati alla data considerata.

I_0 = indice ISTAT di cui al punto precedente ma riferito alla data della lettera d'invito della gara d'appalto.

Il coefficiente di revisione così determinato sarà applicato ai prezzi unitari espressi in sede di offerta di gara d'appalto. I prezzi revisionati rimarranno fissi ed invariabili per tutta l'annata considerata.

Tale aggiornamento revisionale sarà possibile a partire dal secondo anno gestionale e su di esso sarà applicata l'alea del 5%.

TITOLO XV: SANZIONI PER EVENTUALI INDEMPIMENTI - PENALI

Art. 95 - Penali

Salvo più gravi e diverse sanzioni previste dalle norme di legge, l'IRCCS Istituto Tumori si riserva dall'esito dei controlli di cui sopra, di applicare una penale sui corrispettivi dovuti, fino ad un massimo di euro 20.000, per ogni caso di ripetute violazioni ed inadempimento degli obblighi contrattuali previsti nel presente capitolato, non eliminati in seguito a diffida formale dell'IRCCS, e più in particolare per:

- violazione di quanto stabilito relativamente alla Composizione Pasti
- violazione di quanto stabilito relativamente alle Tabelle Merceologiche
- in caso di mancato rispetto delle grammature verificato su dieci pesate della stessa preparazione.
- mancato rispetto delle norme igienico sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate o quanto altro previsto dalla legge in materia.
- ripetuti ritardi ed anticipi nella consegna dei pasti oltre 20 minuti dall'orario previsto.

TITOLO XVI: FATTURAZIONE E PAGAMENTI

Art. 96 - Fatturazioni e pagamenti

Alla fine di ogni mese la ditta dovrà emettere fattura.

In esse dovranno essere riportati : il numero delle colazioni, pranzi e cene fornite nel mese con a fianco i costi unitari e totali, nonché il costo complessivo.

Tali dati dovranno essere suddivisi per centro di costo fruitore. I centri di costo sono quelli indicati nel disciplinare generale (art. 1.4).

La stazione appaltante potrà modificare, nel corso dell'appalto, l'elenco dei centri di costo, ottenendo dalla ditta la conseguente modifica nella fatturazione.

Le fatture come sopra presentate verranno sottoposte al visto del Direttore della struttura servita (che a tale scopo potrà delegare i Caposala) per la dichiarazione di avvenuta regolare fornitura ed autorizzazione al pagamento, a seguito di riscontro tra ordinativi, bolle, nonché riepilogo mensile.

Il pagamento verrà effettuato entro 90 giorni dalla data di protocollo della fattura ai sensi dell'art.50 comma L. 833/78 ed avverrà a mezzo mandato presso la Tesoreria dell' IRCCS ISTITUTO TUMORI.

TITOLO XVII: RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Art. 97 - Ipotesi di risoluzione del contratto

Le parti convengono che, oltre a quanto genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti fattispecie:

- interruzione non motivata del servizio;
- apertura di una procedura di fallimento a carico dell'Impresa;
- fallimento dell'Impresa o sottoposizione della stessa alle altre procedure derivanti da insolvenza;
- cessione dell'attività ad altri;
- mancata osservanza del divieto di subappalto ed impiego di personale non dipendente dell'Impresa (salvo deroghe previste);
- inosservanza delle norme igienico-sanitarie;
- casi di intossicazione alimentare;
- utilizzo per tre volte di derrate, le cui tipologie e qualità non siano previste dal contratto;
- inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali di lavoro e di quelli integrativi locali;
- danni prodotti ad impianti e attrezzature di proprietà dell'IRCCS ISTITUTO TUMORI;
- uso diverso dei locali rispetto a quello stabilito dal contratto;
- non ottemperanza, entro 8 giorni, alle prescrizioni dell' IRCCS ISTITUTO TUMORI in conseguenza dei rilievi effettuati dai tecnici incaricati;

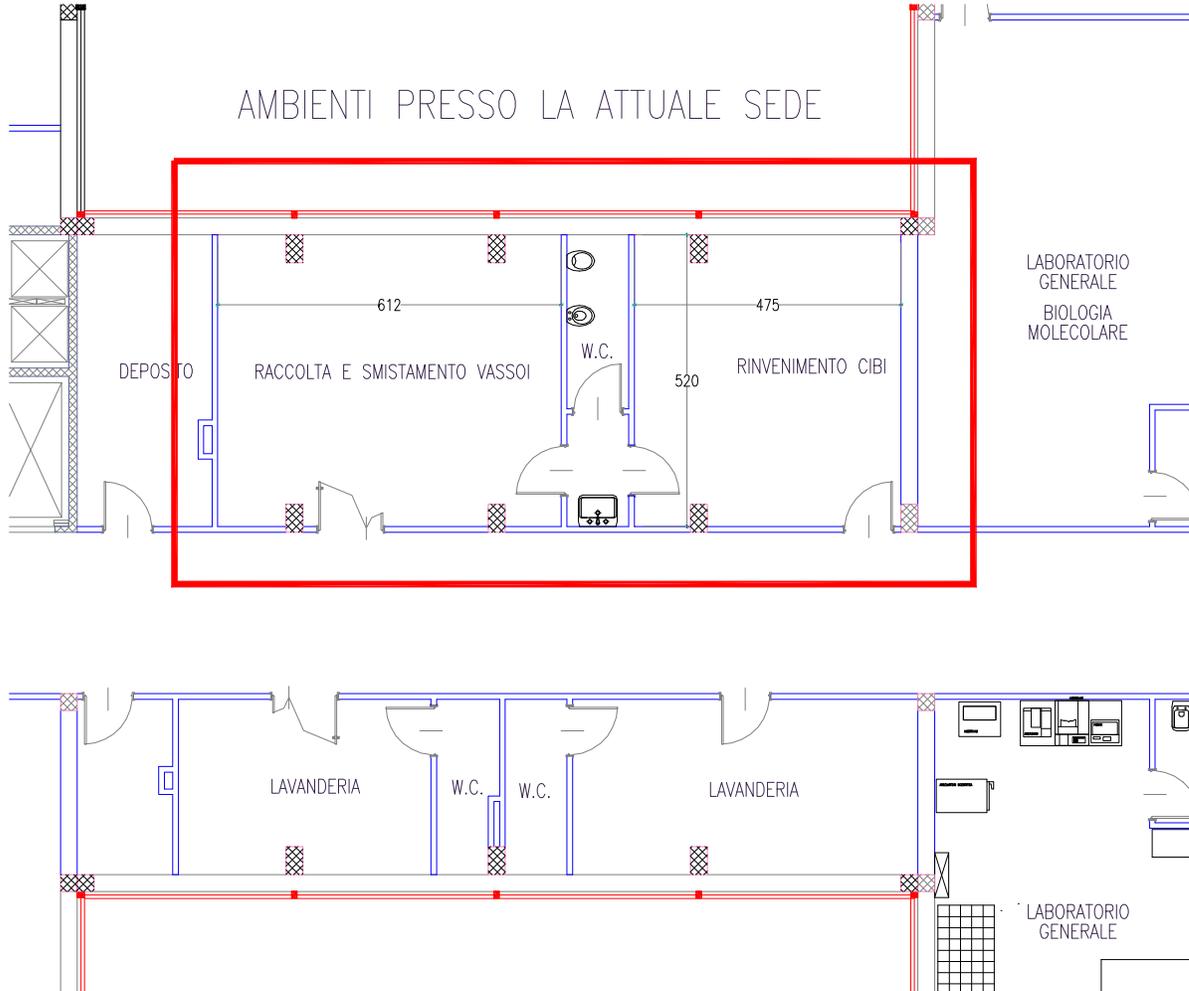
TITOLO XIX: IMMOBILI

Art. 98 - Struttura

L'IRCCS ISTITUTO TUMORI mette a disposizione dell'Impresa, in uso gratuito, le strutture e gli impianti esistenti e ad hoc destinati.

In particolare, le aree date in uso sono le seguenti:

Nel caso in cui la attivazione del servizio dovesse avvenire mentre l'IRCCS opera nella attuale sede (clinica Mater Dei, via Hahnemann, 10), i locali affidati alla ditta saranno quelli posti nel corridoio principale del piano seminterrato indicati nel seguente grafico:



Successivamente, quando l'IRCCS si trasferirà presso la nuova sede, i locali affidati alla ditta saranno quelli indicati nella figura seguente.

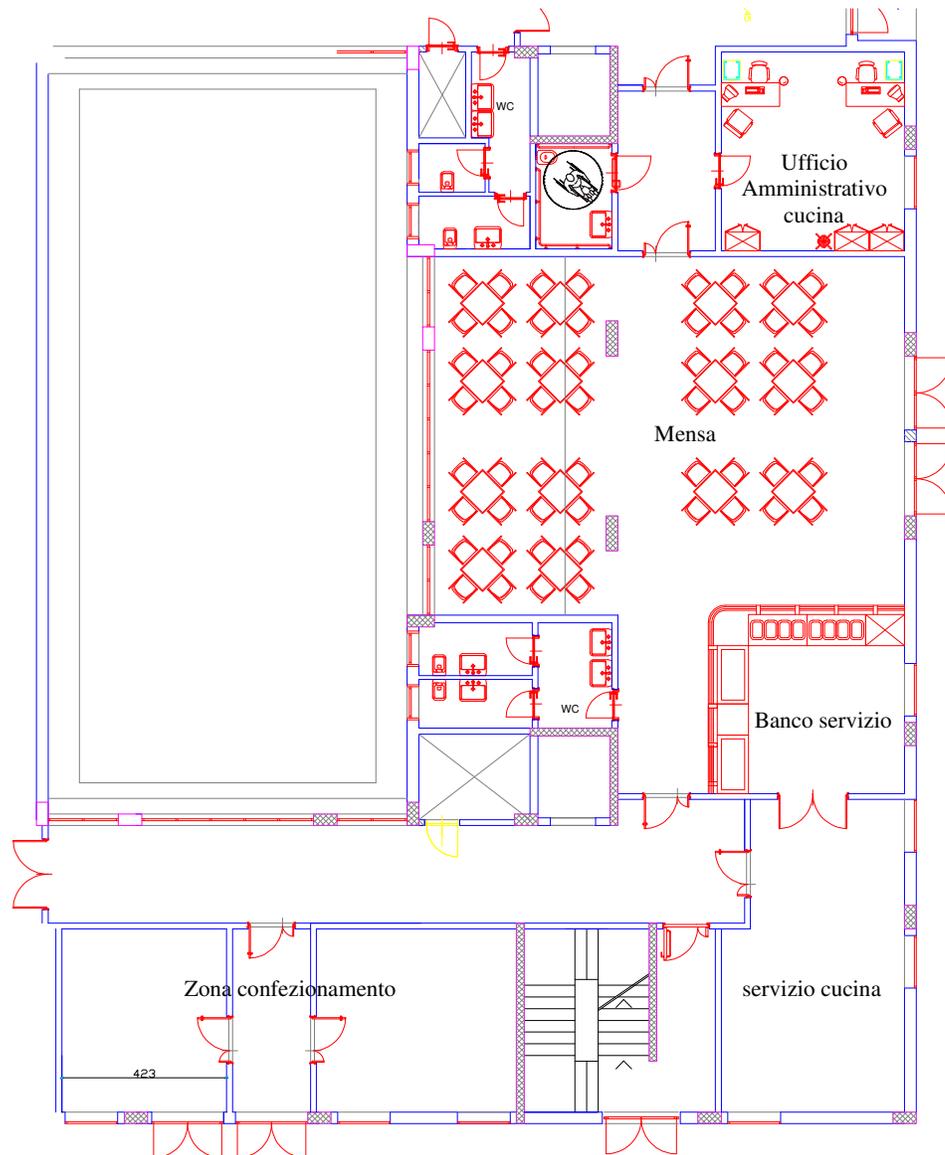
E' possibile che la attivazione del servizio di ristorazione avvenga quando l'IRCCS sia ormai insediato nella nuova sede; in tal caso, la attivazione avverrà direttamente nei locali indicati nella figura seguente.

Si richiama quanto prescritto nel precedente articolo relativo alla attivazione del servizio mensa per i dipendenti:

Nel caso in cui la ditta non ravvisasse più la propria convenienza a offrire il servizio di somministrazione dei pasti diversi da quelli per degenti, potrà chiedere alla stazione appaltante di esserne esentata.

In tal caso, la stazione appaltante avrà ampia facoltà di decidere di ordinare alla ditta di continuare a erogare all'interno della mensa i soli pasti uguali a quelli dei pazienti, o in alternativa, di ordinare alla ditta esterna di sospendere completamente la erogazione di pasti all'interno della mensa. In quest'ultimo caso, la stazione appaltante reacquisirà alla propria disponibilità gli ambienti

contrassegnati come “mensa”, “cucina” e “ufficio amministrativo”, che dovranno essere lasciati immediatamente dalla ditta, insieme alle attrezzature ivi collocate, nelle medesime condizioni riscontrate all’avvio del servizio (tranne la obsolescenza per normale uso). La Stazione Appaltante avrà ampia facoltà di affidare tale servizio ad operatore diverso dalla ditta aggiudicataria, alle condizioni che riterrà più opportune, senza che la ditta aggiudicataria possa avere nulla a pretendere.



Art. 99 - Consegna all'Impresa degli immobili e degli impianti

L'Impresa è impegnata al funzionamento delle strutture assegnate a proprie spese in modo da garantire quanto previsto dal presente capitolato.

Art. 100 - Verifica periodica degli immobili e degli Impianti

In qualunque momento, su richiesta della IRCCS ISTITUTO TUMORI si provvederà alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato.

Art. 101 - Riconsegna alla SA degli immobili, degli impianti e delle attrezzature .

Alla scadenza del contratto l'Impresa si impegna a riconsegnare all'IRCCS Istituto Tumori i locali ricevuti in uso comprensivi delle eventuali modifiche apportate.

Gli impianti dovranno essere consegnati in perfetto stato di funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione ed in regola con le norme di sicurezza ed infortunistica, pertanto l'Impresa dovrà sostituire a proprie spese, nel periodo di appalto, le parti non più a norma o non più funzionanti, con altre nuovi di fabbrica, aventi le stesse caratteristiche o caratteristiche migliorative di quelli già in utilizzo. Qualora si ravvisassero danni arrecati a strutture, impianti, dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati all'Impresa.

Art. 102 - Divieto di variazione della destinazione d'uso

L'Impresa si obbliga irrevocabilmente sin d'ora e per tutta la durata dell'appalto a non mutare mai, a pena di risoluzione del contratto, per qualsiasi ragione o motivo, la destinazione d'uso dei locali ad essa affidati .

Art. 103 - Impianti tecnologici

L'Impresa dovrà assicurarsi ed eventualmente provvedere affinché tutti gli impianti affidati siano rispondenti alle leggi e normative vigenti.

E' fatto obbligo all'Impresa di verificare la conformità alle normative vigenti di tutti gli impianti già esistenti.

Art. 104 - Accessi

L'Impresa dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'IRCCS ISTITUTO TUMORI (Direttore Sanitario o suo incaricato, Dirigente Area Tecnico-Patrimoniale o suo delegato) in qualsiasi luogo ed ora, per esercitare il controllo sulle strutture affidate.

Art. 105 - Leggi e Decreti

La conduzione dei lavori, tutti gli impianti, tutte le apparecchiature che presentino pericoli di qualsiasi natura nel loro normale uso dovranno rispettare tutte le norme e le disposizioni di legge e più precisamente:

- Capitolato generale d'appalto per le opere di competenza del Ministero dei LL.PP. di cui D.P.R. n. 1063 del 16/07/1962;
- Regolamento per la direzione contabilità e collaudo dei lavori dello Stato che sono nelle attribuzioni del Ministero dei LL.PP, R.D. n 350 del 25/5/1885, ove applicabile;

- Legge n.615/66 (ANTISMOG) e relativo regolamento di esecuzione.
- Normative del Ministero dell'Interno sulla sicurezza delle apparecchiature funzionanti a combustibili liquidi e/o gassosi.
- Norme UNI-GIG n.39; 5421-7722; 7723; 8420; 8447;
- Disposizioni dei vigili del fuoco
- Norme CEI per tutta la parte elettrica delle apparecchiature e legge n.791 del 18/10/1977
- Norme previste dalla Direttiva macchine e marchio CE;
- Norme previste dal D.L. 626/94 in attuazione delle direttive 89/391/CEE, 89/654/CEE, 89/655/CEE, 89/656/CEE, 90/270/CEE, 90/394/CEE, 90/679/CEE riguardanti il miglioramento della sicurezza e della salute dei lavoratori sul luogo di lavoro;
- Norme previste dal D.P.R. 524/82 in attuazione della direttiva CEE n. 77/576 relative alle disposizioni legislative, regolamentari ed amministrative degli stati membri in materia di segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro e della direttiva CEE n. 79/640 che modifica gli allegati della direttiva CEE n. 79/640 che modifica gli allegati della direttiva citata;
- Norme e prescrizioni I.S.P.E.L.S.;
- Norme di cui al D.P.R. 303 del 19/03/1956 relativo alle norme generali per l'igiene del lavoro;
- Norme di cui al D.P.R. 547 del 27/04/1995 relativo alla prevenzione degli infortuni sul lavoro;
- Norme di cui alla Legge. n. 46 del 5/03/1990 relativa alla sicurezza degli impianti;
- Norme di cui al D.P.R. n. 577 del 29/07/1982 concernente l'espletamento dei servizi di prevenzione e di vigilanza antincendio;
- Norme di cui al D.L. 475 del 4/12/1992 in attuazione della direttiva 89/686/CEE del Consiglio del 21/12/1989, in materia di ravvicinamento delle legislazioni degli Stati Membri relative ai dispositivi di protezione individuale;
- Legge n. 283 del 30/04/1962 e regolamento di attuazione D.P.R. n.327 del 26/03/1980 in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande;
- L.R. n. 38 del 30/12/94, relativa alla contabilità e patrimonio;
- L.R. n. 8 del 1982, relativa alle modalità di fatturazione;
- Tutta la normativa vigente sui contratti di lavoro e sulle previdenze contributive;
- Tutti i serbatoi, i recipienti in pressione e le apparecchiature soggette a collaudo o a omologazione I.S.P.E.L.S. dovranno essere regolarmente collaudate e provviste di targa di collaudo e/o punzonatura.

L'Impresa aggiudicataria dovrà consegnare all'IRCCS ISTITUTO TUMORI tutta la documentazione relativa.

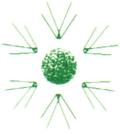
Tutti i componenti elettrici dovranno essere provvisti del marchio di Qualità (I.M.Q.). Tutte le macchine saranno marcate CE.

Tutte le eventuali modifiche o aggiunte che dovessero essere fatte alle apparecchiature e impianti per ottenere i predetti nulla osta, o per ottemperare alle prescrizioni degli Enti preposti al controllo, o comunque per rendere le apparecchiature assolutamente conformi a tutte le normative sopra menzionate, saranno a completo carico dell'Impresa aggiudicataria che al riguardo non potrà avanzare alcuna pretesa di indennizzo o di maggior compenso, ma anzi dovrà provvedere ad eseguirla con la massima sollecitudine anche se nel frattempo fosse stato emesso certificato di ultimazione lavori.

Art. 106 - Oneri e obblighi generali e speciali a carico dell'Impresa

Saranno a carico dell'Impresa oltre a quelli indicati nei precedenti articoli del presente capitolato gli obblighi e gli oneri di cui al presente articolo e agli articoli seguenti.

- eventuali modifiche e/o integrazioni imposte da Enti, Organismi o Istituzioni, ai quali ha demandato per legge il controllo sulla rispondenza di strutture e impianti alle normative vigenti;
- il rilascio della dichiarazione di conformità degli eventuali impianti modificati, così come previsto dalla Legge n. 46/1990;
- il rilascio di una dichiarazione di conformità alle norme vigenti relative a tutti i beni installati.
- L'ottenimento da parte degli organi competenti di tutte le necessarie autorizzazioni per l'esercizio.



ISTITUTO TUMORI “GIOVANNI PAOLO II”

ISTITUTO DI RICOVERO E CURA A CARATTERE SCIENTIFICO - BARI

AREA TECNICA, PATRIMONIO, INFORMATICA, INGEGNERIA CLINICA, SERVIZIO DI PREVENZIONE

ALLEGATO B.1.2 – TABELLE MERCEOLOGICHE

ALIMENTI FRESCHI

Caratteristiche Merceologiche delle CARNI BOVINE FRESCHE

Caratteri generali della Carne sottovuoto

Il colore della carne sottovuoto deve essere rosso scuro finché la confezione è intera, deve ritornare rosso brillante dopo poco tempo dall'apertura dell'involucro, e comunque deve presentare le caratteristiche previste per le carni commercializzate senza confezione. I tagli devono essere confezionati dopo un'accurata *rifilatura* in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 6-7% , per scarto s'intende il grasso e il connettivo di copertura.

La carne deve essere priva di sostanze ad attività **antibatterica** o **anabolizzante** e dei loro prodotti di trasformazione nonché d'altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come dal D.L. 27 gennaio 1992, n° 118.

