ALL. 1A) – costituito di n. 43 pagine F/R - alla lettera d'invio, allegata al n. 1) alla Del. del Commissario Straordinario n. ___ del _____

CAPITOLATO TECNICO PER LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI AI PRESIDI OSPEDALIERI DELL'ASL N. 5 DI ORISTANO (lotto 1) E DI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI (lotto 2) DA DESTINARE ALL'OSPEDALE A.G. MASTINO DI BOSA PER IL PERIODO DI ANNI 3 (TRE).

SOMMARIO

Art. 1 Oggetto dell'appalto
Art. 2 Ammontare della fornitura
Art. 3 Caratteristiche generali e merceologiche dei prodotti
Art. 4 Qualificazione della fornitura - servizi di emergenza
Art. 5 Rappresentante della ditta
Art. 6 Condizioni generali della fornitura
Art. 7 Ordini e consegna dei prodotti
Art. 8 Controlli e verifiche al ricevimento della merce
Art. 9 Qualità - sicurezza igienica – controlli
Art. 10 Obblighi dell'appaltatore verso il personale dipendente - applicazione delle norme sulla sicurezza sul lavoro
Art. 11 Responsabilità e penalità

ART. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto la fornitura di derrate alimentari occorrenti ai PP.OO. dell'Azienda ASL n. 5 e prodotti ortofrutticoli freschi da destinare al Presidio Ospedaliero A.G. Mastino di Bosa. I quantitativi e le caratteristiche specifiche dei prodotti sono meglio descritti nell'allegato A) parte seconda del Disciplinare di gara – C.S.A. e negli articoli successivi del presente Capitolato tecnico. L'affidamento avrà durata triennale con decorrenza dalla data indicata nel contratto.

ART. 2 – AMMONTARE DELLA FORNITURA

L'importo a base di gara della fornitura triennale è di € 199.974,4 IVA esclusa. La fornitura è suddivisa in 2 lotti – "Derrate alimentari" e "Prodotti ortofrutticoli" - interi e non frazionabili, aggiudicabili singolarmente.

ART. 3 - CARATTERISTICHE GENERALI E MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI

DISPOSIZIONI GENERALI

Tutti i prodotti alimentari richiesti dal capitolato d'Appalto devono rispondere alla normativa generale vigente, nazionale e comunitaria, di natura orizzontale e di natura verticale relativa alle categorie merceologiche.
In particolare si fa rilevare la necessaria conformità a:
- Reg. CE n. 852 e 853/2004 (igiene dei prodotti alimentari);
- Decr. Lvo 114/06 (allergeni alimentari);
- Reg. CE n. n. 178/2002.

Etichettatura

L'etichettatura dei prodotti alimentari deve essere conforme al: Decr. L.vo 27.1.92 n. 109, Decr. L.vo 16.2.93 n. 77, Decr. L.vo 25.2.00 n. 68, Decr. L.vo 10.8.00 n. 259 e al Decr. L.vo 23.6.03 n. 181, Dir. 20/3/2000 n.2000/13 e successive modificazioni e integrazioni (s.m.i.)

Imballaggi – recipienti

Gli imballaggi devono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.8.82 n.777, il Decr. Lvo 5.2.97 n. 22, il Decr. MINISAN 21.3.73 e s.m.i..
Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio e sono regolamentati dal Reg. CE1935/2004.

Confezioni

Le confezioni devono presentarsi chiuse, intatte e sigillate e non devono presentare difetti o rotture e devono essere idonee a preservare i prodotti da disidratazione e umidità.
Devono riportare: peso netto; elenco degli ingredienti; ditta produttrice; modalità di preparazione; data di scadenza; luogo di produzione, ecc. e conformemente alle normative vigenti.
I prodotti confezionati devono essere conformi al Reg. CE n. 1935/2004 e s.m.i..
I prodotti inclusi nel presente allegato devono garantire che in qualunque fase del loro processo di produzione non siano utilizzati **Organismi Geneticamente Modificati** (OGM); tale garanzia deve essere certificata secondo quanto disposto dal Reg. CE 641/2004 (recante norme attuative del Reg. CE 1829/2003) e al Reg. CE 1830 del 22/2003 e s.m.i., concernente la tracciabilità e l'etichettatura di alimenti ottenuti da OGM.