La confezione deve avere le seguenti caratteristiche:

- involucro integro, l'indice del sottovuoto è rappresentato dalla perfetta aderenza dell'involucro alla carne;
- etichettatura conforme al D.L. 109/92;
- i materiali impiegati per il confezionamento del sottovuoto (imballaggio primario) devono essere perfettamente conformi alla vigente normativa per quanto riguarda la composizione e le prove di migrazione.

I tagli di carne estratti dalla confezione per essere lavorati devono essere posti in teglie con doppio fondo forato, per impedire il loro contatto con l'eventuale liquido di sgocciolamento e mantenute a temperature di refrigerazione fino al momento dell'utilizzo.

BOVINO ADULTO FRESCO

Caratteristiche generali

La carne di bovino adulto deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n°

283 del 30 aprile 1962, e del D.L. 286/94 e successive modifiche, presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica:

- deve provenire da allevamenti nazionali o C.E.E. e da stabilimenti riconosciuti C.E.E.;
- deve essere specificata la provenienza;
- deve essere dichiarata la data di macellazione che non deve essere superiore a giorni 6 (sei);
- deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra fasci muscolari che assumono aspetto mazzato, mazzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- deve essere dichiarata l'assenza d'estrogeni, legge 3 febbraio 1961, n° 4;
- deve essere trasportata a temperature comprese tra 0° C e +4° C;

- deve essere conservata sino al momento della cottura a temperature comprese tra 0° C e +4° C;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza d'alterazioni microbiche e fungine;
- deve possedere ottime caratteristiche microbiologiche;

Inoltre devono essere carni d'animali non appartenenti alla categoria vitelli; essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché d'altre sostanze che si trasmettano alle carni e possano nuocere alla salute umana come da direttiva del consiglio 86/469/CEE.

L'età dell'animale deve essere dichiarata e non deve superare i 24 mesi, deve essere dichiarata l'appartenenza delle carcasse alla categoria A o E, secondo il regolamento C.E.E. 1026/91 ; altresì, non sono accettate carcasse dichiarate di vacca o che presentino le caratteristiche di consistenza e di colore dei muscoli di tale specie.

Per i tagli richiesti vedere l'elenco allegato.

CARNE TRITA

La carne di bovino adulto, proveniente dai tagli Reale e Spalla, deve possedere i requisiti fissati dal D.P.R. 01/03/92, n° 227 e in particolare deve:

- avere buone caratteristiche microbiologiche (vedere tabella limiti di contaminazione);
- non avere avuto trattamenti con conservanti o sostanze atte a mantenere il colore;
- contenere una quantità di grasso inferiore al 12%;
- contenere una quantità di parti connettivali macinate in quantità non superiore al 3%;
- provenire dal taglio di carne previsto dalla scheda merceologica;
- non contenere residui di visceri.

La carne trita non deve contenere sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettano alle carni e possano nuocere alla salute umana, come stabilito dalle direttive del consiglio 86/469/CEE del 16/09/86.

CARNE DI VITELLO

Le caratteristiche generali valgono quelle del bovino adulto fresco, inoltre non deve aver subito l'azione di sostanze estrogene; le carni di vitello sono di un colore roseo più o meno intenso; la consistenza è cedevole, la grana finissima, la tessitura piuttosto lassa odore latteo. Il grasso si presenta di colorito bianco con sfumature rosse, ha consistenza soda e si trova depositato soprattutto nella regione perirenale ed in corrispondenza del bacino; scarsi o addirittura assenti i depositi adiposi sottocutanei. Nei soggetti in ottimo stato di nutrizione il grasso che infiltra il tessuto muscolare può dare la cosiddetta venatura, in nessun caso però le carni si presentano mazzate o prezzemolate. I tendini e le fasce aponeurotiche appaiono di colore bianco lucente.

La carne di vitellone deve provenire da bestie del peso vivo da kg. 180 a kg. 220. Anche per questo tipo di carne vale la direttiva del consiglio 86/469/CEE e successive.

Per i tagli richiesti vedere l'elenco allegato.

ALIMENTI CONSERVATI

CARNI BOVINE CONSERVATE

Caratteristiche Merceologiche della **BRESAOLA**.

La bresaola richiesta è quella tipica della Valtellina prodotta da un pezzo unico della coscia di manzo o di bue, utilizzando diversi tagli come fesa, sottofesa e noce; deve essere conforme al D.L. 537/92 e provenire da uno stabilimento con bollo L, il processo di stagionatura deve essere di almeno novanta giorni.

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

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

Caratteristiche Merceologiche dell'**ESTRATTO DI CARNE**

Per estratto di carne s'intende il prodotto ottenuto dalla **carne muscolare bovina**, liberata dalle sostanze albuminoidi coagulabili e dai grassi, e deve possedere le seguenti caratteristiche:

- residuo secco a 100° non meno di 80,00% su sostanza secca;
- azoto totale non meno di 11,00% su sostanza.secca;
- ammoniaca non più di 1,00% su sostanza secca;
- creatina totale non meno di 7,80% su sostanza secca;
- anidride fosforica totale non meno di 8,20% su sostanza secca;
- ceneri totali non più di 29% su sostanza secca;
- cloruro sodico calcolato dal cloro presente non più del 5,00% su SS.;
- sostanze grasse non più di 2,00% su SS.;
- sostanze non solubili in acqua ed in etere etilico non più di 1,00% su SS.;

Possono essere tollerate percentuali di azoto totale non inferiori a 10,50% e di creatina totali non inferiori a 7,40% riferite alla SS..

Caratteristiche Merceologiche dell'**ESTRATTO PER BRODO**

E' il prodotto ottenuto dall'**idrolisi delle proteine di origine animale, vegetale**, o del latte cioè da cereali, legumi, vegetali in genere, proteine del sangue, del latte, della carne o di pesce e deve presentare le seguenti caratteristiche:

- residuo secco a 100° non meno di 80,00% su SS.;
- azoto totale non meno di 5,80% su SS.;
- ceneri totali non più di 42% su SS.;
- cloruro sodico calcolato dal cloro presente non più di 35,00% su SS.;
- ammoniaca non più di 1,00% su SS.;
- sostanze insolubili in acqua ed in etere etilico non più di 1,00% su SS.;

Può essere tollerata una percentuale di ammoniaca non superiore all'1,50% su SS.

TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO ANTERIORE BOVINO ADULTO

BRIONE

muscoli: bicipite branchiale, estensore anteriore del metacarpo.

base ossea: omero (anteriore), radio (anteriore).

CAPPELLO DEL PRETE

muscoli: retrospinoso, deltoide, piccolo rotondo, trapezio (parte).

base ossea: fossa retrospinosa della fossa.

FESONE DI SPALLA

muscoli: anconei, deltoide, piccolo rotondo, trapezio (parte).

base ossea: angolo scapolo-omerale.

FUSCELLO

muscoli: antispinoso, trapezio (parte), omotracheliano (parte).

base ossea: fossa antispinosa della scapola.

GERETTO ANTERIORE

muscoli: estensore obliquo e laterale del metacarpo, flessori e estensore anteriore delle falangi.

base ossea: radio e ulna.

PUNTA DI PETTO

muscolo: sterno-omeroale, sterno-aponeurotico, CON FIOCCO sterno-trochiniano, intercostali.

base ossea: prime quattro emisternebre.

REALE

muscoli: lungospinoso, romboide, angolare della scapola, splenio, lungo del collo.

base ossea: prime quattro vertebre dorsali con parte delle coste (4 - 5 cm)

TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO POSTERIORE BOVINO ADULTO

CONTROFILETTO

muscoli: lungo dorsale, lungo spinoso, traverso spinoso, lungo costale, intercostali.

base ossea: emivertebre lombari e ultime cinque emivertebre dorsali con porzione delle coste.

FILETTO

muscoli: piccolo psoas, grande psoas, iliaco.

base ossea: inferiore al corpo dell'ileo e alle ipofisi traverse, lateralmente alle emivertebre lombari e alle ultime due dorsali.

SCAMONE

muscoli: tensore fascia lata, glutei, porzione superficiale del lungo vasto.

base ossea: fossa sacro-iliaca.

NOCE

muscoli: retto anteriore, vasto mediale, vasto laterale, vasto intermedio.

base ossea: femore e rotula.

FETTA DI MEZZO O SOTTOFESA

muscoli: parametricale, bicipite femorale.

base ossea: femore (parte esterna)

MAGATELLO

muscoli: semitendinoso.

base ossea: femore parte esterna.

PESCE

muscoli: gastrocnemio, parte del flessore superficiale delle falangi.

base ossea: tibia parte posteriore

GERETTO POSTERIORE

muscoli: flessori ed estensori del metatarso e delle falangi.

base ossea: tibia

TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO ANTERIORE DEL VITELLO

ALETTA

muscoli: deltoide, piccolo rotondo, trapezio, anconei, antispinoso, retrospinoso.

base ossea: scapola.

TRAVERSINO

muscoli: bicipite branchiale, brachiale (parte), estensore anteriore del metacarpo.

base ossea: omero.

GERETTO DI SPALLA

muscoli: estensore obliquo e laterale del metacarpo, flessori ed estensore anteriore delle falangi.

base ossea: radio e ulna.

FIOCCO DI PUNTA

muscoli: sterno-omerale, sterno-aponeurotico, sterno-trochiniano, intercostali.

base ossea: prima emisternebra.

REALE

muscoli: lungo spinoso, romboide, angolare della scapola, splenio, lungo del collo.

base ossea: prime quattro vertebre dorsali con parte delle coste (4 - 5 cm)

PONTA DI MEZZO

muscoli: sterno-trochiniano, sterno-aponeurotico, intercostali, grande dentato (parte), triangolare dello sterno.

base ossea: rimanenti emisternebre.

PANCIA

muscoli: obliquo esterno, obliquo interno, retto dell'addome, trasverso dell'addome.

base ossea: prolungamenti cartilaginei delle ultime costole.

TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO POSTERIORE DEL VITELLO

COSTOLETTE

muscoli: lungo dorsale, lungo spinoso, trasverso spinoso.

base ossea: ultime otto vertebre dorsali.

NODINI

muscoli: lungo costale, intercostali. **base ossea:** vertebre lombari.

base ossea: vertebre lombari.

SCAMONE

muscoli: tensore fascia lata, glutei, porzione superficiale del lungo vasto.

base ossea: fossa sacro-iliaca.

FESA

muscoli: semimembranoso, adduttore, retto mediale della coscia (parte), pettineo e sartorio (eventualmente incorporati nella noce).

base ossea: femore (parte interna), regione ischiopubica.

SOTTOFESA

muscoli: paramerale, bicipite femorale, semitendinoso, gastrocnemio, flessore superficiale delle falangi

(parte).

base ossea: femore e tibia.

NOCE

muscoli: retto anteriore della coscia, vasto mediale, vasto laterale, vasto intermedio.

base ossea: femore e rotula.

GERETTO POSTERIORE

muscoli: flessore ed estensore del metatarso e delle falangi.

base ossea: tibia.

CARNE DI AGNELLO

Caratteristiche Merceologiche della CARNE DI AGNELLO FRESCO REFRIGERATO

La carne di agnello richiesta deve provenire da allevamenti nazionali e riconosciuti dalla CEE, la pezzatura richiesta è quella intera per le forniture di grossa entità o in monoporzione per il consumo saltuario che si può verificare per le diete speciali; l'età richiesta per la macellazione deve essere compresa tra 100 e 120 giorni di vita.

Inoltre deve possedere le seguenti caratteristiche:

- colore bianco o roseo;
- consistenza molle;
- il taglio è poco resistente, a grana fina, mai marmorizzata;
- odore debole che ricorda il latte, accenna spesso all'irrancidimento;
- grasso di copertura raro, grasso interno bianco, sodo, (risulta giallo zafferano nei mal nutriti);
- il colore delle superfici articolari bianco plumbeo;
- i fasci muscolari fini, flosci, riuniti da tessuto cellulare molle;
- il sapore dopo cottura è sciocco o debolmente aromatico.

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

Caratteristiche Merceologiche della CARNE DI AGNELLO CONGELATA

Si richiamano tutte le caratteristiche enunciate per quello fresco, inoltre deve essere in possesso dei seguenti requisiti:

- privo di testa, eviscerato completamente, scuoiato;
- assenza di scottature da freddo, di processi di irrancidimento del grasso e di essiccamento del muscolo;
- trasporto secondo le disposizioni D.P.R. 26/03/80, n° 327 ad una temperatura massima di -12°C;
- deve provenire da allevamenti nazionali riconosciuti dalla CEE, in confezione originale con il marchio del fornitore.

ALIMENTI FRESCHI

Caratteristiche Merceologiche delle CARNI SUINE

La carne suina deve soddisfare le attuali disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n° 283 del 30/04/62 e del D.L. n° 286/94 e successivi aggiornamenti e presentare il marchio di visita sanitaria e di classifica.

La provenienza deve essere nazionale e possedere le seguenti caratteristiche:

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

Inoltre deve presentarsi con caratteristiche igieniche ottime con assenza di alterazioni microbiche o fungine; la carne suina deve essere priva di sostanze ad azione antibatterica e anabolizzante e di loro eventuali prodotti di trasformazione, nonché altre sostanze che si trasmettono con la carne e possono nuocere alla salute umana come definito dalla direttiva del consiglio 86/469/CEE del 16/09/86.

La tipologia dei tagli richiesti: carré, lombate, lonza e coscia intera senza cotenna, per la corrispondenza delle regioni anatomiche richieste vedere l'elenco dei tagli anatomici.

ALIMENTI CONSERVATI

CARNI SUINE

Caratteristiche Merceologiche del PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DISOSSATO

Il prodotto deve essere in possesso di tutte le caratteristiche qualitative previste dalla legge 13/02/90, n° 26 e dal D.M. 15/02/93, n° 253 relativi alla denominazione di origine, e dal D.L. 30/12/92, n° 537 sulla produzione e il confezionamento.

Il colore della carne al taglio deve presentarsi dal rosa al rosso, inframezzato in scarsa misura dal bianco puro delle parti grasse; la carne deve avere un sapore delicato e dolce, fragrante e caratteristico.

Il periodo di stagionatura non deve essere inferiore ai dieci mesi per prosciutto con un peso fra i kg. 7 e i kg. 9, e non superiore ai dodici mesi per quelli di peso superiore, tali pesi sono riferiti a prosciutti con osso all'atto dell'applicazione del contrassegno metallico secondo l'art. 6 della legge 26/90. Il peso del prosciutto disossato deve essere compreso da kg. 7 a kg. 8. La forma esteriore deve essere tondeggianti e priva di difetti e imperfezioni esterne tali da pregiudicare l'immagine del prodotto.

Etichettatura (art.29 D.M.253/93) indicazioni obbligatorie da riportare in etichetta per i prosciutti di Parma confezionati, interi, disossati:

- 1) "prosciutto di Parma" seguita da "denominazione di origine tutelata";
- 2) nome o la ragione sociale o il marchio depositato del produttore o del confezionatore o del venditore;
- 3) la sede dello stabilimento di confezionamento
- 4) la data di produzione, qualora il sigillo non risulti più visibile;

- 5) la quantità netta;
- 6) il termine minimo di conservazione;
- 7) le modalità di conservazione;
- 8) la dicitura di identificazione del lotto;

E' vietato l'utilizzazione di qualsiasi qualificativo tranne quello di "disossato".

Caratteristiche Merceologiche del PROSCIUTTO COTTO INTERO senza polifosfati

Il prosciutto richiesto deve essere conforme al D.L. 537/92 e provenire da uno stabilimento con bollo L.

Il prodotto deve essere avvolto in idoneo involucro plastico o carta alluminata, deve essere munito di dichiarazione riguardante il tipo di prodotto cioè ricavato da cosce di suini nazionali; all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato.

L'etichettatura deve essere conforme al D.L. 109/92.

Il peso non deve essere inferiore a kg. 7; inoltre deve presentare le seguenti caratteristiche:

- il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore o odore di rancido; non essere in eccesso e non essere preventivamente sgrassato;
- l'esterno non deve presentare né patine né odore sgradevole;
- non deve essere un prodotto "ricostituito" e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari;
- la fetta si deve presentare compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
- l'aroma deve essere dolce e non acidulo;
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore, colore né tantomeno "iridescenza"; picchiettature rosse, o decolorate, alveolature o altri difetti;
- gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite dal D.M.27/02/96, n° 209; comunque dovrà essere esente da **caseinati e/o latte in polvere**.

Caratteristiche Merceologiche dello **SPECK**

Per speck s'intende il prosciutto tedesco o altoatesino prodotto secondo buona tecnica tradizionale, si presenta disossato ed è richiesta una stagionatura di almeno tre mesi; deve seguire le norme dettate dal D.L. 537/92 e provenire da uno stabilimento con bollo L.

L'umidità deve essere compresa tra il 29% e il 43%; le proteine tra il 20% e il 24%; i lipidi tra il 29% e il 33%.

TAGLI ANATOMICI DEL SUINO -I-COSCIA

muscoli: gastrocnemio laterale, gastrocnemio flessore superficiale falangi, semitendinoso, semimembranoso, adduttore del femore, pettineo, sartorio, gracile, lungo vasto, quadricipite femorale, tensore della fascia lata.

base ossea: femore, ala dell'ileo, rotula, tibia, perone e parzialmente ossa del tarso.

CARRÉ BOLOGNA

muscoli: lungo dorsale, lungocostale, lungo spinoso, trasverso spinoso, trapezio, elevatore delle coste, gran dorsale, piccolo psoas, grande psoas.

base ossea: ultime sette emivertebre dorsali, emivertebre lombari e monconi delle coste.

CARRÉ MODENA

muscoli: trapezio, gran dorsale, dentato inferiore, dentato anteriore e posteriore, obliquo esterno dell'addome, lungo costale, lungo dorsale, intercostali interni ed esterni, lungo spinoso, traverso spinoso, in trasversali lombari, sopracostali, pettorali, pettorale profondo, piccolo psoas, grande psoas, coccigeo, multifido.

base ossea: costole con cartilagini di prolungamento, ultime settime emivertebre dorsali, emivertebre lombari e sacrali (se comprende lo scannello).

CARRÉ MILANO

muscoli: lungo dorsale, lungocostale, lungo spinoso, traverso spinoso, trapezio, intercostale, elevatore delle coste, gran dorsale, piccolo psoas, grande psoas, gluteo mediano e profondo, scansorio, capsulare, otturatore esterno e interno, multifido.

base ossea: ultime sette emivertebre dorsali, emivertebre lombari e sacrali, monconi delle coste e parte del coxale.

COSTINE

muscoli: obliquo esterno dell'addome, gran dentato, piccolo dentato posteriore e anteriore, intercostali interni e esterni, diaframma, pettorale profondo.

base ossea: costole recise a livello del loro angolo e prolungamenti cartilaginei.

SCANNELLO

muscoli: gluteo mediano e profondo, scansorio, capsulare, otturatore esterno e interno, coccigeo, multifido.

base ossea: emivertebre sacrali, prime emivertebre coccigea, ischio, pube, parte dell'ileo.

TAGLI ANATOMICI DEL SUINO -2-

COPPA

muscoli: trapezio, romboide del capo, dentato ventrale del torace, splenio, lungo dorsale, lungo spinoso, digastrico della nuca, grande complesso.

base ossea: emivertebre cervicali, prime sette vertebre dorsali.

SPALLA

muscoli: sopra spinoso, branchio cefalico, sotto spinoso, piccolo rotondo, sotto scapolare, grande rotondo, anconei, pettorali, branchiale, coracomerale, bicipite brachiale, deltoide.

base ossea: scapola, omero, radio, ulna.

STINCO

muscoli: estensore obliquo e anteriore del metacarpo, estensore anteriore delle falangi, cubitale esterno e interno, gran palmare, flessore superficiale delle falangi (capo radiale), flessore profondo delle falangi (capo ulnare).

base ossea: radio e ulna

PANCETTA

muscoli: pellicciai, obliquo esterno ed interno, retto dell'addome, della regione retro-sternale, lungo l'addome fino a quella inguinale, includendo le porzioni laterali delle mammelle.

LARDO

costituito da tutto il grasso di copertura del dorso della regione occipitale fino alle natiche, lateralmente arriva fino alla pancetta.

GUANCIALE

grasso di copertura delle regioni della gola e delle guance.

ALIMENTI FRESCHI

Caratteristiche Merceologiche delle CARNI AVICUNICOLE

Caratteri generali

Con questo termine s'indicano le carni dei polli, conigli, tacchini, galline, capponi e i prodotti derivati dalla loro lavorazione come petti e busti di pollo, fesa di tacchino, conigli disossati; gli allevamenti da cui provengono devono essere nazionali e regolarmente riconosciuti dalla CEE, le loro caratteristiche sono regolate dal D.P.R. 08/06/82, n° 503 e sua modifica cioè il D.P.R. 17/05/88, n° 193 e dal D.P.R. 30/12/92, n° 559 e sua modifica D.P.R. 17/05/96, n° 364.

BUSTO DI POLLO NAZIONALE

I busti di pollo richiesti devono appartenere alla categoria o classe A (secondo il regolamento CEE 1906 e agg.), con un peso da g.1000 a 1100, allevati a terra, sani, ben nutriti, alimentati esclusivamente con mangimi genuini, cresciuti naturalmente senza procedimenti artificiali, macellati da non più di ventiquattro ore al momento della consegna e da non meno di dodici ore alla macellazione deve essere seguito il raffreddamento in cella frigorifera.

La temperatura di conservazione e di trasporto compresa fra -1° C e +4° C. Inoltre devono essere:

- completamente eviscerati, la breccia addominale per l'eviscerazione contenuta nei giusti limiti;
- esenti da residui d'intestini, stomaco, fegato, cuore, esofago, trachea e uropigio;
- privi di testa e collo, la resezione del collo deve avvenire a livello della terzultima vertebra cervicale;
- privi di zampe, queste devono essere tagliate a mezzo centimetro circa sotto l'articolazione tarsica;
- le masse muscolari devono essere ben sviluppate, gli arti posteriori devono essere ampiamente ricoperti di muscoli, la muscolatura del petto oltre che larga e compatta deve essere estesa sino alla cresta dello sterno, la cartilagine sternale deve essere flessibile; i busti devono presentarsi di bell'aspetto, regolari nella conformazione, privi di spuntoni e di vibrisse, completamente spennati e spiumati;
- il busto deve essere esente da fratture, edemi, ematomi, macchie verdastre, abrasioni, fenomeni di decolorazione; il dissanguamento deve essere completo;
- il grasso interno e di copertura deve essere distribuito nei giusti limiti, gli ammassi adiposi non devono essere presenti sia nella regione perineale che in quella della cloaca;
- la pelle deve risultare elastica, pulita, non disseccata;
- la carne deve avere un colorito bianco rosa tendente al giallo, essere di buona consistenza tenera ma non flaccida né infiltrata di sierosità, profumata e saporita, totalmente priva d'odore e di sapori cattivi o anormali;

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

– devono possedere buone caratteristiche microbiologiche come da tabella allegata;

PETTO DI POLLO

I petti di pollo richiesti oltre ai caratteri generali già enunciati devono appartenere alla classe A secondo il reg. CEE 1906/90 e aggiornamenti, provenire da allevamenti nazionali riconosciuti dalla CEE, avere caratteristiche igieniche ottime e non presentare alterazioni microbiche né fungine; la temperatura di conservazione e di trasporto deve essere compresa tra -1° C e +4° C. Il peso di ogni petto di pollo deve essere superiore a gr. 300, deve presentarsi privo di pelle e d'altro residuo come trachea, piume ecc., i contenitori e le confezioni devono essere prive d'essudati o di liquido di sgocciolamento.

Inoltre le carni non devono aver subito trattamenti con sostanze estrogene, devono presentarsi rosee prive di tagli, lacerazioni, ecchimosi, tenere ma non flaccide. La confezione deve essere originale con marchio del fornitore.

PETTO DI TACCHINO O FESA DI TACCHINO

Oltre a presentare i caratteri generali sopra esposti il petto di tacchino richiesto deve provenire da allevamenti nazionali riconosciuti dalla CEE, essere di classe A con un peso unitario non inferiore a kg.5 (cinque), giovane, maschio, completamente disossato; il gozzo deve essere stato asportato; deve essere presente il solo muscolo pettorale e non deve presentare ammaccature sottocutanee. La carne deve essere priva di sostanze anabolizzanti o ad attività antibatterica o prodotti di trasformazione, nonché altre sostanze che si trasmettano alle carni e possano nuocere alla salute umana, come definito dalla direttiva CEE 86/469 del 16/09/86.

La confezione deve essere originale con marchio del fornitore.

COSCE E SOVRACOSCE DI TACCHINO DISOSSATE

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

CONIGLIO NAZIONALE

Oltre ai caratteri generali il coniglio deve provenire da allevamenti nazionali riconosciuti dalla CEE, avere un peso non inferiore a kg 1,200 - 1,300 appartenere alla classe A ed essere macellato fresco, presentato con la testa senza zampe, scuoiato, eviscerato con breccia addominale completa, reni in sede, grasso perineale di colore bianco di consistenza soda e quantità scarsa, fegato e cuore lavati. La carne deve avere una colorazione chiara, rosea, essere tenera ma non flaccida, saporita e priva d'odore e sapori cattivi o anormali.

La tipologia di consegna: coniglio intero in confezione originale.

POLPETTE

Tagli

REALE (bovino adulto)

SPALLA (bovino adulto)

REALE (vitello)

SPALLA (vitello)

COTOLETTE

Tagli

NOCE (bovino adulto)
SCAMONE (bovino adulto)
PETTO (pollo)
FESA (tacchino)

BISTECHE CON OSSO

Tagli

LOMBATA (vitellone)
LOMBATA (vitello)

HAMBURGER

Tagli

REALE (bovino adulto)
SPALLA (bovino adulto)

SPEZZATINO

Tagli

REALE (bovino adulto)
SPALLA (bovino adulto)
REALE (vitello)
SPALLA (vitello)
COPPA (suino)
SPALLA (suino)
SOVRACOSCIA (tacchino)

ARROSTI

Tagli

REALE (bovino adulto)
NOCE (bovino adulto)
FESONE (bovino adulto)
FESA (vitello)
COSCIA (vitello)
LONZA (suino)
FESA (suino)
FESA (tacchino)

SCALOPPE

Tagli

NOCE (bovino adulto)

SCAMONE (bovino adulto)

FESA (vitello)

FESA (tacchino)

COSCIA (suino)

BRACIOLE CON OSSO

Tagli

LOMBO (suino)

ROAST BEEF

Tagli

CONTROFILETTO (bovino adulto)

BOLLITO

Tagli

CAPPELLO DI PRETE (bovino adulto)

REALE (bovino adulto)

CARNE TRITA

Tagli

REALE (bovino adulto)

SPALLA (bovino adulto)

FETTINE

Tagli

SCAMONE (bovino adulto)

CONTROFILETTO (bovino adulto)

FESA (vitello)

BRASATO

Tagli

SOTTOFESA (bovino adulto)

PESCI CONSERVATI

Caratteristiche Merceologiche del TONNO IN SCATOLA

I tranci di tonno devono essere forniti in confezioni originali con marchio del produttore, provenire da stabilimenti nazionali riconosciuti CEE, in monoporzione del peso netto (sgocciolato) di gr. 80 nella varietà all'olio extravergine di oliva o al naturale ed esclusa quella all'olio di semi. Il prodotto deve presentarsi in condizioni igieniche ottime, esente da qualsiasi alterazione anche visibile, inoltre il trancio deve risultare intero con colorazione uniforme e esente da ossidazioni o da decolorazioni e rosa nel suo interno, con consistenza uniformemente compatta, non stopposa, dovrà risultare esente da vuoti o parti estranee come spine, pelle, squame e grumi di sangue; l'odore sarà gradevole e caratteristico.

Per le quantità in mercurio presenti si rimanda al D.M. 09/12/93, per le altre norme D.L. 30/12/92, n° 531. I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o esterne e devono possedere i requisiti previsti dalla legge 30/04/62 e D.M. 21/03/73 con successive modificazioni.

ALIMENTI FRESCHI

Caratteristiche Merceologiche delle UOVA

Le uova richieste sono quelle di gallina e devono essere fornite sia in guscio o "fresche", che senza o "conservate" cioè pastorizzate e confezionate in contenitori, entrambe le varietà dovranno rispettare le norme igieniche e sanitarie previste dal D.L. 4 febbraio 1993, n° 65.

La categoria per *qualità* delle uova "fresche" è l'**A extra**, la categoria per il *peso* è la **quattro** che comprende uova del peso da gr. 55 a gr. 60; le uova dovranno provenire da stabilimenti nazionali riconosciuti dalla CEE, le confezioni saranno quelle originali con il marchio del produttore e conformi al Regolamento 1907/90CEE e sua applicazione Regolamento 1274/91CEE.

L'etichettatura sarà la seguente:

- domicilio, nome e cognome del produttore;
- il numero distintivo del centro d'imballaggio;
- la categoria di qualità e la categoria di peso, le uova della categoria **A** possono essere distinte con la dicitura "categoria A2" o con la lettera "A" da sola o abbinata all'aggettivo "fresche";
- il numero di uova imballate;
- la data dell'imballaggio, espressa con una serie di due numeri indicanti nell'origine il giorno (da 01 a 31) ed il mese (da 01 a 12);
- la specificazione, con termini chiari e leggibili delle modalità di refrigerazione delle uova e del relativo metodo di conservazione, qualora siano imballate uova refrigerate o conservate.

La composizione chimica percentuale dell'uovo di gallina è la seguente:

Acqua gr. 74

Protidi gr. 13

Lipidi gr. 11

Glicidi gr. 1,0

Ceneri gr. 1,2

Colesterolo mg. 250

Caratteristiche Merceologiche del latte vaccino fresco pastorizzato

LATTE INTERO

È il latte che abbia subito, in un'impresa che tratta latte almeno un trattamento termico od un trattamento di effetto equivalente autorizzato ed il cui tenore naturale di materia grassa sia uguale o superiore al 3,50%, od il cui tenore in materia grassa sia stato portato almeno al 3,50% deve essere genuino ed integro e corrispondere ai seguenti requisiti:

- a) avere un punto di congelazione inferiore o uguale a $-0,520^{\circ}$
- b) presentare un peso specifico non inferiore a g. 1028 per litro rilevato su latte a 20° C, o l'equivalente su latte completamente sgrassato a 20° C;
- c) contenere almeno g. 28 di materie proteiche per litro ottenute moltiplicando per 6,38 il tenore di azoto espresso in %;
- d) avere un tenore di materia secca sgrassata non inferiore all'8,50%;

Inoltre deve presentare al consumo le seguenti caratteristiche:

1. prova della fosfatasi alcalina negativa;
2. un contenuto in sieroproteine solubili non inferiore al 14% delle proteine totali;
3. prova della perossidasi positiva.

Il termine di conservazione con la menzione "da consumarsi entro" seguita dalla data riferita al giorno, al mese e all'anno; il termine di consumazione non può superare i quattro giorni successivi a quello del confezionamento.

La T° di trasporto deve essere compresa da 0° C a $+4^{\circ}$ C.

La data di ricevimento deve essere al massimo tre giorni prima della scadenza.

La confezione prevista è quella da litri 1.

LATTE PARZIALMENTE SCREMATO

È il latte che abbia subito, in un'impresa che tratta latte, almeno un trattamento termico o un trattamento di effetto equivalente autorizzato ed il cui tenore di materia grassa sia stato portato ad un tasso compreso tra un minimo dell'1,50% ed un massimo dell'1,80%.

La confezione prevista è quella da litri 1.

LATTE SCREMATO

È il latte che abbia subito, in un'impresa che tratta latte, almeno un trattamento termico o un trattamento di effetto equivalente autorizzato, ed il cui tenore di materia grassa sia stato portato ad un tasso massimo dello 0,30%. La confezione prevista è quella da $\frac{1}{2}$ litro. Il tenore di materia grassa espressa in percentuale è il rapporto in peso delle parti di materia grassa del latte su 100 parti del latte in questione.

Il tenore di materia grassa prescritto per il latte alimentare può essere ottenuto, se non esiste allo stato naturale, soltanto mediante aggiunta o prelievo di latte o crema di latte o mediante aggiunta di latte scremato o parzialmente scremato. Non sono ammesse altre modifiche della composizione del latte alimentare.

Caratteristiche Merceologiche del latte vaccino U.H.T.

È il latte ottenuto mediante l'applicazione al latte crudo di un procedimento di riscaldamento continuo ad almeno $+135^{\circ}$ C per non meno di un secondo in modo da inattivare i microrganismi e le spore, e confezionato

in recipienti opachi o resi tali dall'imbballaggio e asettici in modo tale che le variazioni chimiche fisiche e organolettiche siano ridotte al minimo; essere conservabile, in modo da non presentare, in caso di controllo a sondaggio, alterazioni palesi dopo mantenimento in un recipiente chiuso per quindici giorni, alla temperatura di * 30° C oppure, ove occorra, per sette giorni ad una temperatura di + 5% C.

Se il procedimento di trattamento del latte detto a "Ultra -Alta -Temperatura" viene applicato mediante contatto diretto del latte e del vapore acqueo, questo ultimo deve essere ottenuto da acqua potabile e non deve cedere al latte sostanze estranee, né esercitare su di esso effetti nocivi. L'impiego di tale procedimento non deve comportare alcuna variazione nel tenore di acqua del latte trattato.

Il latte vaccino UHT deve essere fornito nei tipi intero, parzialmente scremato e scremato; le confezioni da utilizzare sono da cc. 500 e cc. 1000 per il latte intero e quello parzialmente scremato, cc. 500 per quello scremato.

LATTE FERMENTATO

Caratteristiche merceologiche dello YOGOURT

Lo yogourt richiesto può essere proveniente da latte intero, parzialmente scremato, scremato con o senza aggiunta di frutta le caratteristiche devono far riferimento alla legge 994/29 e sue modifiche e alla legge 54/97 per quanto concerne il tenore in grassi e additivi; le confezioni devono riportare le indicazioni previste dal D.L. n° 109/92.

La pezzatura richiesta è quella da gr. 125.

Il trasporto deve essere effettuato con mezzi idonei per assicurare il mantenimento della temperatura tra 0° C e 4° C come da D.P.R. 327/80.

Caratteristiche Merceologiche di GELATI

I gelati richiesti devono possedere i requisiti stabiliti dal D.M. 2831/62, le confezioni richieste sono individuali ed anche se tali devono riportare la data di scadenza e gli ingredienti contenuti; le varietà richieste sono fior di latte e crema di latte per i quali è vietato l'uso di coloranti come dall'art. 4 del D.M. 6 marzo 1975. La pezzatura richiesta è quella di gr. 100.

I gelati dovranno inoltre essere:

trasportati e conservati rispettando le temperature previste dal D.P.R. 327/80,

le confezioni devono riportare le indicazioni previste dal D.L. 109/92,

assolutamente privi di brina sulla confezione e di cristalli di ghiaccio e irregolarità di tessitura che siano indici di "colpo di calore" subito dal prodotto.

ALIMENTI FRESCHI

Caratteristiche Merceologiche dei FORMAGGI DA TAVOLA

FORMAGGI A PASTA CRUDA

CRESCENZA

- latte di mucca
- forma parallelepipedica di cm 18 di lato e scalzo di cm 4
- peso Kg. 1,8-2 confezione multipla oppure porzione gr. 100
- pasta morbida, burrosa, mantecata, bianca, fondente, compatta
- maturazione 8-10 giorni circa

- grasso sul secco minimo 48%
- avvolgimento in carta bianca seguito da impacchettamento con secondo foglio.

ITALICO

- latte di mucca
- forma appiattita tonda di cm. 20 di diametro con scalzo di cm. 6
- peso Kg. 0.5 sino a Kg. 10-12
- pasta morbida, non cotta, non pressata di colore giallo pallido o avorio, sapore dolce delicato caratteristico
- aspetto della crosta sottile
- maturazione 20-40 giorni
- grasso sul secco 48%
- confezionato con foglio bianco su un lato e l’etichetta sull’altro, alluminio sullo scalzo con fascia di sostegno

ROBIOLA DI ROCCAVERANO

- latte di mucca 85% latte di capra o pecora 15%
- forma cilindrica con facce piane, leggermente orlate, diametro di cm. 14/10
- peso medio gr. 400/gr. 250
- pasta finemente granulosa bianco latte sapore delicato tipico della robiola leggermente acidulo, non è prevista l’aggiunta di pigmenti coloranti o di aromi
- crosta inesistente
- maturazione rapida circa 3 giorni
- grasso sul secco minimo 45% sostanze proteiche 38% su secco, ceneri 7%

TALEGGIO

- latte di mucca intero
- forma parallelepipedo quadrangolare, scalzo diritto con facce piane
- peso medio da Kg 1,7 a Kg.2,2
- pasta molle unita colore che va dal bianco al giallo pallido con sapore acidulo leggermente aromatico
- crosta sottile morbida rosata, leggermente rugosa
- maturazione 30-40 giorni
- grasso su secco minimo 48%
- confezione in carta alimentare con altro foglio etichettato

FORMAGGI A PASTA CRUDA FILATA

CACIOCAVALLO

- latte mucca
- forma ovale o tronco-conica, con testina o senza, con presenza d’insenature dipendenti dalla posizione dei legacci
- peso compreso da Kg. 1,5 e Kg. 2,5

- pasta omogenea, compatta con lievissima occhiatura, di colore bianco o giallo paglierino più carico all'esterno e meno all'interno, sapore aromatico, piacevole, fusibile in bocca, normalmente delicato e tendenzialmente dolce quando il formaggio è giovane, fino a diventare piccante a maturazione avanzata
- crosta sottile liscia, di marcato colore paglierino, la superficie può presentare leggere insenature dovute a legacci collocati in relazione alle modalità di legature
- maturazione 30 giorni
- grasso su secco non inferiore al 38%

FIOR DI LATTE O MOZZARELLA DI MUCCA

- latte di mucca
- forma sferoidale-ovoidale, treccia, nodino, bocconcino
- peso variabile dai gr. 50 dei bocconcini ai gr. 400 della treccia
- pasta bianca morbida compatta a struttura stratificata, sapore dolce acidulo
- crosta inesistente
- maturazione rapida
- grasso su secco 33%; umidità 55%

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA (nei tipi Piana del Sele, Aversana, Pontina)

- latte di bufala
- forma: oltre alla tondeggiante sono ammesse quelle tipiche della zona di produzione bocconcini, nodini, trecce, ciliegine
- peso variabile da gr. 20 a gr. 800 in relazione alla forma
- pasta con struttura a foglie sottili, leggermente elastica nelle prime 8-10 ore dopo la produzione e il confezionamento, successivamente tendenza a divenire più fondente; priva di difetti quali occhiature, provocate da fermentazioni anomale o gassose; assenza di conservanti, inibenti e coloranti; al taglio presenza di scolatura in forma di lieve sierosità bianca grassa dal profumo di fermenti lattici, sapore caratteristico delicato
- aspetto esterno bianco porcellanato, crosta sottilissima di circa mm. 1 superficie liscia, mai viscida né scagliata
- maturazione rapida
- grasso su secco minimo 52%; umidità massima 65%

PROVOLONE VALPADANA

- latte di mucca
- forma a melone, salame, tronco-conica, a pera anche sormontata da testolina sferica (fiaschetta)
- peso da Kg. 0,500 a Kg. 6 per il formaggio di breve stagionatura
- pasta compatta può presentare una leggera e rada occhiatura ed è tollerata una leggera sfogliatura; colore leggermente paglierino, sapore delicato per la stagionatura di tre mesi, pronunciato verso il piccante a stagionatura più avanzata
- crosta liscia, sottile, lucida, di colore giallo dorato, talvolta giallo bruno
- maturazione rapida
- grasso sul secco minimo 44%

SCAMORZA

- latte di mucca
- forma allungata a bisaccia con altezza e diametro variabili
- peso da Kg. 0,300 a Kg. 0,400
- pasta a struttura stratiforme omogenea e compatta; sapore gradevole, sapido dell'aroma caratteristico se affumicata crosta sottile
- maturazione rapida 10 giorni
- grasso sul secco 25%

FORMAGGI A PASTA SEMICOTTA E COTTA

ASIAGO D'ALLEVO

- latte di mucca
- forma cilindrica a scalzo basso, diritto o quasi diritto, con facce piane o quasi piane
- peso medio della forma da 8 a 12 chili, altezza cm 9/12, diametro cm 30/36
- pasta compatta con occhiatura sparsa di piccola e media grandezza di colore leggermente paglierino, di sapore dolce per il fonnaggio mezzano; granulosa con occhiatura sparsa di piccola o media grandezza, di colore paglierino o leggermente paglierino a spaccature concoide, fragrante e di sapore caratteristico per il formaggio vecchio
- crosta liscia regolare elastica
- maturazione lenta 12-24 mesi
- grasso sulla sostanza secca minimo 24%

ASIAGO PRESSATO

- latte di mucca
- forma cilindrica a scalzo diritto o leggermente convesso con facce piane o quasi piane
- peso medio forma da 11 a 15 chili con variazioni in più o in meno in rapporto alle condizioni tecniche di produzione, altezza 11/15 cm. diametro cm. 30/40
- pasta di colore bianco o leggermente paglierino, unita al taglio con occhiatura marcata e irregolare, sapore delicato gradevole
- maturazione 20-40 giorni
- grasso minimo sulla sostanza secca 44%

CACIOTTA DI URBINO

- latte di pecora per il 70-80% latte di mucca per il restante 30-20%
- forma cilindrica a scalzo basso con facce arrotondate h. cm. 5/7, diam. 12/16
- peso gr. 800 le forme più piccole gr. 1200 le forme più grandi
- pasta compatta di colore bianco paglierino, molto friabile e con lieve occhiatura, il sapore è dolce caratteristico
- crosta sottile dello spessore di mm. 1 di colore paglierino
- maturazione in 20-30 giorni, non si effettua stagionatura
- grasso sulla sostanza secca minimo 25%

EMMENTHAL

- latte vaccino intero
- forma cilindrica a faccia piana scalzo alto convesso h. cm. 13/25 diam. cm. 70/100
- peso Kg. 60/130
- pasta di colore giallo pallido o avorio, tessitura da taglio, compatta con abbondante occhiatura caratteristica rappresenta a occhi tondi regolari con interno opaco delle dimensioni di un ciliegia o di una noce, sapore dolce leggermente pungente
- crosta solida colorata dal giallo al bruno chiaro
- maturazione
- grasso sulla sostanza secca 45%

FONTAL

- latte vaccino intero a titolo di grasso prestabilito e ad acidità naturale
- forma cilindrica con scalzo di cm. 9 circa e un diam. di cm. 40
- peso Kg. 8-18
- pasta tenera compatta con scarsa e piccola occhiatura, colore bianco paglierino; sapore dolce fondente
- crosta sottile compatta di colore marrone chiaro
- maturazione in 90 giorni
- grasso sulla sostanza secca minimo 45%

GRANA PADANO

- latte vaccino parzialmente decremato per affioramento
- forma cilindrica, scalzo leggermente convesso o quasi diritto, facce piane, leggermente orlate, diametro cm 35/45, h. scalzo da 18 a 25 cm. con variazioni in più o in meno in rapporto alle condizioni tecniche di lavorazione
- peso da 24 a 40 Kg. per forma, nessuna deve avere peso inferiore a Kg. 24
- pasta con struttura finemente granulosa, frattura radiale a scaglia con occhiatura appena visibile, colore bianco o paglierino; aroma e sapore caratteristici fragrante delicato
- crosta spessore da 4 a 8 mm. tinta scura ed oleatura, oppure gialla dorata
- maturazione 60 giorni
- grasso sulla sostanza secca minimo 32%

MONTASIO

- latte vaccino
- forma cilindrica a scalzo basso diritto o quasi diritto, con facce piane o leggermente convesse h. scalzo cm. 6/10 diam. 30/40 in rapporto lavorazione
- peso medio da 5 a 9 kg.
- pasta compatta elastica con leggera occhiatura di colore naturale leggermente paglierino; aroma caratteristico; e sapore piccante gradevole
- crosta liscia regolare elastica di colore giallo paglierino
- maturazione 60 giorni
- grasso sulla sostanza secca 40%.