LOTTO 1: DERRATE ALIMENTARI

PASTE ALIMENTARI:

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO
Descrizione: Il prodotto deve essere sempre di prima qualità. Deve essere prodotta con semola di grano duro conforme alla L. 4.7.67 n. 580 e s.m.i.. Deve essere di colore ambrato, perfettamente essiccata, ben asciutta, con odore e sapore gradevoli. La pasta dovrà avere buona resistenza alla cottura, relativamente alla forma ed alla dimensione; una volta cotta dovrà conservare la forma e avere buona consistenza.
La pasta non deve presentare difetti quali: presenza di macchie bianche e nere, bolle d'aria, crepe, spezzature e tagli. Non deve essere infestata da parassiti, larve, frammenti di insetti, acari, muffe. Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste. Sottoposta alla prova di cottura (50 gr. di pasta in 500 ml. di acqua distillata bollente contenente 2,5 gr. di sale per 15 minuti), non deve risultare rotta o spappolata, non deve aver ceduto sedimento farinoso all'acqua e non deve risultare collosa.
Confezionamento: pacchi da 1 Kg.
Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

PASTE DI SEMOLA DI GRANO DURO ALL'UOVO
Descrizione: Prodotte con semola di grano duro e uova pastorizzate, pari a un peso complessivo non inferiore a gr. 200 di uova per kg. di semola.
Deve essere garantita la fornitura del tipo di pasta relativamente alle forma richiesta. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti.
Confezionamento: in confezioni singole 1 Kg. a richiesta.
Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; senza presenze di umidità e ammuffimenti né di insudiciamenti.
Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

RISO SUPER FINO ARBORIO - CARNAROLI - PARBOILED –
Descrizione: deve essere ottenuto dalla lavorazione del risone, con asportazione della lolla. Deve avere un umidità non superiore al 14%. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti e alterazioni di tipo microbiologico.
Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti. Per i valori delle tolleranze di grani non conformi si fa riferimento al Decreto del Ministero per le Politiche Agricole e Forestale in vigore. Il prodotto deve essere: dell'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, immune dai parassiti, privo di polveri minerali, privo di colorazione artificiale. Alla cottura i grani dovranno rimanere staccati tra loro, non incollarsi, non spappolarsi e resistere per non meno di 20 minuti.
Confezionamento: in confezioni da 1 Kg. sottovuoto.
Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

LEGUMI ESSICCATI (VERDURA SECCA)
CARATTERISTICHE GENERALI PER I LEGUMI A PRODUZIONE.
- le confezioni devono tutte riportare etichettatura indicante l'azienda produttrice, il marchio di appartenenza e la data di consumazione consigliata;
- le confezioni devono essere integre, sigillate, molto pulite esternamente a norma del

Decr. Lvo 25.01.92 n. 108, riportante tutte le indicazioni in conformità al Decr.Lvo 27.01.92 n. 109;
- i legumi devono essere puliti, non presentare corpi e semi estranei;
- il prodotto deve essere uniformemente essiccato e di pezzatura omogenea.
Sono richiesti i seguenti tipi di legumi: ceci, fagioli borlotti e cannellini, lenticchie verdi.