PARMIGIANO REGGIANO

- latte vaccino parzialmente scremato per affioramento
- forma cilindrica a scalzo alto da 18 a 24 cm. diam da 35 a 45 cm.
- peso da 24 a 40 Kg. comunque mai inferiore a Kg. 24
- pasta minutamente granulosa, frattura a scaglia, occhiatura minuta appena visibile con colore da leggermente paglierino a paglierino, aroma caratteristico fragrante saporito, ma non piccante
- crosta circa 6 mm. di spessore di tinta scura ed oleata, oppure gialla dorata
- maturazione 12 mesi
- grasso sulla sostanza secca 32%

PECORINO TOSCANO

- latte di pecora intero
- forma cilindrica a facce piane con scalzo leggermente convesso di h. cm. 7/11
- peso da 1 a 3 Kg.
- pasta a struttura compatta e tenace al taglio per il tipo a pasta semidura con eventuale minuta occhiatura non regolarmente distribuita; colore bianco leggermente paglierino per il tipo a pasta tenera, colore leggermente paglierino o paglierino per il tipo a pasta semidura; sapore fragrante accentuato leggermente piccante
- crosta di colore giallo con varie tonalità sino al giallo carico nel tipo a pasta tenera; per il tipo a pasta semidura il colore della crosta può eventualmente dipendere dai trattamenti subiti
- maturazione in 20-40 giorni per il tipo a pasta tenera
- grasso sulla sostanza secca: per il prodotto stagionato non inferiore al 40% per il prodotto fresco non inferiore al 45%

PARMIGIANO REGGIANO (tipologia GRATTUGIATO)

La denominazione è riservata al formaggio grattugiato proveniente da forme di parmigiano reggiano ed avente

i seguenti parametri tecnici:

- presenza di grassi sulla sostanza secca non inferiore al 32%
- età non inferiore ai dodici mesi ed entro i limiti fissati dallo standard di produzione **additivi assenti**
- caratteri organolettici conformi alle definizioni stabilite dallo standard di produzione
- umidità non inferiore al 25% e non superiore al 35%
- aspetto non pulverolento ed omogeneo, particelle con diametro non inferiore a mm. 0,5 non superiori al 25%
- quantità di crosta non superiore al 18%
- composizione aminoacidica specifica del “Parmigiano Reggiano”

LATTICINI

RICOTTA DI PECORA O ROMANA

- Siero di latte ovino di razze siciliana, comisana e sarda
- forma del contenitore
- peso Kg. 2 circa

– pasta compatta morbida granulosa, soffice di sapore dolce delicato caratteristico di colore bianco si presenta senza crosta

– composizione bromatologica: proteine 8%, lipidi 25%, glicidi 4%, acqua 63%

RICOTTA DI VACCA

– Siero di latte vaccino

– forma del contenitore

– peso da Kg 1 a Kg. 3

– pasta morbida bianchissima, sapore delicato

– matura in un giorno

– composizione bromatologica: proteine 15%, lipidi 8%, glicidi 5%, acqua 72%

CEREALI

Caratteristiche Merceologiche del PANE COMUNE

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

Le farine impiegate per la panificazione devono possedere i requisiti di composizione come umidità, ceneri, cellulosa o sostanze azotate previste dalla legge 04/07/67, n° 580 agli articoli 7 e 16; non devono essere trattate con sostanze imbiancanti o altro non consentito dalla legge; inoltre la farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di fibra.

Il pane deve inoltre possedere le seguenti caratteristiche:

– crosta friabile, omogenea, aderente alla mollica, di colore caratteristico per i vari tipi di pane

– mollica di colore paglierino chiaro a porosità regolare con vacuoli numerosi ed uniformi e regolari, priva di cavità per difettosa lievitazione, elastica, superficie lucida, deve possedere odore gradevole caratteristico

– volume notevole, cioè pane leggero

– aroma e sapore caratteristici e gradevoli.

La fornitura deve essere garantita:

– in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come dai decreti 21/03/73 e modificazioni, 25/06/81 e 26/04/93, n° 220

– in recipienti lavabili e muniti di copertura e chiusura come da art. 26 della legge 04/07/67, n° 580

– ogni pezzatura dovrà essere fornita protetta da una pellicola di protezione traforata.

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

Caratteristiche Merceologiche del PANE INTEGRALE

Il pane deve essere prodotto con lievitazione naturale da farine integrali che non deve risultare addizionata artificialmente di crusca, per le altre caratteristiche si rimanda a quelle prescritte per il pane comune.

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

Caratteristiche Merceologiche del PANE ALL'OLIO

Il pane deve essere a lievitazione naturale, con aggiunta di olio di oliva ed escluso l'olio di sansa e quello di oliva rettificato; devono essere specificati gli ingredienti usati nella fabbricazione e comunque deve possedere non meno del 4,5% di sostanza grassa totale riferito alla sostanza secca .

Anche per questo tipo di pane si fa riferimento alle caratteristiche generali.

Caratteristiche Merceologiche del PANE GRATTATO

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

Caratteristiche Merceologiche di CRAKERS, FETTE BISCOTTATE e CROSTINI

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

Caratteristiche Merceologiche dei GRISSINI

Questi prodotti devono essere confezionati in conformità alla legge 29/07/67 , n° 580 art. 22, le confezioni devono essere chiuse ed intatte e in monoporzione.

Caratteristiche Merceologiche della FARINA tipo 00

La farina deve corrispondere alle caratteristiche previste nella legge n° 580/67 al titolo II art. 7, non deve contenere sbiancanti e/o farine di altri cereali, né contenere sostanze estranee. Le confezioni devono essere quelle originali con marchio del fornitore riconosciuto CEE, devono presentarsi integre, sigillate, e riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome ed il luogo di produzione nonché la durata della conservazione come previsto dal D.L. n° 109/92. Inoltre il prodotto deve essere indenne da infestanti, parassiti, larve, insetti e muffe.

Caratteristiche Merceologiche dei BISCOTTI PER LA PRIMA INFANZIA

I biscotti richiesti sono quelli indicati per i bambini dal 4° mese in poi come integratori del latte sono prodotti dietetici e quindi soggetti al D.L. 27/01/92, n° 111 e al D.P.R. 30/05/53, n° 578 e necessitano quindi l'autorizzazione del Ministero della Sanità.

Caratteristiche Merceologiche dei BISCOTTI SECCHI

Le confezioni devono presentarsi intatte, sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal D.L. 27/01/92, n° 109 quindi presentarsi indenni da infestanti, parassiti, larve, frammenti d'insetti, da muffe, o altri agenti infestanti; non devono possedere i seguenti difetti: presenza di macchie, spezzature o tagli, rammollimenti atipici, sapore e odore anormali.

Caratteristiche Merceologiche della PASTA DI SEMOLA

La pasta di semola di grano duro deve possedere le caratteristiche riportate nella legge 04/07/67, n° 189 art. 28 e 29 e successive modifiche presenti nella legge 08/06/71, n° 440, sono escluse dalla fornitura le paste contenenti miscelazione di farine di grano tenero anche se dichiarate sulla confezione.

La pasta di semola non deve possedere spezzature o tagli, presentare macchie bianche o nere o bolle d'aria; il prodotto deve risultare indenne da attacchi di parassiti o di infestanti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti. Per ogni tipo di pasta devono essere specificate: tempo di cottura, resa cioè aumento di peso con la cottura. Devono essere garantiti i formati richiesti; le confezioni devono pervenire sigillate e intatte con tutte le indicazioni previste dal D.L. 27/01/92, n° 109.

Caratteristiche Merceologiche del SEMOLINO

Il prodotto richiesto deve essere fornito con le caratteristiche previste dalla legge 04/07/67, n° 189 art. 8,9,10,11,12,13. Le confezioni devono essere chiuse ermeticamente senza rotture e riportare le indicazioni previste dal D.L. 27/01/92

Caratteristiche Merceologiche del RISO

Caratteri Generali devono corrispondere a quelli previsti dalla legge 18/03/58, n° 325.

La varietà richiesta è quella *Parboiled*, le confezioni dovranno essere quelle originali conformi alle vigenti normative e conservate in luogo idoneo cioè fresco ed asciutto.

Caratteristiche Merceologiche delle PASTE FRESCHE RIPIENE

Le paste ripiene dovranno contenere ripieni di verdura e di latticini o carni fresche, potranno essere fornite sia allo stato fresco che in confezioni originali sottovuoto o in atmosfera modificata protettiva D.P.C.M. n° 311/97. I prodotti dovranno essere esenti da additivi, coloranti e conservanti, gli ingredienti impiegati nella produzione devono essere dichiarati chiaramente come indicato dalla legge. In funzione del mantenimento dei requisiti di freschezza verranno definiti i tempi di approvvigionamento e stoccaggio e la vita residua del prodotto alla consegna direttamente con il responsabile della ristorazione.

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

LEGUMI SECCHI

Caratteristiche Merceologiche dei CECI

I ceci secchi appartenenti alla specie *Cicer arietinum* L. devono essere di buona qualità, la categoria richiesta è la I (prima), e possedere le seguenti caratteristiche:

- puliti
- di pezzatura omogenea
- sani, non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali
- privi di muffe, d'insetti, o altri corpi estranei come frammenti di pietrisco o steli
- privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o di stoccaggio
- uniformemente essiccati, l'umidità della granella non deve superare il 13%
- il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta
- il confezionamento deve avvenire in sacchi di juta del peso da kg. 5 a kg. 20.

La confezione deve riportare in caratteri leggibili:

- nome ed indirizzo o simbolo dell’imballatore e/o speditore
- la natura del prodotto
- l’origine del prodotto, la denominazione della regione italiana di provenienza
- le caratteristiche commerciali come categoria, calibro massimo mm. 8.

Caratteristiche Merceologiche dei FAGIOLI

Per il prodotto secco si rimanda alla scheda del prodotto surgelato.

GRASSI DA CONDIMENTO

Caratteristiche Merceologiche dell’OLIO EXTRAVERGINE D’OLIVA

La denominazione di “olio extravergine d’oliva”, riservata all’olio che, ottenuto meccanicamente dalle olive, non abbia subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione, che non contenga più dell’1% in peso d’acidità espressa come acido oleico senza tolleranza alcuna; alla denominazione di “olio extravergine d’oliva” potrà essere aggiunta l’indicazione della provenienza.

Caratteristiche Merceologiche dell’OLIO SOPRAFFINO VERGINE D’OLIVA

La denominazione “olio sopraffino vergine d’oliva”, riservata all’olio che, ottenuto meccanicamente dalle olive, non abbia subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione, che non contenga più dell’1,5% in peso d’acidità espressa come acido oleico.

Gli oli richiesti dovranno prevedere un autocontrollo analitico in ordine alla corrispondenza del prodotto alla qualità dichiarata, ed in particolare al contenuto in acidità ed al numero di perossidi contenuti.

Caratteristiche Merceologiche del BURRO

La denominazione è riservata al prodotto ottenuto dalla crema ricavata dal latte di vacca ed al prodotto ottenuto dal siero di latte di vacca, nonché dalla miscela dei due indicati prodotti, che risponda ai requisiti chimici, fisici, e organolettici indicati di seguito:

1. proveniente da latte di vacca conforme alle disposizioni sanitarie;
2. non contenente materie estranee alla composizione del latte o della crema di latte;
3. contenente come agente di conservazione solo sale comune;
4. non presentare all’esame organolettico sapore rancido o alterato;
5. avere un contenuto in materia grassa non inferiore all’82%;
6. avere un contenuto in acqua non superiore al 16%;
7. avere un indice di rifrazione a 35° C da 44,8 a 46,6;
8. avere il numero di Wollny da 26,00 a 31,50;
9. avere il numero di Polensky da 1,5 a 3,5
10. avere un aspetto asciutto, omogeneo, uniforme, media consistenza e buona spalmabilità, odore caratteristico leggermente aromatico, sapore gradevole leggermente dolciastro, colore bianco giallastro caratteristico; confezionato in involucri ermeticamente chiusi all’origine con marchio del fornitore in pezzatura da grammi dieci e in altre previste dalla legge

ORTAGGI FRESCHI

Caratteristiche Merceologiche delle BARBABIETOLE ROSSE

Le barbabietole richieste sono quelle della specie *Betula vulgaris rubra* L. varietà *rapacea*, raccolte nei primi stadi dello sviluppo con un diametro massimo di mm. 40.

Caratteristiche Merceologiche dei CARCIOFI

I carciofi appartenenti alla specie *Cynara scolymus* L. devono essere forniti allo stato fresco, ed esclusi quelli destinati alla trasformazione alimentare; dopo condizionamento ed imballaggio i capolini devono presentare le seguenti caratteristiche:

- essere di aspetto fresco, in particolare senza alcun segno di avvizzimento;
- interi, sani, in particolare esenti da alterazioni che ne pregiudichino la conservazione e la commestibilità;
- puliti, in particolare esenti da impurità e da ogni residuo di antiparassitari;
- privi di odore o sapore estranei.

La categoria richiesta è la I (prima), i capolini di questa categoria devono essere di buona qualità, devono presentare forma normale e tipica della varietà ed in relazione a questa le brattee centrali devono essere ben serrate. Inoltre i fasci vascolari della parte inferiore non devono presentare un inizio di lignificazione.

Il calibro richiesto è quello corrispondente a cm. 6 inclusi e cm. 7,5 esclusi.

Ogni imballaggio deve contenere capolini della stessa varietà, qualità, calibrazione; il condizionamento deve rapporto ad un determinato calibro ed impacco, cioè tale da occupare completamente la capacità dell'imballaggio senza stipature eccessive.

Gli steli non devono superare i cm. 10 di lunghezza e devono presentare un taglio netto; se l'imballaggio è in legno il prodotto deve essere separato dal fondo, dalle fiancate ed eventualmente dal coperchio mediante carta o altro mezzo di protezione adatto.

All'esterno d'ogni imballaggio devono essere apposte, in caratteri leggibili e indelebili le seguenti indicazioni:

IDENTIFICAZIONE – nome e indirizzo o simbolo d'identificazione dell'imballatore e/o speditore

NATURA DEL PRODOTTO – “carciofi” per imballi chiusi

– denominazione della varietà

– la denominazione “Poivrade” o “Bouquet” per i carciofi di diametro compreso da cm. 3,5 inclusi a cm. 6 esclusi

ORIGINE DEL PRODOTTO – denominazione della regione italiana di produzione

CARATTERISTICHE COMMERCIALI – categoria, numero dei frutti o peso netto, calibro indicato mediante i diametri minimi e massimi

Le *cultivar* richieste sono: Violetto di Toscana, Tozzo di Bretagna, Romano, Spinoso, Verde di Chioggia o Veneziano.

ORTAGGI FRESCHI

Caratteristiche Merceologiche delle CAROTE

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

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

- pulite, cioè lavate prive di sostanze estranee visibili come terra, polvere o residui antiparassitari o diserbanti;
- praticamente esenti da parassiti o da attacchi parassitari;
- non legnose, non germogliate, non biforcute e sprovviste di radici secondarie;
- prive di umidità esterna anormale, cioè sufficientemente “riasciugate” dopo eventuale lavaggio;
- prive di odore e/o sapore estranei.

La categoria richiesta è la I (prima), le carote devono essere di buona qualità, essere intere, con aspetto fresco e presentare le caratteristiche della varietà; è ammessa una colorazione verde o rosso-violacea al colletto di cm. 1 al massimo per le radici la cui lunghezza non superi i cm. 8 e di cm. 2 al massimo per le altre radici.

Il calibro richiesto è quello di mm. 30 di diametro per le carote novelle che sono quelle che non hanno subito arresti di sviluppo con peso da g. 100 a g. 150, per quelle della raccolta principale idem.

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere carote della stessa origine, varietà, qualità e calibro; la parte visibile del contenuto deve essere rappresentativa dell'insieme. Le carote devono essere presentate in mazzi con relative foglie, verdi e sane; le radici di ogni mazzo devono essere di calibro pressappoco uniforme e i mazzi di ogni imballaggio devono avere un peso pressoché uniforme ed essere disposti su uno o più strati ordinati. Gli imballaggi devono essere condizionati in modo che sia garantita una protezione adeguata ed eseguita con materiali che non possano provocare alterazioni esterne o interne al prodotto.

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le indicazioni seguenti:

IDENTIFICAZIONE – nome e indirizzo o simbolo di identificazione rilasciato da un servizio ufficiale

NATURA DEL PRODOTTO – denominazione “carote in mazzo”

ORIGINE DEL PRODOTTO – denominazione della regione italiana di produzione

CARATTERISTICHE COMMERCIALI – categoria, calibro, numero mazzi presenti.

ORTAGGI FRESCHI

Caratteristiche Merceologiche del CAVOLFIORE

Il prodotto richiesto è l'infiorescenza del *Brassica Oleracea L.* varietà *botrytis* e deve essere fornito allo stato fresco ed escluso quello destinato alla trasformazione industriale, dopo condizionamento ed imballaggio deve presentare le infiorescenze come di seguito:

- aspetto fresco;
- intere, sane, pulite in particolare senza residui di fertilizzanti o di antiparassitari;
- prive di umidità esterna anormale;
- prive di odore e/o sapore estraneo.

La categoria richiesta è la I (prima) e quindi di buona qualità e presentare le caratteristiche tipiche della varietà con infiorescenze resistenti, di grana serrata, di colore da bianco a bianco avorio ed esclusa qualsiasi altra colorazione; privi di difetti, come ad esempio: macchie, escrescenza di foglie fra i corimbi, danni da roditori, da insetti o da malattia, tracce di gelo, ammaccature. Inoltre per la presentazione “con foglie” o “coronati”, le foglie devono avere aspetto fresco.

Il calibro minimo richiesto è quello corrispondente cm. 15 di diametro massimo della sezione normale all'asse dell'infiorescenza.

La presentazione richiesta è quella “con foglie” che deve possedere le seguenti caratteristiche: le foglie di rivestimento sane e verdi in numero ed in lunghezza sufficienti per coprire e proteggere internamente l'infiorescenza, il torsolo dev'essere tagliato leggermente al di sotto dell'inserzione dell'ultima foglia di protezione.

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo cioè contenere infiorescenze della stessa qualità, dello stesso tipo, calibro e forma e possibilmente colorazione uniforme.

All'esterno di ogni imballaggio devono essere apposte, in caratteri leggibili ed indelebili, le indicazioni seguenti:

IDENTIFICAZIONE – nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore oppure simbolo riconosciuto

NATURA DEL PRODOTTO – "cavolfiori" per gli imballaggi chiusi

ORIGINE DEL PRODOTTO – denominazione della regione italiana di produzione

CARATTERISTICHE COMMERCIALI – categoria, metodo di calibrazione, calibro e numero delle infiorescenze

ORTAGGI FRESCHI

Caratteristiche Merceologiche dei CAVOLI CAPPUCCI e dei CAVOLI VERZOTTI

I cavoli derivanti dalla specie *Brassica oleracea* L. nelle varietà bianchi, rossi e verzotti devono essere forniti allo stato fresco ed esclusi quelli destinati alla trasformazione industriale; dopo condizionamento ed imballaggio devono essere:

- interi, d'aspetto fresco, non aperti, non prefioriti;
- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti all'uso;
- non ammaccati né altrimenti danneggiati, esenti da insetti e/o da altri parassiti, esenti da alterazioni causate dal gelo;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili, privi d'umidità esterna anormale;
- privi d'odore e/o sapore estranei.

Il torsolo deve essere tagliato leggermente al di sotto dell'inserzione delle prime foglie che debbono rimanere ben attaccate; il taglio deve essere netto. La categoria richiesta è la I (prima) quindi devono essere di buona qualità e presentare tutte le caratteristiche tipiche della varietà, e a seconda della specie presentarsi compatti cioè presentarsi con foglie ben attaccate e solo i cavoli conservati possono avere le foglie di protezione mancanti. I cavoli verdi di Milano e i cavoli primaticci devono, secondo la varietà, essere presentati defogliati in modo appropriato, in tal caso è ammessa la presenza di un certo numero di foglie di protezione; quelli verdi possono essere gelati superficialmente.

Il calibro richiesto è quello corrispondente al peso minimo di gr. 800.

Ogni imballaggio o, in caso di spedizione alla rinfusa, ogni partita deve contenere soltanto cavoli della stessa origine, varietà, qualità, con forma e colorazione omogenee. La parte visibile del contenuto dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme.

Il condizionamento deve garantire una protezione adeguata del prodotto, la presentazione può essere sia quella alla rinfusa sia l'imballo a strati, comunque non devono contenere corpi estranei; i materiali impiegati non possono provocare danni sia esterni sia interni.

Per i cavoli verzotti e i cappucci, ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le indicazioni seguenti:

IDENTIFICAZIONE – nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore o simbolo riconosciuto

NATURA DEL PRODOTTO – "cavoli cappucci bianchi" ecc., se il contenuto non è visibile dall'esterno

ORIGINE DEL PRODOTTO – denominazione della regione italiana di produzione

CARATTERISTICHE COMMERCIALI – categoria, calibro, peso o numero dei pezzi contenuti nell'imballo

Le *cultivar* richieste sono: – Cavolo Cappuccio a foglia verde, con foglie lisce di colore verde pallido, lucide e così serrate l'una sull'altra da formare una palla liscia compatta

– Cavolo Cappuccio a foglia rossa, compatto come il primo ma di colore porpora

- Cavolo Verza o di Milano con foglie più aperte, grinzose, di colore verde scuro all'esterno e di un verde sempre più chiaro man mano che si va verso il cuore

ORTAGGI FRESCHI

Caratteristiche Merceologiche delle CIPOLLE

Le cipolle richieste appartengono alla specie *Allium cepa* L. e devono essere fornite fresche ed escluse le cipolle verdi a foglia intera e le cipolle destinate alla trasformazione industriale. I bulbi dopo condizionamento

ed imballaggio devono essere:

- interi, sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili, esenti da danni provocati dal gelo;
- sufficientemente secchi per l'uso previsto;
- privi d'umidità esterna anormale;
- privi d'odore e/o sapore estranei.

Lo stelo deve essere ritorto o presentare un taglio netto e non superiore a cm. 4 di lunghezza.

La categoria richiesta è la I (prima), le cipolle di questa categoria devono essere di buona qualità e devono presentare il colore e la forma della varietà di forma sferoidale o sferica tipica, costituite da molte foglie squamiformi carnose e ricoperte all'esterno da squame secche e membranose, pelucide di colore bianco argenteo, o giallastro, o ramato, o violaceo. I bulbi devono essere: resistenti e compatti, non germogliati, privi di stelo vuoto e resistente, privi di rigonfiamenti causati da uno sviluppo vegetativo anormale, praticamente privi di ciuffo radicale.

La calibrazione minima richiesta è pari o superiore a mm. 70.

Il contenuto d'ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto cipolle d'uguale origine, varietà, qualità e calibro, inoltre la parte visibile deve essere rappresentativa dell'insieme.

La presentazione richiesta può essere alla rinfusa, le cipolle devono essere condizionate in modo tale da garantirne la protezione, con materiali puliti, nuovi e di sostanze che non possano alterare internamente o esternamente i prodotti.

Ciascun imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le indicazioni seguenti:

IDENTIFICAZIONE – nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore o simbolo d'identificazione

NATURA DEL PRODOTTO – "Cipolle", se il contenuto non è visibile dall'esterno

ORIGINE DEL PRODOTTO – denominazione della regione italiana di produzione

CARATTERISTICHE COMMERCIALI – categoria, calibro espresso dai diametri minimo e massimo dei bulbi, peso

Le *cultivar* richieste sono: – Cipolline borrettane

- Grossa piatta d'Italia, Bianca gigante di giugno, Bianca della regina, Bianca di Napoli
- Gialla pomasca, Dorata di Parma, Rossa di Tropea

ORTAGGI FRESCHI

Caratteristiche Merceologiche dei FINOCCHI

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

- interi;
- sani, privi di tagli e cicatrizzazioni, d’attacchi parassitari e da marciume;
- privi d’umidità esterna.

La categoria richiesta è la I (prima), i finocchi di questa categoria devono essere di buona qualità, con radici asportate di netto alla base, essere esenti da difetti tali da pregiudicarne l’aspetto generale, con guaine esterne serrate e carnose, tenere e bianche.

Il calibro minimo richiesto è mm. 80.

La presentazione richiesta è quella in strati, il condizionamento deve essere tale da garantire una protezione adeguata, i materiali utilizzati all’interno dell’imballaggio devono essere nuovi, puliti e di sostanze che non provochino alterazioni esterne o interne al prodotto. Il contenuto d’ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere finocchi di una stessa qualità, varietà e calibro, la parte visibile dell’imballaggio deve essere rappresentativa dell’insieme.

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall’esterno, le identificazioni seguenti:

IDENTIFICAZIONE – nome e indirizzo o simbolo di identificazione, rilasciato da un servizio ufficiale, dell’imballatore o dello speditore

NATURA DEL PRODOTTO – “finocchi”

ORIGINE DEL PRODOTTO – denominazione della regione italiana di produzione

CARATTERISTICHE COMMERCIALI – categoria, calibro, numero dei pezzi presenti

ORTAGGI FRESCHI

Caratteristiche Merceologiche delle LATTUGHE, INDIVIE RICCE E SCAROLE

Le insalate richieste sono quelle della specie *Lactuca sativa* L. *capitata* (lattuga a cappuccio, compresa la lattuga a cappuccio riccia denominata del tipo “Iceberg”), dalla *Lactuca sativa* L. *longifolia* Lam. (lattuga romana) e da incroci di queste due varietà; le indivie ricce derivate dalla specie *Cichorium endivia* L. varietà *crispa* Lam. e le scarole *Cichorium endivia* L. var. *latifolia* Lam.

Le insalate devono essere fornite allo stato fresco ed escluse quelle destinate alla trasformazione industriale, i cespi devono essere:

- interi;
- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- d’aspetto fresco, turgidi, non prefioriti;
- puliti e mondati, cioè praticamente privi di foglie imbrattate o d’ogni altro substrato e privi di sostanze estranee visibili, quindi privi di parassiti e di danni provocati da parassiti;
- privi d’umidità esterna anormale;
- privi d’odore e/o sapore estranei.

Per le lattughe, è ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso, causato da un abbassamento di temperatura durante il ciclo vegetativo, semprechè l’aspetto non ne risulti seriamente alterato. Le insalate devono essere di sviluppo normale ed il torsolo deve essere reciso in modo netto in corrispondenza della corona fogliare esterna.

La categoria richiesta è la I (prima), le insalate devono essere di buona qualità e possedere le seguenti caratteristiche: essere ben formate, consistenti (ad esclusione delle lattughe in coltura protetta), esenti da danneggiamenti e alterazioni che ne pregiudichino la commestibilità, esenti da danni provocati dal gelo. Le lattughe devono avere un solo grumolo, ben formato; per le lattughe in coltura protetta e per la lattuga romana è ammesso un grumolo meno regolare, inoltre le indivie ricce e le scarole devono presentare una colorazione gialla della parte centrale.

La pezzatura minima richiesta è g. 300 per quelle in coltura di pieno campo e g. 200 per quelle in coltura protetta.

Il contenuto d'ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto insalate della stessa origine, varietà, qualità e pezzatura, la parte visibile dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme.

La presentazione richiesta è quella a due strati, ed il condizionamento deve essere tale da garantire una protezione adeguata del prodotto e razionale cioè senza vuoti o pressione eccessiva; i materiali utilizzati

all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di sostanze che non possono provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti, gli imballaggi devono essere privi di qualsiasi corpo estraneo e, più specialmente, di foglie staccate o parti di torsolo.

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le indicazioni seguenti:

IDENTIFICAZIONE – nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore o simbolo d'identificazione riconosciuto

NATURA DEL PRODOTTO

- “lattuga”, “lattuga a cappuccio”, “radicchio di Chioggia” ecc.
- indicazione se “ottenute in coltura protetta”
- il nome della varietà

ORIGINE DEL PRODOTTO

- denominazione della regione italiana di produzione

CARATTERISTICHE COMMERCIALI

- categoria, pezzatura come peso minimo dei cespi e numero cespi, peso netto

Le *cultivar* richieste sono: Radicchio di Treviso, Cicoria belga, Lattuga romana, Radicchio di Chioggia, Lattuga cappuccio, Lattuga da taglio

ORTAGGI FRESCI

Caratteristiche Merceologiche delle MELANZANE

Le melanzane o *Solanum melongena* L. nelle varietà *esculentum*, *insanum* e *ovigerum* devono essere fornite allo stato fresco ed escluse quelle destinate alla trasformazione industriale, dopo condizionamento ed imballaggio devono essere:

- intere;
- d'aspetto fresco, consistenti;
- sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, praticamente esenti da sostanze estranee visibili;
- munite del calice e del peduncolo, che possono essere lievemente danneggiati;
- giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, senza che la polpa sia fibrosa o legnosa e senza sviluppo eccessivo di semi;
- prive d'umidità esterna anormale;
- prive d'odore e/o sapore estranei.

La categoria richiesta è la I (prima), le melanzane di questa categoria devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche variolati, ed essere praticamente esenti da bruciature da sole; possono tuttavia presentare i seguenti difetti, purché non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione del prodotto:

- lieve difetto di forma;
- lieve decolorazione della base;
- lievi ammaccature e/o lievi lesioni cicatrizzate di superficie totale non superiore a cm. quadrati tre. Il calibro richiesto secondo il diametro è mm. 50 per le melanzane lunghe e mm. 90 per quelle globose.

La polpa deve presentarsi fibrosa, verdiccia di sapore amaro.

Ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere melanzane della stessa origine, varietà, categoria, qualità e calibrazione e sostanzialmente dello stesso grado di sviluppo e colorazione, con omogeneità di lunghezza sufficientemente uniforme. La parte visibile del contenuto deve essere rappresentativa dell'insieme, il condizionamento deve garantire una protezione adeguata del prodotto con materiali nuovi, puliti e di sostanze che non possano provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti; gli imballaggi devono essere privi di qualsiasi corpo estraneo.

Inoltre, ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le indicazioni seguenti:

IDENTIFICAZIONE – nome e indirizzo o simbolo riconosciuto da un servizio ufficiale NATURA DEL PRODOTTO – “melanzane”, se il contenuto non è visibile dall'esterno denominazione della varietà

ORIGINE DEL PRODOTTO – denominazione della regione italiana di produzione

CARATTERISTICHE COMMERCIALI – categoria

- calibro, dal diametro minimo al massimo o dal peso minimo al massimo

Le *cultivar* richieste sono: Melanzane lunghe di Chioggia, Melanzane violacee di Firenze

ORTAGGI FRESCHI

Caratteristiche Merceologiche dei PEPERONI DOLCI O PIMENTI

I peperoni dolci richiesti derivano dal *Capsicum annuum* L devono essere forniti allo stato fresco ed esclusi quelli destinati alla trasformazione industriale, devono essere:

- interi, di aspetto fresco, ben sviluppati;
- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti all'uso;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- privi di danni prodotti dal gelo, privi di lesioni non cicatrizzate, privi di bruciature prodotte dal sole;
- muniti di peduncolo;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore e/o sapore estranei.

La categoria richiesta è la I (prima), i peperoni dolci di questa categoria devono essere di buona qualità, essere consistenti, avere una forma, uno sviluppo e un colore normali per la varietà a cui appartengono, ed essere esenti da macchie; il peduncolo può essere leggermente danneggiato o tagliato purché il calice risulti integro.

Il calibro minimo richiesto è di mm. 80 con tolleranza in uno stesso imballaggio di mm. 20 differenza di diametro tra quello più grande e quello più piccolo.

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto peperoni dolci di uguale origine, varietà, qualità, calibro e stessa colorazione e grado di maturazione.

Il condizionamento deve garantire una protezione adeguata del prodotto ed i materiali interni usati devono essere nuovi, puliti e di sostanze non tossiche; la parte visibile del contenuto deve essere rappresentativa dell'insieme.

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le seguenti indicazioni:

IDENTIFICAZIONE – nome ed indirizzo dell’imballatore e/o speditore o simbolo di identificazione riconosciuto ufficialmente

NATURA DEL PRODOTTO – “Peperoni dolci” e l’indicazione del colore, se il contenuto non è visibile dall’esterno

– tipo commerciale “lunghi”, “quadrati senza punta”, “quadrati appuntiti”, “appiattiti”, o nome della varietà se il contenuto non è visibile dall’esterno

ORIGINE DEL PRODOTTO – denominazione della regione italiana di produzione

CARATTERISTICHE COMMERCIALI – categoria, calibro espresso dai diametri minimo e massimo

– peso o numero dei pezzi

Le *cultivar* richieste sono: Peperoni dolci lunghi, Peperoni dolci quadrati senza punta, Peperoni dolci quadrati appuntiti o Trottola

ORTAGGI FRESCHI

Caratteristiche Merceologiche dei POMODORI DA TAVOLA O DA INSALATA

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

- interi, di aspetto fresco;
- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili come terra, polvere o residui antiparassitari;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore e/o sapore estranei.

La categoria richiesta è la I (prima), i pomodori di questa categoria devono essere di buona qualità, sufficientemente turgidi e presentare le caratteristiche tipiche della varietà; sono escluse le screpolature non cicatrizzate e i frutti con la zona peripeduncolare di consistenza e colore visibilmente anormali “dorso verde”.

Il calibro minimo richiesto è quello da mm. 57 a mm. 67, la superficie esterna deve presentarsi liscia, la polpa compatta e con pochi semi; i pomodori da cuocere devono essere a parete spessa, resistenti a sezione tonda.

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere pomodori della stessa origine, varietà, qualità e calibro; i pomodori della categoria I devono essere praticamente omogenei per quanto riguarda la maturità e la colorazione, per i pomodori “oblunghi” anche la lunghezza deve essere sufficientemente uniforme.

La parte visibile del contenuto dell’imballaggio deve essere rappresentativa dell’insieme, i pomodori devono essere condizionati in modo che sia garantita una protezione adeguata del prodotto con materiali nuovi, puliti e di sostanze che non possono provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti.

L’apposizione di un timbro o un’etichetta sui pomodori è vietata, gli imballaggi devono essere privi di qualsiasi corpo estraneo.

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili all’esterno, le indicazioni seguenti:

IDENTIFICAZIONE – nome ed indirizzo dell’imballatore e/o speditore o timbro riconosciuto

NATURA DEL PRODOTTO – “pomodori” e tipo commerciale, se il contenuto non è visibile dall’esterno

– se prodotti in coltura protetta (serra o copertura in plastica)

– nome della varietà

ORIGINE DEL PRODOTTO – denominazione della regione italiana di produzione

CARATTERISTICHE COMMERCIALI – categoria, calibro espresso dai diametri minimo e massimo

ORTAGGI FRESCHI

Caratteristiche Merceologiche dei SEDANI A COSTE

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

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

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

La categoria richiesta è la I (prima) che corrisponde a sedani di buona qualità, di forma regolare ed esenti da tracce di malattie sia sulle foglie che sulle nervature principali, inoltre queste non devono essere spezzate, sfilacciate, schiacciate o aperte. Per i sedani sbiancati, le foglie devono presentare una colorazione tra il bianco e il bianco-giallastro o bianco-verdastro su almeno la metà della loro lunghezza.

Il calibro è stabilito in base al peso, quello richiesto è più di g. 800 per cui sedani del gruppo “grosso”, classificazione che deve essere rispettata perché trattasi di prima categoria.

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto sedani da coste della stessa origine, qualità, colorazione e calibro; la parte visibile deve essere rappresentativa dell’insieme. La presentazione richiesta è in mazzi, il numero dei mazzi contenuti per imballaggio deve essere uguale; il condizionamento deve garantire una protezione adeguata del prodotto, i materiali usati devono essere nuovi, puliti e di sostanze che non possano provocare alterazioni esterne o interne. Gli imballaggi devono essere privi di corpi estranei.

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall’esterno, le indicazioni seguenti:

IDENTIFICAZIONE – nome e indirizzo o simbolo di identificazione ufficiale NATURA DEL PRODOTTO – “sedani da coste” con la menzione “sbiancati” o l’indicazione del tipo di colore, quando il contenuto dell’imballaggio non è visibile dall’esterno

ORIGINE DEL PRODOTTO – denominazione della regione italiana di provenienza CARATTERISTICHE COMMERCIALI – categoria, calibro espresso dalla menzione “grosi”, numero dei mazzi e di sostanze non tossiche

ORTAGGI FRESCHI

Caratteristiche Merceologiche delle ZUCCHINE

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

- presentarsi intere e munite del peduncolo che può essere lievemente danneggiato;
- di aspetto fresco;
- consistenti;
- sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- esenti da danni provocati dagli insetti o da altri parassiti;
- esenti da cavità, screpolature;
- pulite, praticamente esenti da sostanze estranee visibili;
- giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, e prima che i semi siano diventati duri;
- prive di umidità esterna anormale;
- prive di odore e/o sapore estranei.

La categoria richiesta è la I (prima) , devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche della varietà con un peduncolo non superiore a cm. 3.

La calibrazione richiesta secondo lunghezza è da cm.15 a cm. 21 con peso medio di gr. 150.

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere esclusivamente zucchine della stessa origine, qualità, calibro e sostanzialmente dello stesso grado di sviluppo e di colorazione; la parte visibile dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme.

Le zucchine devono essere condizionate in modo che sia garantita una protezione adeguata del prodotto; i materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di sostanze che non possono provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti.

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le indicazioni seguenti:

IDENTIFICAZIONE – nome e cognome o simbolo di identificazione ufficiale

NATURA DEL PRODOTTO – “zucchine” , se il contenuto non è visibile dall'esterno

ORIGINE DEL PRODOTTO – denominazione della regione italiana di provenienza

CARATTERISTICHE COMMERCIALI – categoria, calibro espresso in lunghezza o in peso

Le *cultivar* richieste sono: Zucchine Striate d'Italia e Striata Pugliese, Zucchina Tonda verde, Zucchina Bolognese o ortolana di Faenza

TUBERI FRESCHI

Caratteristiche Merceologiche delle PATATE

Le patate devono essere fornite allo stato fresco ed escluse quindi quelle destinate alla trasformazione industriale; devono presentarsi:

- intere;
- sane, prive di marciume, attacchi peronosporici, virosi, attacchi da insetti o altri animali, ferite di qualsiasi origine aperte o superficiale, danni da trattamenti antiparassitari;
- senza tracce d'inverdimento epicarpale (presenza di solanina), germogliazione incipiente (germogli in ombra) né germogli filanti;
- pulite, cioè senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte nel sacco;
- non devono avere odore o sapore particolari di qualunque origine, avvertibili prima o dopo la cottura;
- la polpa deve essere esente da maculosità brune e non deve presentarsi a cuore cavo.

Ogni imballaggio nazionale deve essere quello in uso sul mercato, per il prodotto estero il confezionamento deve essere in tela di juta o canapa con imboccatura cucita, cartellinate e impiombate.

La categoria richiesta è la I (prima) quindi patate di buona qualità con caratteristiche proprie della varietà.

Il calibro richiesto è 45/75 con peso unitario superiore a g. 100.

Ogni imballaggio deve riportare in caratteri leggibili le indicazioni seguenti:

IDENTIFICAZIONE – nome e indirizzo o simbolo riconosciuto

NATURA DEL PRODOTTO – denominazione della varietà

ORIGINE DEL PRODOTTO – denominazione della regione italiana di produzione

CARATTERISTICHE COMMERCIALI – pezzatura e calibro

– merce lavata

Le *cultivar* richieste sono: – per le preparazioni bollite o arrosto:

Primura (Bologna)

Nazionali (Italia)

Desiré (Italia)

– per le preparazioni arrosto:

Bintje (Olanda)

Tondello da forno (Italia)

CALENDARIO DEGLI ORTAGGI FRESCI

GENNAIO

barbabietole, bietole, carciofi, carote, catalogna, cavoli, cavolfiori, cicoria, cipolle, coste, finocchi, patate, porri, lattuga, radicchio, sedano, spinaci, verze, zucca.

FEBBRAIO

bietole, carciofi, carote, catalogna, cavoli, cavolfiori, cicoria, cipolle, erbe, finocchi, patate, porri, lattuga, indivia, prezzemolo, sedano, spinaci, verze, zucca.

MARZO

carciofi, carote, cicorietta, coste, erbe, finocchi, lattughino, pasqualina, patate, porri, radicchio, rapanelli, rosmarino, salvia, sedano, spinaci, verze.

APRILE

asparagi, carote, carciofi, cicoria, cipolle, broccoli, fagiolini, fave, finocchi, lattuga, indivia, patate novelle, pasqualina, piselli, porri, rapanelli, scarola, sedano, spinaci, verze, zucchine.