ERBE AROMATICHE ESSICCATE DI PRODUZIONE NAZIONALE O COMUNITARIA; SPEZIE DI PRODUZIONE NAZIONALE, COMUNITARIA O EXTRA - COMUNITARIA
Sono richiesti: origano, noce moscata.
Convenzionale
Descrizione: Devono provenire dallo stesso luogo di produzione. Devono essere interi e sani, puliti, consistenti, esenti da parassiti, da lesioni e/o ammaccature.
Indicazioni obbligatorie: produttore, imballatore e/o speditore - natura – origine
Disposizioni generali relative al confezionamento: Erbe essiccate: in barattoli con contenuto medio intorno ai 100 gr. e/o 500 gr. La chiusura della confezione deve essere "salva aroma", riportare il sigillo di garanzia e presentare un tappo spargitore.
Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).
In etichetta devono figurare: natura del prodotto; nome del produttore; numero del lotto; data di scadenza; paese di provenienza.

ALIMENTI VEGETALI CONSERVATI
L'etichettatura e gli imballaggi (vedi disposizioni generali).
Tutta la produzione deve essere effettuata secondo le norme di buona fabbricazione.

CAPPERI SOTTO SALE
Descrizione: di piccole dimensioni.
Il sale di conservazione deve essere integro e non presentare zone di umidità.
I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, e devono presentare il caratteristico colore odore e sapore; il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni.
Confezionamento:Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata.
I contenitori/vasetti da kg.1, non devono presentare difetti e devono possedere i requisiti previsti dalla L. 30.4.62 n. 283 e s.m.i. e Decr. MINISAN 21.3.73 e s.m.i..
Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

POMODORI PELATI, PASSATA DI POMODORO
Descrizione: I prodotti di origine nazionale devono essere ottenuti utilizzando pomodori freschi,sani, integri, privi di larve e insetti, di difetti dovuti a malattie, di additivi, di aromatizzanti artificiali, di sostanze conservanti, di condimenti grassi, di coloranti, maturi e ben lavati. Odore caratteristico di pomodoro fresco. Sapore dolce, non acido, tipico di pomodoro maturo, senza retrogusti estranei o sapori di cotto.
La denominazione "pomodori pelati" è riservata ai pomodori di tipo lungo privati della buccia, senza parti verdi, giallastre o ammalate.
I pelati devono essere di qualità superiore con caratteristiche previste dalla normativa vigente con peso dello sgocciolato non inferiore al 70% del peso netto (per recipienti di contenuto netto non superiore a gr. 40 e non meno del 65% negli altri casi) e il residuo secco al netto di sale aggiunto non inferiore al 4%.
La denominazione "passata di pomodoro" è derivante dalla trasformazione del pomodoro e riservata al prodotto ottenuto dalla spremitura diretta del pomodoro fresco (D.L. 24.6.04 n. 157 e s.m.i.). Non deve contenere bucce e semi.

Devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art. 2 del D.P.R. 11.4.75 n. 428 e s.m.i.
Le confezioni dovranno essere pulite, non arrugginite, non ammaccate, non bombate, riportare in chiaro la data di scadenza e il codice, impresso nel fondello, leggibile (L. 283/62; DM 18.2.84 e s.m.i.)
La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dal Decr. Minisan 13.07.95 e s.m.i..
Ogni contenitore deve riportare tutte le indicazioni previste dal D.P.R. n. 327/80, art.64 e Decr. L.vo 27.1.92 n. 109 e s.m.i..
Confezionamento: scatole in banda stagnata da 3 Kg.
Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

OLIVE VERDI E NERE DENOCCIOLATE IN SALAMOIA
Descrizione: I prodotti devono essere interi, sani e puliti, provenienti dall'ultimo raccolto. Il liquido di governo deve essere costituito da acqua e sale con assenza anidride solforosa.
Indicazioni obbligatorie: produttore - origine - peso netto - peso sgocciolato.
Confezionamento: scatole (banda stagnata E42).
Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali)

ORTAGGI SOTT'ACETO
Descrizione: I prodotti devono presentarsi integri. Devono essere scottati in acqua calda per alcuni minuti per inattivare gli enzimi e rendere uniforme il colore.
Il liquido di governo deve essere costituito da aceto bianco di vino di buona qualità.
Il riempimento dei contenitori deve avvenire in modo asettico previa sterilizzazione, seguita da un rapido abbattimento delle temperature a 35-40°C.
Indicazioni obbligatorie: produttore - origine - peso netto - peso sgocciolato.
Confezionamento:contenitori in vetro da kg.3.
Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

PRODOTTI SURGELATI - CONGELATI
Caratteristiche generali:
Gli alimenti surgelati devono essere preparati, confezionati e trasportati in conformità alle norme vigenti: D.Lvo 27.1.92 n. 110 e s.m.i.; Decr. Minindustria 25.9.95 n. 493 e s.m.i..
In particolare si ricorda che le confezioni devono:
- avere caratteristiche idonee ad assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche e da qualunque altra fonte di insudiciamento;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità a gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.
I prodotti:
- devono essere conformi alle norme CEE per quanto riguarda l'aspetto igienico-sanitario, la qualità delle materie prime impiegate e le procedure di lavorazione;
- non devono presentare segni comprovanti di un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione;
- non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo, asciugamento delle superfici da freddo con conseguente spugnosità, parziali decongelazioni, ammuffimenti e fenomeni di putrefazione;

- deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante.
Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di – 18 °C (D.Lvo 110/92, art. 4); sono tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3°C.
Confezionamento: gli alimenti surgelati, in base al D.Lvo 27.1.92 n. 110, devono essere in confezioni originali chiuse dal fabbricante o dal confezionatore e preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche di altro genere, e dalla disidratazione. Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal Decr. L.vo 27.1.92 n. 109 e dal D.Lvo 27.1.92 n. 110.
I prodotti devono giungere nella cucina in perfetto stato di surgelazione. Lo scongelamento deve venire effettuato lentamente, in cella frigorifera, a temperature di 0/+4°C nelle confezioni originali o comunque proteggendo l'alimento da inquinamenti ambientali, per un tempo necessario proporzionato alle dimensioni delle confezioni.

PRODOTTI ORTICOLI CONGELATI E SURGELATI
Caratteristiche generali:
- l'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità, non devono essere presenti colorazioni anomale o sostanze o corpi estranei o insetti o larve o frammenti di insetti, non devono esservi tracce di infestazione da roditori;
- non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità fessurate più o meno profondamente, unità parzialmente spezzate, unità rotte, unità eccessivamente molli, unità o parti di esse decolorate o macchiate, unità avvizzite;
- devono essere assenti in qualsiasi momento microrganismi in grado di svilupparsi in condizioni normali di conservazione e non devono essere presenti sostanze prodotte da microrganismi in quantità da costituire pericolo per la salute;
- il prodotto deve essere trattato in modo tale che siano state distrutte tutte le spore batteriche;
- non vi deve essere presenza di grani spuntati per quanto riguarda piselli;
- non vi deve essere presenza di unità non capitozzate per quanto riguarda, carote, fagiolini;
- i fitofarmaci residui devono essere contenuti nei limiti previsti dalle norme vigenti;
- le confezioni devono contenere la quantità del prodotto indicata, con una tolleranza del 2% in peso;
- non sono consentite aggiunte di additivi.
Le varietà richieste sono: bietole a foglia, carote rondelle, carote novelle, cavolfiore a rosette, fagiolini finissimi, piselli finissimi, spinaci, minestrone.

MINESTRONE
Descrizione:
Il prodotto è omogeneo per quanto riguarda colore, pezzatura, grado in integrità.
Non presenta colorazioni anomale o sostanze o corpi estranei. Possiede all'apertura l'aroma tipico ed è esente da odori sgradevoli e atipici. Il sapore è caratteristico e gradevole.
Le materie prime sono sane, in buone condizioni igieniche di adeguata qualità merceologica e hanno il necessario grado di freschezza. Sono prodotti e confezionati in stabilimenti autorizzati dall'autorità sanitaria.
Il prodotto ha una vita residua superiore al 50%.
- Fagioli finissimi: preparati da fagiolini freschi e maturi, ottenuti dalla specie Phaseolus vulgaris e Phaseolus coccineus L., dei quali sono stati eliminati i filamenti e gli steli.
- Minestrone: composto da almeno 10 tipi di verdure secondo le seguenti percentuali