MAGGIO

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

GIUGNO

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

LUGLIO

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

AGOSTO

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

SETTEMBRE

carote, cavoli, cetrioli, cicoria, cipolle, coste, erbe, fagioli, fagiolini, insalate, melanzane, patate, piselli, pomodori, sedano, spinaci, zucca, zucchine.

OTTOBRE

barbabietole, carote, catalogna; cavolfiori, cipolle, fagioli, funghi, insalata belga, melanzane, patate, porri, radicchio, sedano, spinaci, zucca.

NOVEMBRE

barbabietole, carciofi, carote, catalogna, cavoli, cavolfiori, cavolini di Bruxelles, cicoria, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, insalata belga, lenticchie, ceci, patate, porri, lattuga, radicchio trevisano, sedano, spinaci, verze, zucca.

DICEMBRE

barbabietole, carciofi, carote, catalogna, cavoli, cavolfiori, cavolini di Bruxelles, cicoria, cipolle, coste, erbe, fagioli, ceci, lenticchie, finocchi, funghi, indivia, lattuga, scarola, patate, porri, radicchio trevisano, sedano, spinaci, verze, zucca.

ORTAGGI CONSERVATI

Caratteristiche Merceologiche dei POMODORI PELATI

I pomodori pelati devono essere quelli di tipo lungo privati della buccia con le eventuali aggiunte previste dalla legge; devono essere ottenuti dal frutto fresco, sano, maturo e ben lavato ed avere i seguenti requisiti:

- presentare colore rosso caratteristico del prodotto sano e maturo;
- avere odore e sapore caratteristici del pomodoro ed essere privi di odori e sapori estranei;
- essere privi di larve di parassiti e di alterazioni di natura parassitaria costituite da macchie necrotiche di qualunque dimensione interessanti la polpa e non presentare in misura sensibile maculature d'altra natura (parti depigmentate, residui di lesioni meccaniche o cicatrici di accrescimento) interessanti la parte superficiale del frutto ed essere esenti da marciumi interni all'asse stilare;
- il peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 60% del peso netto;
- essere interi o comunque tali da non presentare lesioni che modifichino la forma o il volume del frutto per non meno del 70% del peso del prodotto sgocciolato per recipienti di contenuto netto non superiore a g. 400 e non meno del 65% negli altri casi;
- residuo secco, al netto di sale aggiunto, non inferiore al 4%;
- media del contenuto in bucce, determinata su almeno cinque recipienti, non superiori a 3 cm quadrati per ogni 100 grammi di contenuto; in ogni recipiente il contenuto in bucce non deve superare il quadruplo di tale limite.

I pelati di qualità superiore sono quelli che oltre ai sopra elencati requisiti presentino i seguenti:

- peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 70% del peso netto;
- residuo secco, al netto del sale aggiunto, non inferiore al 4,5%;
- media del contenuto in bucce, determinata su almeno cinque recipienti, non superiore a 1,5 cm. quadrati per ogni 100 grammi di contenuto; in ogni recipiente il contenuto in bucce non deve superare il quadruplo di tale limite. A questi pelati è permessa l'aggiunta di succo di pomodoro parzialmente concentrato, avente residuo secco non inferiore all'8%.

L'acidità volatile espressa in acido acetico non deve superare lo 0,20% di residuo secco al netto del sale aggiunto; l'aggiunta di cloruro di sodio deve essere tale che la percentuale dei cloruri nel prodotto finito, espressa come NaCl, non superi il 10% del residuo secco.

I contenitori dei pelati non devono presentare difetti come: ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro, devono presentare il marchio del fornitore e consegnati in confezione originale.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge 283/62; dal D.M. 21/03/73 e successive modifiche.

Caratteristiche Merceologiche del DOPPIO CONCENTRATO DI POMODORO QUALITÀ SUPERIORE

Per doppio concentrato di pomodoro s'intende il succo di pomodoro sottoposto a processo di concentrazione ed il cui residuo secco, al netto del sale aggiunto, non sia inferiore al 28% e presentare le seguenti caratteristiche:

- colore rosso, odore e sapore caratteristici del prodotto ottenuto da pomodoro sano e maturo ed essere privi di odore e sapore estranei;
- assenza di accentuata separazione di liquido, di formazione di grumi e di frammenti di pomodori;
- rapporto zuccheri, percentuale di zuccheri nel residuo secco al netto di sale aggiunto, non inferiore a 48;
- rapporto acidità, percentuale di acidi nel residuo secco al netto del sale aggiunto, espressa come acido citrico monoidrato, non superiore a 8, 5;
- acidità, espressa in acido acetico, in misura non superiore a 0,20% di residuo secco, al netto di sale aggiunto;
- impurità minerali in misura non superiore a 0,05% di residuo secco al netto del sale aggiunto;
- muffe, determinate con il metodo microscopico proposto da Howard, nei limiti non superiori a 50% di campi visivi.

L'aggiunta di NaCl è consentita nella misura del 10% del residuo secco.

FRUTTA FRESCA

Caratteristiche merceologiche degli AGRUMI

Gli agrumi richiesti sono limoni della specie *Citrus limonia*, mandarini della specie *Citrus reticulata* (Blanco), arance della specie *Citrus sinensis* che devono essere forniti allo stato fresco, esclusi quelli destinati alla trasformazione industriale.

Le caratteristiche qualitative che gli agrumi devono presentare dopo condizionamento e imballaggio devono essere le seguenti:

- interi;
- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- esenti da danni e/o alterazioni dovuti al gelo;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- privi d'umidità esterna anormale;
- privi d'odore e/o sapore estranei.

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

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

Inoltre, il grado di colorazione deve essere tale che al luogo di destinazione gli agrumi possano raggiungere la colorazione normale della varietà, tenuto conto dell'epoca di raccolta, della zona di produzione e della durata del trasporto. Il trattamento di deverdizzazione non deve modificare le caratteristiche organolettiche naturali.

Il contenuto minimo in succo è espresso dal rapporto tra il peso totale del frutto ed il succo estratto a mezzo di pressa a mano.

Limoni 35%

Mandarini 40%

Arance 35%

La colorazione deve essere normale per il tipo varietale, per i limoni verdelli è prevista una colorazione verde su tutta la superficie purché sia verde chiaro.

La categoria richiesta è la I (prima).

La calibratura richiesta è la seguente:

Limoni cal. 3 (mm.63-72)

Arance cal. 4 (mm.77-88)

Mandarini cal. 4 (mm.50-60)

Clementini cal. 4 (mm.50-60)

La calibratura deve essere omogenea e i frutti presentati in strati ordinati.

Ogni imballaggio deve contenere soltanto agrumi della stessa origine, varietà, qualità, stesso calibro e stesso grado di maturazione. La parte visibile del contenuto dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme.

Per i frutti incartati la carta deve essere sottile, asciutta, nuova e inodore e comunque il condizionamento degli agrumi deve garantire una protezione adeguata e l'imballo deve essere nuovo.

L'imballaggio deve inoltre recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, indelebili e visibili dall'esterno le indicazioni seguenti:

IDENTIFICAZIONE – nome e indirizzo o simboli di identificazione rilasciati o riconosciuti da un servizio ufficiale

NATURA DEL PRODOTTO – designazione della specie, se il prodotto non è visibile dall'esterno, salvo per quanto riguarda le clementine e i mandarini per i quali questa designazione è obbligatoria

– denominazione della varietà per le arance

– designazione del tipo (es: limoni primofiore, clementine senza semi, ecc.)

ORIGINE DEL PRODOTTO – paese di origine ed eventualmente zona di produzione o denominazione della regione italiana di produzione

CARATTERISTICHE COMMERCIALI – categoria, calibro corrispondente alle scale di calibratura

– numero dei frutti

– indicazione dell'impiego di un agente conservatore in conformità al regolamento comunitario

– deverdizzazione nel caso di superamento delle percentuali normalmente ammesse

Le *cultivar* richieste sono: – LIMONI: Sicilia e Campania

– ARANCE: Moro, Tarocco, Sanguinello, Ovale Calabrese, Washington Navel

– MANDARINI: Sicilia e Campania

Le regioni di appartenenza degli agrumi saranno quelle italiane con terreni a vocazione produttiva.

Caratteristiche merceologiche delle ALBICOCCHE

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

- intere;
- sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili;
- praticamente esenti da parassiti;
- praticamente esenti da attacchi di parassiti;
- prive di umidità esterna anormale;
- prive di odore e/o sapore estranei.

Le albicocche devono essere state raccolte con cura ad un'adeguato grado di sviluppo e uno stadio di maturazione tali da consentire:

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

La categoria richiesta è la I (prima).

La buccia tomentosa deve essere di colore giallo aranciato o rosato propria del frutto a maturazione completa, la polpa deve essere priva di qualsiasi deterioramento.

Il calibro delle albicocche è in base al diametro misurato nel punto della massima grossezza per cui quello richiesto è di mm. 45 con una differenza massima in uno stesso imballaggio di mm. 3 tra i frutti presenti. Il peso della razione da somministrare ai degenti deve essere, al netto dello scarto, g. 200.

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e contenere albicocche della stessa origine, varietà, qualità e dello stesso calibro e la parte visibile dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme; la presentazione deve essere quella in uno o più strati ordinati.

Le albicocche devono essere condizionate in modo che sia garantita una protezione adeguata del prodotto, i materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti, e di sostanze che non provochino alterazioni esterne ed interne al prodotto, inoltre devono essere privi di corpi estranei.

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le indicazioni seguenti:

IDENTIFICAZIONE – nome e indirizzo o simbolo di identificazione rilasciato da un servizio ufficiale

NATURA DEL PRODOTTO – designazione della specie "albicocche"

– denominazione della varietà

ORIGINE DEL PRODOTTO – denominazione della regione italiana di provenienza

CARATTERISTICHE COMMERCIALI – categoria, calibro in mm.

Le *cultivar* richieste sono: Precoce d'Imola, Reale d'Imola, Tonda di Castiglione, Boccuccia

Caratteristiche merceologiche delle BANANE

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

- intere;
- sode;
- sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili;
- praticamente esenti da parassiti; .
- praticamente esenti da attacchi parassitari;
- col peduncolo intatto, senza piegature né infezioni fungine e senza tracce di disseccamento;
- prive di malformazioni e normalmente ricurve;
- praticamente prive di ammaccature;
- praticamente esenti da danni dovuti a basse temperature;
- prive di umidità esterna anormale;
- prive di odore e/o sapore estranei.

Inoltre le mani o i frammenti di mani devono presentare:

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

Le banane devono presentare un adeguato grado di sviluppo, tale da consentire:

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

La categoria richiesta è la I (prima), il peso al netto della buccia non inferiore a g. 150. La polpa a maturazione completa dovrà presentarsi di colore avorio rosato, omogenea senza semi, dal sapore dolce caratteristico.

Il calibro richiesto è cm 26 di lunghezza e circonferenza minima mm 20.

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere esclusivamente banane di origine, varietà e/o tipo commerciale e qualità identici; la parte visibile del contenuto dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme.

Il condizionamento della frutta deve garantire un'adeguata protezione e i materiali utilizzati all'interno devono essere nuovi, puliti e fabbricati con sostanze che non possano provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti, inoltre gli imballaggi devono risultare privi di corpi estranei.

Le banane devono essere presentate in mani o frammenti di mani composti minimo da quattro frutti.

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno le indicazioni seguenti:

IDENTIFICAZIONE – nome e indirizzo o marchio convenzionale rilasciato da un servizio ufficiale

NATURA DEL PRODOTTO

- nome della varietà o del tipo commerciale
- “banane” se il contenuto non è visibile dall'esterno

ORIGINE DEL PRODOTTO

- paese di origine e, per i prodotti comunitari:
- zona di produzione
- denominazione nazionale, regionale o locale

CARATTERISTICHE COMMERCIALI

- categoria, peso netto, calibro espresso in lunghezza minima e, eventualmente, dalla lunghezza massima

FRUTTA FRESCA

Caratteristiche merceologiche dei KIWI o ACTINIDIA

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

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

I prodotti devono essere sufficientemente sviluppati e avere un grado di maturazione sufficiente (al momento del raccolto i frutti devono aver un grado del 6,2% con il test di Brix).

La categoria richiesta e la I (prima), i kiwi devono essere di buona qualità, con frutti sodi e polpa senza difetti; devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà.

Il calibro minimo richiesto è un peso di gr. 90 per frutto.

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere esclusivamente kiwi della stessa origine, varietà e qualità; inoltre la parte visibile del contenuto deve essere rappresentativa dell'insieme, il condizionamento deve essere tale da garantire un'adeguata protezione. La presentazione richiesta è la selezionata.

Ciascun imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati sullo stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le seguenti indicazioni:

IDENTIFICAZIONE – nome e indirizzo dell'imballatore o speditore o simbolo riconosciuto

NATURA DEL PRODOTTO – "Kiwi" e/o "Actinidia"

ORIGINE DEL PRODOTTO – denominazione della regione italiana di produzione

CARATTERISTICHE COMMERCIALI – categoria, calibro espresso dal peso minimo e massimo dei frutti

- numero dei frutti

FRUTTA FRESCA

Caratteristiche merceologiche delle MELE e PERE

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

- intere;
- sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili;
- praticamente prive di parassiti;
- praticamente prive di alterazioni dovute ai parassiti;
- prive di umidità esterna anormale;
- prive di odore e/o sapore estranei.

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

- proseguire il processo di maturazione in modo tale da raggiungere il grado di maturità appropriato in funzione delle caratteristiche varietali;
- sopportare il trasporto e le operazioni connesse;
- arrivare in condizioni soddisfacenti al luogo di destinazione.

La colorazione deve essere quella prevista per il tipo varietale, la polpa deve risultare croccante non farinosa.

La categoria richiesta è la I (prima).

La calibratura richiesta è la seguente:

- Mele: cal. 70-75 (mm. 70-75 di diametro) peso di ciascun frutto al netto dello scarto g. 200.
- Pere: cal. 65-70 (mm. 65-70 di diametro) peso di ciascun frutto al netto dello scarto g. 200.

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto mele o pere della stessa origine, varietà e qualità ed aventi un grado di maturazione uniforme. La parte visibile del contenuto dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme, la presentazione richiesta deve essere quella in strati ordinati.

Le mele e le pere devono essere condizionate in modo che sia garantita una protezione adeguata del prodotto; i materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di sostanze che non possano provocare alterazioni esterne o interne del prodotto. Gli imballaggi non devono recare corpi estranei .

Ogni imballaggio deve inoltre recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno le indicazioni seguenti:

IDENTIFICAZIONE – nome e indirizzo o simboli di identificazione rilasciato da un servizio ufficiale

NATURA DEL PRODOTTO – designazione della specie “mele” o “pere”

- denominazione della varietà

ORIGINE DEL PRODOTTO – regione italiana di provenienza

CARATTERISTICHE COMMERCIALI – categoria, calibro corrispondente alle scale di calibrazione

- numero dei frutti contenuti.

Le *cultivar* richieste sono:

MELE: ◇ per il consumo a crudo: – Golden Delicious gialle con polpa croccante dolce aromatica

- Stark Delicious rosse globose con cinque protuberanze od a forma leggermente conica ed allungata

- Renetta grigia tirolese media a polpa compatta un po' acida

- Stay manred o Redstayman a polpa croccante

- Stayman Winsap

◇ per il consumo da cotto: – Imperatore o Emperor Alexander grosse a buccia rosso verde e polpa tenera zuccherina

PERE: – Abbe Feetel o Abate

- Beurré o Butirra di colore giallo o giallo rossa, a polpa fine, succosissima, zuccherina, molto profumata
- Curé o Curato o Spadona di colore verde o rossa, con polpa zuccherina, acidula, profumata
- Doyenne du Comice o Decana del Comizio
- Kaiser o Imperatore colore giallo scuro, coperta di ruggine, polpa bianca molto succosa, profumata, zuccherina
- William' Duchess o William grossa a buccia giallo rosata con polpa burrosa
- Passe Crassane o Passa Crassana a frutto irregolare, allargato verdastro con sfumature rosse, un po' acidula.

FRUTTA FRESCA

Caratteristiche merceologiche delle PESCHE E DELLE NETTARINE (pesche Noci)

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

- intere;
- sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili;
- praticamente prive di parassiti;
- praticamente prive di attacchi di parassiti;
- prive di umidità esterna anormale;
- prive di odore e/o sapore estranei.

Le pesche e le nettarine devono essere state raccolte con cura, lo sviluppo e lo stato di maturazione devono essere tali da consentire:

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

La categoria richiesta è la I (prima); le pesche e le nettarine di questa categoria devono essere di buona qualità con caratteristiche proprie della varietà, coltivate su terreni ad alta vocazione produttiva. La polpa deve essere priva di qualsiasi deterioramento e deve essere succulenta, di sapore zuccherino più o meno acidulo, di colore bianco, giallo o rossastro, contenente un nocciolo ovoidale, grosso, duro, profondamente solcato, che racchiude un seme oleoso amaro. La buccia è glabra o coperta di fine peluria vellutata, non sono ammesse aperture al punto di attacco del peduncolo.

Il calibro richiesto è "A" corrispondente a mm. 67-73 di diametro e da cm. 21 inclusi a cm. 23 esclusi di circonferenza frutto. Non sono ammessi calibri inferiori, neppure quelli previsti dall'inizio della commercializzazione fino al 30 giugno come prevede il regolamento CEE n°1169/93.

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere esclusivamente pesche della stessa origine, varietà e qualità, dello stesso grado di maturazione, dello stesso calibro; la parte visibile del contenuto deve essere rappresentativa dell'insieme. La presentazione richiesta è quella in strati ordinati.

Il condizionamento deve essere tale da garantire una protezione adeguata al prodotto, i materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di sostanze che non possano provocare alterazioni esterne o interne alla frutta.

Ogni imballaggio deve inoltre indicare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le indicazioni seguenti:

IDENTIFICAZIONE – nome e indirizzo o simbolo di identificazione rilasciato da un servizio ufficiale

NATURA DEL PRODOTTO – denominazione del prodotto

– denominazione della varietà

ORIGINE DEL PRODOTTO – denominazione regionale

CARATTERISTICHE COMMERCIALI – categoria, calibro espresso dai valori minimo e massimo dei diametri o delle circonferenze, oppure mediante il codice d’identificazione “A”

– eventuale numero dei frutti.

FRUTTA FRESCA

Caratteristiche Merceologiche delle PRUGNE E SUSINE

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

– intere;

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

– praticamente immuni da attacchi parassitari o da malattie;

– pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili;

– prive di umidità esterna anormale;

– prive di odore e/o sapore estranei.

La frutta deve essere raccolta con cura, presentare un grado sufficiente di sviluppo e di maturazione da consentire:

– il trasporto e le operazioni connesse;

– l’arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

La categoria richiesta è la I (prima), i frutti di questa categoria devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche tipiche della varietà. La drupa dovrà presentarsi polposa con buccia sottile resistente, liscia e pruinosa con colorazione giallo verdastra o rosso vinosa o bluastro o violacea a seconda della cultivar; la polpa deve avere consistenza varia da succosa a soda, croccante, dolce e profumata, con colore dal giallastro al rosso vinoso. Il peduncolo può essere danneggiato o mancante, purché non ne risultino possibilità di alterazioni del frutto.

Il calibro richiesto è da mm. 48 a mm. 54 con tolleranza in più o in meno di mm. 3.

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere esclusivamente susine e prugne della stessa origine, varietà, qualità e calibrazione. La parte visibile del contenuto dell’imballaggio deve essere rappresentativa dell’insieme. La presentazione richiesta è quella in strati ordinati separati l’uno dall’altro.

Il condizionamento deve garantire adeguata protezione del prodotto e i materiali utilizzati nell’imballo devono essere nuovi, puliti e di sostanze che non possano provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti.

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall’esterno, le indicazioni seguenti:

IDENTIFICAZIONE – nome e indirizzo o simbolo di identificazione rilasciato da un servizio ufficiale

NATURA DEL PRODOTTO – “Susine” o “Prugne”, se il contenuto non è visibile dall’esterno

– denominazione della varietà

ORIGINE DEL PRODOTTO – denominazione della regione italiana di produzione

CARATTERISTICHE COMMERCIALI – categoria, calibro espresso dai diametri minimo e massimo

Le *cultivar* richieste sono: Regina Claudia o Claudia, Santa Rosa, San Pietro, Mirabelle o Burbank, Damaschine o Zuccherine

Caratteristiche merceologiche dell'UVA DA TAVOLA

I frutti richiesti sono quelli derivati dalla *Vitis vinifera* L. o comunemente conosciuta come vite europea, destinati ad essere forniti allo stato fresco ed esclusi quelli destinati alla trasformazione industriale; le caratteristiche richieste sono le seguenti:

- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- praticamente privi di attacchi parassitari o malattie;
- privi di segni visibili di muffa;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore e lo sapore estranei.

Inoltre gli acini devono essere:

- interi;
- ben formati;
- normalmente sviluppati.

I grappoli devono essere stati raccolti con cura ed il loro grado di maturazione deve consentire:

- il trasporto e le operazioni connesse;
- l'arrivo alla consegna in condizioni ottime.

La categoria richiesta è la I (prima), l'uva di questa categoria deve essere di buona qualità con grappoli di forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà, e provenire da terreni ad alta vocazione produttiva. La polpa deve presentarsi succosa e ricoperta da una buccia pellicolare, trasparente, colorata in giallo verdastro o in rosso violaceo e ricoperta esternamente da una sostanza cerosa detta pruina. Gli acini devono essere consistenti e ben attaccati.

La calibrazione è data dal peso del grappolo, quella richiesta è, sia per la varietà a grosso che a piccolo acino, di g. 200.

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto grappoli della stessa origine, varietà, categoria e grado di maturazione, e la parte visibile del contenuto deve essere rappresentativa dell'insieme. L'uva deve essere condizionata in modo tale che sia garantita una protezione adeguata, la disposizione deve essere quella ordinata in un solo strato; i materiali utilizzati all'interno devono essere nuovi, puliti e di sostanze che non possano provocare alterazioni esterne o interne al prodotto.

Gli imballaggi devono essere di corpi estranei, salvo presentazione speciale comportante un frammento di tralcio aderente al raspo del grappolo e non eccedente i cm. 5 di lunghezza.

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le seguenti indicazioni:

IDENTIFICAZIONE – nome e indirizzo o simbolo di identificazione rilasciato da un servizio ufficiale
NATURA DEL PRODOTTO – “Uva da tavola”, se il contenuto non è visibile dall'esterno

– denominazione della varietà

ORIGINE DEL PRODOTTO – denominazione della regione italiana di produzione

CARATTERISTICHE COMMERCIALI – categoria, calibro

Le *cultivar* richieste sono: Italia, Regina, Olivella, Moscato

CALENDARIO DEI PRODOTTI FRUTTICOLI FRESCHI

GENNAIO

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

FEBBRAIO

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

MARZO

arance, banane, limoni, mele, pere, pompelmi.

APRILE

banane, limoni, mele, pere, pompelmi, nespole.

MAGGIO

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

GIUGNO

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

LUGLIO

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

AGOSTO

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

SETTEMBRE

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

OTTOBRE

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

NOVEMBRE

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

DICEMBRE

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

FRUTTA CONSERVATA

Caratteristiche Merceologiche dei SUCCHI DI FRUTTA

I succhi di frutta richiesti nelle varietà albicocca, ananas, arancia, mela, pera, pesca, pompelmo, devono essere ottenuti dai frutti con procedimento meccanico, fermentescibile ma non fermentato, avente il colore, l'aroma e il gusto caratteristici del succo dei frutti da cui proviene.

I prodotti devono riportare sull'imballaggio:

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

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

Il prodotto non deve contenere né anidride solforosa né antifermantativi aggiunti, inoltre non deve presentare alcuna alterazione.

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

Caratteristiche Merceologiche delle MARMELLATE e delle CONFETTURE di FRUTTA

Le marmellate e le confetture devono rispondere ai requisiti specificati negli articoli 2 e 3 del D.P.R. 401/82 per essere tali: la massa delle confetture deve presentarsi omogenea e con frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida; quella delle marmellate omogenea più o meno compatta.

L'aroma ed il sapore devono corrispondere a quello della frutta di provenienza, l'esame organolettico non deve riscontrare:

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

Per l'etichettatura del prodotto si rimanda all'art. 7 della presente legge.

La confezione richiesta è quella monoporzione.

Caratteristiche Merceologiche del MIELE

Il miele commercializzato come tale non deve presentare l'aggiunta di alcuno altro prodotto, deve provenire da stabilimenti nazionali e non essere miscelato con miele proveniente da altre regioni; inoltre non deve:

- presentare odore o sapore estranei;
- avere iniziato un processo di fermentazione;
- essere sottoposto a trattamento termico in modo che gli enzimi vengano distrutti o resi in parte inattivi;
- presentare un'acidità modificata artificialmente;
- essere sottoposto a processi di filtrazione che rendano impossibile la determinazione dell'origine ai sensi del terzo comma dell'art. 1 (miele scolato).

Il miele contiene il 20% circa di acqua, il 68-80% di fruttosio, il 4-10% di saccarosio, lo 0,5% di sostanze minerali e piccole quantità di destrina, lipidi e polline.

Il prodotto deve avere una consistenza sciropposa più o meno densa, colorazione dal bianco al giallo, al rossastro, aspetto vischioso e trasparente, odore gradevole e sapore dolce aromatico, caratteri che variano sensibilmente a seconda della provenienza del nettare.

La confezione richiesta è sia la monoporzione che quella da chilo per eventuali scopi di pasticceria, anche per quest'ultima, si specifica, che valgono le caratteristiche richieste per l'uso individuale; la consistenza richiesta è la fluida ed il tipo richiesto è *miele di nettare*.

ALIMENTI SURGELATI

Caratteristiche Generali

Per alimento *surgelato* s'intende il prodotto sottoposto ad un particolare processo di congelamento detto "surgelazione", che permette di superare con la rapidità necessaria, in funzione della natura del prodotto, la

zona di cristallizzazione massima e di mantenere la temperatura del prodotto in tutti i suoi punti, dopo la stabilizzazione termica, ininterrottamente a valori pari o inferiori a -18° C.

Le materie prime destinate alla produzione d'alimenti surgelati devono essere sane, in buone condizioni igieniche, d'adeguata qualità merceologica e devono avere il necessario grado di freschezza.

La preparazione dei prodotti da surgelare e l'operazione di surgelazione devono essere effettuate senza indugio mediante attrezzature tecniche tali da contenere al minimo le modifiche chimiche, biochimiche e microbiologiche.

Le materie prime utilizzate nella produzione degli alimenti surgelati composti possono essere sottoposte ad un precedente trattamento di conservazione e contenere additivi nelle quantità inferiori al 50% dei limiti stabiliti dal Decreto Ministeriale 27 febbraio 1996, n° 209.

Nella produzione degli alimenti surgelati composti è consentita l'aggiunta d'additivi, ivi compresi gli antiossidanti con esclusione degli additivi conservanti, nella quantità del 50% della dose massima consentita dalla legge.

La temperatura degli alimenti surgelati deve essere mantenuta in tutti i punti del prodotto ad un valore pari a -18° C, è consentita una breve fluttuazione verso l'alto della temperatura purché non superiore a 3° C sia durante il trasporto che durante lo stoccaggio nelle celle.

L'etichettatura degli alimenti surgelati deve riportare le seguenti modalità e integrazioni rispetto a quelle previste per gli altri prodotti:

- denominazione di vendita, completata dal termine “*surgelato*”;
- il termine minimo di conservazione completato dall'indicazione del periodo in cui il prodotto può essere conservato presso il consumatore;
- le istruzioni relative alla conservazione del prodotto dopo l'acquisto, completate dalle indicazioni della temperatura di conservazione o dell'attrezzatura richiesta per la conservazione;
- l'avvertenza che il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato e le eventuali istruzioni per l'uso;
- l'indicazione del lotto.

Per la produzione e l'immagazzinamento vedi art. 6 D.L. 110/92.

I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio o brina sulla parte più esterna della confezione.

Il ripristino della temperatura deve avvenire a temperatura compresa tra 0° e +4° C cioè in cella refrigerata.

È tassativamente vietato:

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

Inoltre, i surgelati non devono presentare i seguenti difetti:

- alterazioni di colore o di sapore;
- bruciature da freddo;
- parziali decongelazioni;
- ammuffimenti;
- fenomeno di putrefazione profonda.

Il test di rancidità deve risultare negativo.

ALIMENTI SURGELATI

Caratteristiche Merceologiche delle VERDURE SURGELATE e LEGUMI SURGELATI

Le verdure surgelate devono essere di buona qualità e quindi corrispondere alle caratteristiche organolettiche e merceologiche del prodotto fresco di prima qualità.

La temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a -18° C.

Le verdure devono risultare:

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

La glassatura richiesta è quella del 4%.

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

ASPARAGI

Le punte d'asparagi devono appartenere alla varietà verde o verde violetto con cime diritte di dimensioni uniformi, compatte, rotonde e piene con un calibro di almeno mm. 10 di diametro.

BIETOLA IN FOGLIE O ERBETTA

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

CUORI DI CARCIOFI

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

FAGIOLINI

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

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

PISELLI

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

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

CAVOLFIORE

Le infiorescenze della specie *Brassica Oleracea* L. varietà *botrytis* L. devono essere di qualità superiore cioè presentarsi con lo sviluppo, la forma e la colorazione tipici della varietà; devono essere ben formate, resistenti e compatte, con grana molto serrata, di colore uniformemente bianco o leggermente paglierino.

SPINACI

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

ZUCCHINI

Gli zucchini dopo desurgelazione devono presentarsi con le caratteristiche del prodotto fresco per cui vedere scheda merceologica.

MELANZANE

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

FAGIOLI

I fagioli richiesti, appartenenti alla specie *Phaseolus vulgaris*, devono essere di buona qualità, di pezzatura omogenea e privi di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio, non sono ammessi additivi d'alcun genere.

Le *cultivar* richieste sono: Borlotti, Borlottini o Regina, Abbondanza, Cannellino, Bianco di Toscana, di Lima

FINOCCHI

Per il prodotto surgelato si richiedono le caratteristiche già enunciate nel prodotto fresco.

MACEDONIA DI ORTAGGI E LEGUMI PER CONTORNO

Questo contorno sarà costituito da primizie di ortaggi con prevalenza di patatine novelle intere e fagiolini interi, con una buona percentuale di grani di piselli e con poche fette di carote.

ORTAGGI MISTI E LEGUMI PER MINISTRONE

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

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

ORTAGGI MISTI PER MINISTRONE

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

patate 25% bietola 25% zucchini 25%

pomodori 6% sedano 6% porri 6%

verza 6% prezzemolo 0,5% basilico 0,5%

ALIMENTI SURGELATI

Caratteristiche Merceologiche del PESCE SURGELATO

Il pesce surgelato deve essere di buona qualità, presentarsi in buono stato di conservazione, deve avere caratteristiche organolettiche e aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

La temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a -18° C.

La glassatura richiesta non deve essere superiore al 4%.

Il peso di una porzione di pesce surgelato è di gr. 250.

Il pesce deve essere fornito nelle seguenti pezzature:

- intera, cioè provvisto di testa e coda, eviscerato e del peso di gr. 250 prima della desurgelazione;
- tranci, in confezione originale del peso ciascuno di gr. 250 prima della desurgelazione;
- filetti, perfettamente deliscati in confezione originale, surgelati individualmente (I.Q.F.) o interfoliati del peso ciascuno di gr. 250 prima della desurgelazione.

Il confezionamento dei molluschi cioè seppie, calamari, polpi, moscardini, mitili, vongole, deve essere quello originale, se il prodotto è di importazione deve seguire il decreto di recepimento della direttiva 90/675/CEE.

La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti, deve essere integra ed esente da lacerazioni.

La forma deve essere quella tipica della specie, l'odore deve essere gradevole, la consistenza della carne, valutata quando la temperatura ha raggiunto quella dell'ambiente, deve essere soda ed elastica.

Inoltre la carne del pesce surgelato non dovrà presentare:

- corpi estranei;
- bruciature da freddo;
- decongelazioni anche parziali;
- essiccamenti;
- disidratazioni;
- irrancidimento dei grassi;
- ossidazione dei pigmenti muscolari;
- macchie di sangue;
- pinne e resti di pinne.

Le varietà di pesce richieste sono le seguenti: sogliola Dover, filetti di limanda, filetti di platessa, filetti di merluzzo, filetti di cernia, filetti di scorfano, trote intere, tranci di salmone, palombo, nasello intero, seppie, totani, vongole, cozze, gamberetti.

Caratteristiche merceologiche della CAMOMILLA

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

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

Caratteristiche merceologiche del THE

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

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

Caratteristiche merceologiche del THE DETEINATO

Il the deteinato deve corrispondere alle seguenti caratteristiche:

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

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

Caratteristiche merceologiche del CAFFÈ TORREFATTO

Il caffè torrefatto deve corrispondere ai requisiti del D.P.R. 16/02/73 n° 470, la miscela richiesta è quella costituita da 70% coffea Arabica, 15% coffea Canephora e 15% coffea Liberica.

Caratteristiche merceologiche dell'ORZO SOLUBILE

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

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

Caratteristiche merceologiche dello ZUCCHERO

Per zucchero semolato s'intende il saccarosio depurato e cristallizzato, di qualità sana, leale e mercantile, rispondente alle seguenti caratteristiche:

- polarizzazione almeno 99,70%;
- umidità 0,05%;
- colore da bianco avorio a bianco paglierino;
- cristalli caratteristici del sistema monoclinico;

- sapore dolce tendente al miele;
- contenuto in zucchero invertito al massimo 0,040% in peso;
- perdita per l'essiccazione al massimo 0,10% in peso;
- contenuto residuo in anidride solforosa 15mg./kg.

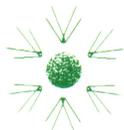
Le confezioni devono riportare:

- denominazione;
- peso netto;
- nome ed indirizzo del fabbricante o del rivenditore stabiliti all'interno della CEE;
- la sede dello stabilimento produttore.

Le confezioni devono essere integre e a tenuta, in pezzature da kg. 1 e in bustine da gr. 10; lo zucchero non deve presentare impurità o residui d'insetti.

Caratteristiche merceologiche dello ZUCCHERO DI CANNA GREGGIO

Per zucchero di canna s'intende quello proveniente dalla canna da zucchero o *Saccharum officinarum*, ha la stessa composizione del raffinato, ha una colorazione giallognola o brunastra, odore e sapore gradevole.



ISTITUTO TUMORI “GIOVANNI PAOLO II”

ISTITUTO DI RICOVERO E CURA A CARATTERE SCIENTIFICO - BARI

AREA TECNICA, PATRIMONIO, INFORMATICA, INGEGNERIA CLINICA, SERVIZIO DI PREVENZIONE

ALLEGATO B.1.3 - COMPOSIZIONE DEI PASTI

COLAZIONE

♣ Latte fresco pastorizzato parzialmente scremato (intero a richiesta) 200 cc.

Oppure

♣ Caffè

oppure

♣ Thè

oppure

♣ Caffelatte

oppure

♣ Yogurt bianco, magro, alla frutta

più:

♣ Fette biscottate

oppure

Panino con marmellatina o miele monodosi

oppure

♣ Biscotti secchi (Biscotti per 1' infanzia o di Riso); biscotti solubili per diete semiliquide;

♣ Mezzo litro di Acqua Oligominerale

PRIMI PIATTI PRANZO

Oltre alle scelte fisse che dovranno essere:

♣ Minestrina in brodo

♣ Semolino al burro o all'olio

♣ Riso al burro o all'olio o al pomodoro

♣ Pasta al pomodoro

♣ Zuppa di cereali

♣ legumi

Dovrà essere proposto:

- ♣ 1 Pasta o 1 risotto da variare ogni giorno su menù quindicinale e secondo le stagioni.
con Pane comune o integrale per diabetici e Mezzo litro di Acqua Oligominerale

PRIMI PIATTI CENA

Oltre alle scelte fisse indicate per il pranzo dovrà essere proposto:

- ♣ 1 Zuppa, 1 Minestrone o Crema di verdura con pasta o riso da variare ogni giorno su menù quindicinale.
con Pane comune o integrale e Mezzo litro di Acqua Oligominerale.

SECONDI PIATTI PRANZO

Oltre alle scelte fisse che dovranno essere:

- ♣ Pollo
- ♣ Fettina ai ferri
- ♣ Medaglioni ai ferri (svizzera)
- ♣ Formaggio da tavola
- ♣ Carne tritata
- ♣ uova
- ♣ Omogeneizzato di carne per diete semiliquide
- ♣ mozzarella

Dovrà essere proposto:

- ♣ 1 Secondo a scelta da variare ogni giorno su menù quindicinale

SECONDI PIATTI CENA

Oltre alle scelte fisse indicate per il pranzo, dovrà essere proposto:

- ♣ 1 Secondo da variare ogni giorno su menù quindicinale che saltuariamente potrà anche essere un Piatto Freddo.

CONTORNI PRANZO E CENA

Oltre alle scelte fisse che dovranno essere:

- ♣ Purè di patate
- ♣ Patate lesse
- ♣ Carote bollite
- ♣ omogeneizzato di verdura per diete semiliquide

Dovrà essere proposto:

- ♣ 1 Contorno crudo di stagione con sale in bustina monodose
- ♣ 1 Contorno caldo da variare ogni giorno su menù quindicinale.

DESSERT PRANZO E CENA

- ♣ Frutta fresca
- ♣ Frutta cotta
- ♣ Dolce della casa
- ♣ Omogeneizzato di frutta
- ♣ Polpa di frutta confezionata in monoporzione.

DIETE IDRICHE

Nella giornata suddivisa in “Colazione - Pranzo e Cena”

- ♣ Acqua lt. 2
- ♣ Thè
- ♣ Zucchero gr. 60
- ♣ Limone nr° 1
- ♣ A richiesta potrà essere arricchita di Nr° 2 gelati al giorno

GENERI DI CONFORTO

Quotidianamente sulla base del numero dei Degenti:

- ♣ Zucchero in bustine
- ♣ bustine di dolcificante per diabetici
- ♣ formaggio parmigiano in bustine monodose
- ♣ Thè
- ♣ Camomilla
- ♣ Limoni
- ♣ Aceto
- ♣ Thè Deteinato.
- ♣ succo di frutta in confezione monodose.

ACQUA MINERALE

Oltre all'acqua Oligominerale fornita per i vitti comuni, dovrà essere prevista la fornitura di altre acque

oligominerali che abbiano come caratteristica l'assenza di calcio nella composizione.

PANE

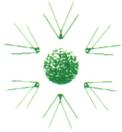
♣ PANE FRESCO

♣ Nell'eventualità di più festività , dal 2° giorno in poi dovrà essere comunque garantito PANE FRESCO

♣ pane iposodico

SUPER VITTO MODULO AGGIUNTIVO - (SUPERVITTO)

♣ Pasto con maggior apporto calorico, la cui composizione va concordata con il Servizio Dietetico.



ISTITUTO TUMORI “GIOVANNI PAOLO II”

ISTITUTO DI RICOVERO E CURA A CARATTERE SCIENTIFICO - BARI

AREA TECNICA, PATRIMONIO, INFORMATICA, INGEGNERIA CLINICA, SERVIZIO DI PREVENZIONE

**ALLEGATO B.1.4 - DIETA NORMOCALORICA -
NORMOSODICA – EQUILIBRATA o VITTO COMUNE
NORMOSODICO**

MODULO BASE

Composizione Bromatologica

Protidi 17% 1,39 gr. / Kg. / die

Lipidi 23% rapporto PIS = 2/1

Glicidi 60% di cui il 70% complessi

CALORIE 2300

Colesterolo mg. 188

Fibra gr. 24

Na mEq. 78

K mEq. 128

LISTA BASE DEGLI ALIMENTI

Latte parzialmente scremato gr. 200

Caffè, the, infuso d'orzo

Fette biscottate normosodiche gr. 30

Zucchero gr. 10

Marmellata gr. 25

Pane comune 00 normosodico gr. 200

Pasta di semola gr. 120

Sugo di pomodoro gr. 100

Carne di vitellone gr. 240

Passato di verdure, minestrone, brodo di carne gr. 180

Insalata mista gr. 150

Verdura cruda a foglia gr. 300

Parmigiano reggiano grattato gr. 5

Frutta fresca gr. 400
Olio extravergine di oliva gr. 25
Acqua oligominerale lt. 1,5 lt. 1,5
NaCl (sale da cucina) da aggiungere nella preparazione gr. 6-9

INDICAZIONI

Costituisce l'alimentazione base dei malati per i quali non si ravvisa l'adozione di particolari regimi dietetici.

MODULO AGGIUNTIVO o SUPERVITTO

Composizione Bromatologica

Protidi gr. 27
Lipidi gr. 25
Glicidi gr. 80
CALORIE 633
Colesterolo mg. 85
Na mEq. 33
K mEq. 19

LISTA BASE DEGLI ALIMENTI

Biscotti al latte gr. 25
Marmellata gr. 25
Prosciutto crudo gr. 40
Parmigiano Reggiano gr. 40
Banana gr. 150

INDICAZIONI

Costituisce l'integrazione proteico-calorica per tutti quei pazienti il cui quadro patologico ne richieda prescrizione da parte del medico.

DIETA NORMOCALORICA - EQUILIBRATA – IPOSODICA o VITTO COMUNE IPOSODICO

Composizione Bromatologica

Protidi 16%
Lipidi 25%
Glicidi 59%

CALORIE 2300

Colesterolo mg. 209

Fibra gr. 26

Na mEq. 29

K mEq. 128

LISTA BASE DEGLI ALIMENTI

Latte parzialmente scremato gr. 200

Caffè, the, infuso d'orzo o Zucchero gr. 20

Fette biscottate iposodiche gr. 30

Marmellata gr. 25

Pane comune 00 senza sale aggiunto gr. 150

Pasta di semola gr. 120

Sugo di pomodoro gr. 100

Passato di verdura o minestrone o brodo carne gr. 180

Carne di vitellone gr. 240

Insalata mista gr. 150

Verdura cruda a foglia gr. 300

Frutta fresca gr. 400

Olio extravergine gr. 25

Acqua oligominerale lt. 1,5

NaCl (sale da cucina) gr. 0

INDICAZIONI

Questa dieta trova applicazione nei vari gradi della sindrome ipertensiva senza complicanze e deve essere fornita senza aggiungere sale o preparati a base di glutammato. Infatti variando l'apporto di NaCl prescritto dal medico può essere utilizzata per le seguenti patologie: sindrome nefrosica; trapianto renale; epatopatia grave in presenza di squilibrio elettrolitico; stati edematosi; gravidanza.

MODULO AGGIUNTIVO IPOSODICO O SUPERVITTO IPOSODICO

Composizione Bromatologica

Protidi gr. 22

Lipidi gr. 11

Glicidi gr. 40

CALORIE 340

Colesterolo mg. 70

Na mEq. 2,5

K mEq. 12

LISTA BASE DEGLI ALIMENTI

Fette biscottate iposodiche gr. 30

Mannellata gr. 25

Carne di vitellone gr. 100

INDICAZIONI

Costituisce l'integrazione proteico-calorica per tutti quei pazienti il cui quadro patologico ne richieda prescrizione da parte del medico come: sindrome nefrosica; cardiopatie gravi in frattamento digitalico ed in tutte quelle sindromi richiedenti un regime dietetico iposodico ma iperenergetico

ALIMENTI ALTERNATIVI

I seguenti alimenti con relative grammature possono essere richiesti come supporto al modulo o come alternativi al modulo sopradescritto:

Albicocche secche gr. 30

Arance gr. 600

Banane gr. 300

Kiwi gr. 300

Parmigiano Reggiano gr. 50

DIETA NORMOCALORICA NORMOBILANCIATA -RICCA DI SCORIE

Composizione Bromatologica

Protidi 17%

Lipidi 25%

Glicidi 58%

CALORIE 2309

Colesterolo mg. 188

Fibra gr. 39

Na mEq. 71

K mEq. 143

LISTA BASE DEGLI ALIMENTI

Latte parzialmente scremato gr. 200

The o caffè leggero o infuso d'orzo

Marmellata gr. 25
Pane integrale gr. 200
Pasta di semola gr. 120
Sugo di pomodoro gr. 100
Passato vegetale gr. 180
Ortaggi per contorno gr. 450
Insalata mista gr. 150
Zucchero gr. 20
Parmigiano grattugiato gr. 5
Carne di vitellone gr. 240
Frutta fresca gr. 800
Olio extravergine di oliva gr. 30
Acqua oligominerale lt. 1,5
NaCl da aggiungere nella preparazione degli alimenti gr. 6-9

INDICAZIONI

Consigliata in tutte quelle patologie che richiedono un apporto di fibra alimentare.

ELENCO RIASSUNTIVO DELLE GRAMMATURE DA RISPETTARE NELLA DIETA NORMOCALORICA EOUILIBRATA CON LE RELATIVE SOSTITUZIONI

(I pesi sono sempre riferiti al netto degli scarti e prima dell'eventuale cottura)

Caffè gr. 5
The gr. 2
Infuso d'orzo gr. 10
Latte parzialmente scremato gr. 200
Yogourt gr. 125
Fette biscottate normosodiche gr. 30
Fette biscottate iposodiche gr. 30
Panino all'olio gr. 40
Biscotti secchi gr. 40
Biscotti prima infanzia gr. 40
Marmellata gr. 25
Miele gr. 20
Pane comune gr. 200
Pane integrale gr. 200
Pasta di semola asciutta gr. 80
Pasta di semola per minestra gr. 40

Pasta di semola per minestra vegetale gr. 40
Riso per risotti gr. 80
Semolino gr. 20
Crema di riso gr. 30
Gnocchi di patate gr. 200
Tortellini asciutti gr. 110
Tortellini in brodo gr. 30
Ravioli asciutti gr. 150
Pasta per lasagne gr. 60
Insalata verde gr. 80
Verdura a foglia da cuocere gr. 300
Ortaggi da cuocere (cavoli, zucchini, finocchi ecc.) gr. 200
Patate gr. 200
Barbe rosse gr. 200
Pomodori da insalata gr. 200
Pomodori maturi da cuocere gr. 200
Verdure surgelate per minestrone gr. 150
Legumi ammollati per minestra di legumi gr. 50 (= secchi gr.25)
Legumi ammollati per contorno gr. 150
Acqua cc. 500 x3

**GRAMMATURE PER PORZIONE PER IL CONFEZIONAMENTO DELLE SEGUENTI
PREPARAZIONI**

Brodo di carne

Carne di vitellone per bollito gr. 10
Pollo gr. 10
Estratto di carne bovina gr. 3
Odori vari (cipolla, sedano, carota, prezzemolo, basilico) gr. 10
NaCl (sale da cucina) gr. 1

Purè di patate

Fiocchi di purea gr. 25
Latte intero gr. 75
Acqua gr. 75
Burro gr. 10
NaCl (sale da cucina) gr. 1

Sugo di pomodoro

Pomodori pelati gr. 70

Odori vari (cipolla aglio prezzemolo basilico sedano carota) gr. 30

NaCl gr. 1

GRAMMATURE DA RISPETTARE PER LA PREPARAZIONE DEL SECONDO PIATTO NELLA DIETA NORMOBILANCIATA-EOUILBRATA o VITTO COMUNE

peso netto peso lordo

Bistecca di suino gr. 125 gr. 165

Lonza di suino per arrosto gr. 135

Lonza di suino per scaloppe gr. 120

Coniglio gr. 140 gr. 200

Spezzatino (suino, tacchino, vitello) gr. 150

Bollito gr. 170

Carne di vitellone cruda modulo aggiuntivo gr. 150

Petto di pollo

(ai ferri, arrosto, hamburger)

gr. 150

Pollo intero 1/4 gr. 170 gr. 250

Petto di tacchino

(ferri, arrosto, hamburger, spezzatino)

gr. 150

Carne trita per polpette:

+uova (1/4) gr. 25

+parmigiano grattato gr. 3

+ patate lesse gr. 20

Pesce surgelato gr. 200

Frittata:

uova n° 2

olio extravergine gr. 2,5

verdura cotta gr. 80

Prosciutto cotto o crudo gr. 80

Formaggio gr. 100

Tonno sott'olio peso sgocciolato gr. 80 gr. 100

DIETA IDRICA RIGOROSA

Composizione Bromatologica

Protidi gr. 0,15

Lipidi gr. 0,05

Glicidi gr. 61

CALORIE 230

LISTA DEGLI ALIMENTI.

Thè bustine n° 4

Zucchero gr. 60

Succo di limone gr. 50

Acqua l. 2

INDICAZIONI

Regime fortemente ipocalorico e povero di principi nutritivi, particolarmente indicato nel primo periodo post operatorio, nutrizione entrale.

Questa dieta potrà essere integrata con due gelati che, saranno prescritti dal medico con la prassi del modulo aggiuntivo

DIETA SEMILIQUIDA NORMOCALORICA - NORMOSODICA

Composizione Bromatologica

Protidi 15%

Lipidi 30%

Glicidi 55%

CALORIE 1800

Colesterolo mg. 220

Na mEq. 36

K mEq. 81

LISTA BASE DEGLI ALIMENTI

The o infuso d'orzo Patate per purè gr 300

Latte parzialmente scremato gr. 500 Parmigiano grattato gr. 20

Fette biscottate normosodiche gr. 30 Frutta - mele- gr 400

Marmellata gr 25 Burro gr. 20

Biscotti al latte gr. 25 Olio extravergine di Oliva gr. 10

Zucchero gr. 50
Semolino gr. 40 Acqua oligominerale l. 1,5
Carne di vitellone gr. 160

INDICAZIONI

Costituisce l'alimentazione per tutti quei pazienti che hanno impedimenti e/o difficoltà nella masticazione e/o deglutizione con facoltà digestive integre. Per maggiori apporti nutrizionali potrà essere integrata con prodotti dietetici.

LISTA DEGLI ALIMENTI ALTERNATIVI

Yogourt alla frutta gr. 125
Yogourt intero gr. 150
Biscotti al latte in sostituzione delle fette biscottate gr. 50
Biscotti di riso gr. 30
Biscotti prima infanzia gr. 40
Miele gr. 20
Verdura frullata gr. 200
Omogenizzato di vitello, pollo, manzo, tacchino, agnello gr. 120 x 2 oppure gr. 80 x 3
Liofilizzati di carne
Omogenizzato di frutta gr. 60 x 4 oppure gr. 80 x 3
Polpa di frutta
Succo di frutta gr. 200 x 3
Crema caramelle o Budino

ALIMENTAZIONE PER PAZIENTI DIALIZZATI IN REGIME AMBULATORIALE

Composizione Bromatologica

Protidi 15%
Lipidi 24%
Glicidi 61%
CALORIE 1340
Colesterolo mg. 115
Fibra gr. 12
Na mEq. 66
K mEq. 28
P mg. 441

LISTA BASE DEGLI ALIMENTI

The una bustina oppure infuso d'orzo
Fette biscottate normosodiche gr. 30
Marmellata gr. 25
Pane comune 00 gr. 200
Carne di vitellone (filetto) gr. 100
Prosciutto cotto gr. 50
Zucchero gr. 20
Frutta fresca gr. 200
Olio extravergine di oliva gr. 5
Acqua Oligominerale S. Carlo l. 1

Alternative alla carne di vitellone e al prosciutto cotto:

Cotoletta di vitellone gr. 100
Prosciutto crudo gr. 50
Emmenthal gr. 50
Fontal gr. 50
Parmigiano Reggiano gr. 50
Tonno sott'olio sgocciolato gr. 70

DIETA IPOPROTEICA - IPOFOSFORICA – IPOSODICA INTEGRATA CON AMINOACIDI ESSENZIALI E CHETOANALOGHI

Composizione Bromatologica

Protidi vegetali gr. 15

Lipidi gr. 83

Glicidi gr. 426

CALORIE 2400

Na mEq. 24

K mEq. 70

P mg. 283

LISTA BASE DEGLI ALIMENTI

The o caffè leggero o infuso d'orzo
Zucchero gr. 25
Marmellata gr. 50
Biscotti ipoproteici gr. 50
Fette biscottate ipoproteiche gr. 50
Pane ipoproteico gr. 150

Pasta ipoproteica gr. 150
Sugo di pomodoro gr. 100
Passato vegetale gr. 180
Ortaggi per contorno gr. 650
Frutta cruda gr. 600
Burro gr. 10
Olio extravergine d'oliva gr. 45

INDICAZIONI

Regime dietetico fortemente ipoproteico per pazienti con insufficienza renale cronica grave..

DIETA IPOPROTEICA - IPOFOSFORICA - IPOSODICA

Composizione Bromatologica

Protidi totali gr. 42

Lipidi gr. 88

Glicidi gr. 423

CALORIE 2550

Na mEq. 27

K mEq. 65

P mg. 430

LISTA BASE DEGLI ALIMENTI

The o caffè leggero o infuso d'orzo
Zucchero gr. 20
Marmellata gr. 25
Biscotti ipoproteici gr. 50
Fette biscottate ipoproteiche gr. 50
Pane ipoproteico gr. 150
Pasta ipoproteica gr. 200
Sugo di pomodoro gr. 100
Carne di vitellone gr. 120
Albumi d'uovo (n°3) gr. 99
Ortaggi per contorno gr. 450
Frutta gr. 400
Burro gr. 20
Olio extravergine d'oliva gr. 30

Le proteine animali consentite giornalmente possono essere apportate dai seguenti alimenti:

- gr.150 di carne suddivisi fra pranzo e cena, oppure
- gr. 200 di pesce suddivisi fra pranzo e cena, oppure
- gr. 80 di carne a pranzo e gr.100 di pesce a cena o viceversa, oppure
- gr. 120 di carne a pranzo e n° 3 albumi d'uovo a cena o viceversa oppure
- gr. 150 di pesce a pranzo e n° 3 albumi d'uovo a cena o viceversa.
- i tre albumi d'uovo possono essere sostituiti con gr. 50 di prosciutto cotto

INDICAZIONI

Regime ipoproteico per pazienti con insufficienza renale lieve-media.

DIETA BASE - IPOPROTEICA - IPOFOSFORICA – IPOSODICA INTEGRATA CON PROTEINE DI ORIGINE ANIMALE

(gr.6- 12- 18-24-30-36)

Composizione Bromatologica

Protidi vegetali gr. 15

Lipidi gr. 83

Glicidi gr. 426

CALORIE 2400

Na mEq. 24

K mEq. 70

P mg. 283

LISTA BASE DEGLI ALIMENTI

The o caffè leggero o infuso d'orzo

Zucchero gr. 25

Marmellata gr. 50

Biscotti ipoproteici gr. 50

Fette biscottate ipoproteiche gr. 50

Pane ipoproteico gr. 150

Pasta ipoproteica gr. 150

Sugo di pomodoro gr. 100

Passato vegetale gr. 180

Ortaggi per contorno gr. 650

Frutta fresca gr. 600

Burro gr. 10

Olio extravergine d'oliva gr. 45

INDICAZIONI

Regime dietetico fortemente ipoproteico per pazienti con insufficienza renale cronica grave.

DIETA NELLA DIATESI URICA

Composizione Bromatologica

Protidi 17%

Lipidi 32%

Glicidi 51%

CALORIE 1650

Colesterolo mg. 170

Na mEq. 51

K mEq. 78

P mg. 947

LISTA BASE DEGLI ALIMENTI

The o caffè o infuso d'orzo

Latte parzialmente scremato gr. 200

Fette biscottate normosodiche gr. 15

Pane comune 00 gr 100

Pasta di semola gr. 80

Sugo vegetale gr. 100

Passato vegetale gr. 180

Formaggio gr. 80

Carne di vitellone gr. 80

Verdura a foglia cruda gr. 300

Insalata mista gr. 150

Frutta fresca gr. 400

Olio extravergine d'oliva gr. 15

INDICAZIONI

Regime dietetico per pazienti affetti da diatesi gottosa, da dislipidemia di tipo II B, o dislipidemia di tipo IV.

DIETA PER CIRROSI EPATICA

Composizione Bromatologica

Protidi gr. 51 13% di cui gr. 22 proteine animali

gr. 29 proteine vegetali

Lipidi gr. 56 31%

Glicidi gr. 240- 56%

KCAL 1600

Colesterolo mg.

Fibra gr. 25

Na mg mEq.

K mg. mEq.

LISTA BASE DEGLI ALIMENTI

The, caffè, infuso d'orzo

Latte parzialmente scremato gr. 100

Zucchero gr. 10

Fette biscottate iposodiche gr. 15

Pane comune 00 senza sale gr. 120

Pasta gr. 100

Sugo di pomodoro gr. 100

Uovo n° 1

Formaggio gr. 50

Verdura gr. 400

Frutta gr. 400

Olio extravergine d'oliva gr. 30

INDICAZIONI

Cirrosi Epatica con iperammoniemia, ipoproteica con prevalenza di proteine vegetali, proteine ovo-latte - casearie.

DIETA PER CIRROSI EPATICA

Composizione Bromatologica

Protidi gr. 56 12% di cui gr. 27 proteine animali

gr. 29 proteine vegetali

Lipidi gr. 57 29%

Glicidi gr. 285 59%

KCAL 1800

Colesterolo mg.

Fibra gr. 28

Na mg mEq.

K mg. mEq.

LISTA BASE DEGLI ALIMENTI

The, caffè, infuso d'orzo

Latte parzialmente scremato gr. 100

Zucchero gr. 20

Fette biscottate iposodiche gr. 15

Marmellata gr. 25

Pane comune 00 senza sale gr. 120

Pasta gr. 100

Sugo di pomodoro gr. 100

Carne vitellone semigrasso gr. 60

Formaggio gr. 50

Verdura gr. 300

Patate gr. 150

Frutta gr. 400

Olio extravergine d'oliva gr. 30

INDICAZIONI

Normocalorica, iposodica equilibrata nella cirrosi in fase di compenso.

DIETA PER CELIACHIA

Composizione Bromatologica

Protidi gr. 81 15%

Lipidi gr. 71 30%

Glicidi gr. 317 55%

KCAL 2150

Colesterolo

Fibra gr. >18

Na mg mEq.

K mg. mEq.

LISTA BASE DEGLI ALIMENTI

Latte parzialmente scremato gr. 200
Zucchero gr. 20
Fette biscottate senza glutine gr. 30
Riso gr. 40
Marmellata o miele gr. 25
Pane senza glutine gr. 150
Pasta senza glutine gr. 80
Parmigiano reggiano grattugiato gr. 10
Sugo di pomodoro gr. 180
Carne vitellone semigrasso gr. 200
Prosciutto crudo magro gr. 30
Verdura gr. 300
Patate gr. 150
Frutta gr. 400
Olio extravergine d'oliva gr. 30

INDICAZIONI

Dieta normocalorica bilanciata senza glutine per pazienti affetti da morbo celiaco.

DIETA IPOGLICIDICA 1° TIPO

Composizione Bromatologica

Protidi gr. 79 17%

Lipidi gr. 60 30%

Glicidi gr. 255 53%

KCAL 1812

Colesterolo

Fibra gr. >25

Na mg mEq.

K mg. mEq.

LISTA BASE DEGLI ALIMENTI

The, caffè, infuso d'orzo
Latte parzialmente scremato gr. 200
Fette biscottate gr. 15
Pane comune 00 gr. 130

Pasta gr. 100
Sugo di pomodoro gr. 100
Carne vitellone semigrasso gr. 220
Verdura gr. 500
Frutta gr. 400
Olio extravergine d'oliva gr. 30

INDICAZIONI

Dieta Standard unificata per pazienti in attesa di consulto C.A.D.

DIETA IPOGLICIDICA 2° TIPO

Composizione Bromatologica

Protidi gr. 75 20%
Lipidi gr. 42 25%
Glicidi gr. 220 55%
KCAL 1500
Colesterolo mg. 200
Fibra gr. >25
Na mg mEq.
K mg. mEq.

LISTA BASE DEGLI ALIMENTI

The, caffè, infuso d'orzo
Latte parzialmente scremato gr. 200
Fette biscottate gr. 15
Pane comune 00 gr. 100
Pasta gr. 80
Sugo di pomodoro gr. 100
Carne vitellone semigrasso gr. 220
Verdura gr. 500
Frutta gr. 400
Olio extravergine d'oliva gr. 20

INDICAZIONI

Diabete Tipo 1; Diabete Tipo 2; Diabete gestazionale con sovrappeso; obesità di lieve entità;
Dislipidemia di tipo II

Composizione Bromatologica

Protidi gr. 90- 17%

Lipidi gr. 70 30%

Glicidi gr. 295 53%

KCAL 2130

Colesterolo

Fibra

Na mg mEq.

K mg. mEq.

LISTA BASE DEGLI ALIMENTI

The, caffè, infuso d'orzo

Zucchero gr. 10

Fette biscottate gr. 30

Biscotti secchi gr. 25

Pane comune 00 senza sale gr. 100

Pasta o riso gr. 130

Parmigiano grattugiato gr. 20

Sugo di pomodoro gr. 100

Carne vitellone semigrasso gr. 200

Formaggio parmigiano gr. 30

Patate gr. 300

Frutta - banana gr. 150

Olio extravergine d'oliva gr. 30

INDICAZIONI

- Malattie infiammatorie intestinali: morbo di Crohn, e Rettocolite ulcerosa in fase di remissione
- processi diarroici
- diverticolite
- fase post-chirurgica dopo resezioni intestinali (non in fase acuta).

Dieta per diabetici: 1230 Kcal

Composizione gr Kcal %

Protidi 64 250 20

Lipidi 40 360 30

Glucidi 155 620 50

Tipo alimento Quantità Protidi Lipidi

Pane comune 100 8,1 0,5

Pasta 50 5,4 0,15

Carne 200 40 4

Latte 300 10,5 5,4

Frutta 350 - -

Olio 50 - 30

Dieta per diabetici: 1643 Kcal

Composizione gr Kcal %

Protidi 75 300 18

Lipidi 47 423 26

Glucidi 230 920 56

Tipo alimento Quantità Protidi Lipidi

Pane comune 170 11,34 0,7

Pasta 80 6,48 0,18

Carne 200 40 4

Latte 300 10,5 5,4

Frutta 400 - -

Olio 35 - 30

Parmigiano 5 1,8 1,28

Dieta per diabetici: 1846 Kcal

Composizione gr Kcal %

Protidi 80 320 17

Lipidi 54 486 26

Glucidi 260 1040 57

Tipo alimento Quantità Protidi Lipidi

Pane comune 180 14,58 0,9

Pasta 90 9,72 0,27

Carne 200 40 4

Latte 400 14 7,2

Frutta 500 - -

Olio 40 - 40

Parmigiano 5 1,8 1,28

Dieta per diabetici: 2037 Kcal

Composizione gr Kcal %

Protidi 86 344 17

Lipidi 61 549 27

Glucidi 286 1144 56

Tipo alimento Quantità Protidi Lipidi

Pane comune 200 16,2 1

Pasta 100 10,8 0,3

Carne 200 40 4

Latte 500 17,5 9

Frutta 500 - -

Olio 45 - 45

Parmigiano 5 1,8 1,28

Dieta per diabetici: 2262 Kcal

Composizione gr Kcal %

Protidi 92 368 16

Lipidi 66 594 26

Glucidi 325 1300 58

Tipo alimento Quantità Protidi Lipidi

Pane comune 200 16,2 1

Pasta 150 16,2 0,45

Carne 200 40 4

Latte 450 15,5 7,9

Frutta 500 - -

Olio 50 - 50

Parmigiano 10 3,6 2,56