indicative: patate 15%, carote 15%, fagiolini 13%, fagioli borlotti 9%, zucchine 9%, erbette 6%, pomodori 5%, porri 5%, verze 5%, sedano 3%.
Confezionamento:
Le singole confezioni sono originali e sigillate dal produttore. Le confezioni sono preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere e dalla disidratazione.
N.B. Esclusa la presenza di fave e piselli al fine di poter allestire menù per utenti a regime di dieta speciale per favismo.

PRODOTTI DI PASTIFICIO CONGELATI O SURGELATI

RAVIOLI MAGRI
Descrizione: Il prodotto deve prestarsi ad essere consumato asciutto.
Si richiedono i seguenti ingredienti:
- Pasta: semola di grano duro, uova fresche pastorizzate, acqua e sale.
- Ripieno: ricotta vaccina senza conservanti antifermentativi (55%), spinaci freschi, parmigiano reggiano, pangrattato, uova fresche pastorizzate, sale e spezie.
Confezionamento: in vaschette in plastica OPS termosaldata in atmosfera modificata da 1 Kg.
Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

TORTELLINI DI CARNE
Descrizione: Il prodotto deve avere aspetto omogeneo, odore tipico e colore caratteristico della pasta all'uovo. Dopo la cottura i prodotti dovranno presentare un aspetto consistente, con pasta soda ed elastica, aromaticamente bilanciato, sapido e con assenza di retrogusto. Il ripieno dovrà essere composto esclusivamente dai seguenti ingredienti in ordine decrescente di peso: carni bovine, carni avicole, carni suine, formaggio grana, pangrattato, verdure (esclusi legumi) fresche o surgelate.
Confezionamento: in confezioni secondo richiesta, etichettate, chiuse con materiale idoneo per imballaggio di alimenti. Devono essere riportati il peso netto della fornitura, il nome del produttore, gli ingredienti in ordine decrescente di quantità (che devono rientrare tra quelli previsti dalla legge), la data di produzione.
Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE CARNI REFRIGERATE
(BOVINE - AVICUNICOLE – AVICOLE)

Condizioni generali delle carni bovine:
In aggiunta ai requisiti obbligatori definiti dalla normativa europea e nazionale in vigore, relativi all'alimentazione degli animali, al benessere dei medesimi in allevamento e alla macellazione e bollatura dei tagli anatomici, le carni devono:
- soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica e presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica;
- provenire da allevamenti nazionali o CEE e da stabilimenti riconosciuti CEE;
- presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- possedere buone caratteristiche microbiologiche (vedi tabella limiti di contaminazione).

La carne deve essere priva di 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 definito dalle norme in vigore.
Etichettatura:deve essere conforme ai Reg. CE n° 1760 - 1825/2000 - 275/2007 e s.m.i., Decr.MI.P.A.F 30.08.2000 (Sistema obbligatorio e facoltativo di etichettatura della carne bovina) e D.Lvo n. 109/92 e s.m.i..
Inoltre deve indicare denominazione della specie e relativo taglio anatomico, categoria commerciale delle carni (es. bovino adulto), sede dello stabilimento di produzione/confezionamento, riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il laboratorio di sezionamento "S" o "P", in conformità con le legislazioni vigenti;
- deve essere dichiarata la data di macellazione che non deve essere superiore a giorni 6/8;
- deve essere dichiarata l'assenza di estrogeni;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. 26.3.80 n. 327 e s.m.i., con temperature durante il trasporto tra i -1° e + 7°C;
- deve essere conservata sino al momento della cottura a temperatura compresa tra + 0°C e + 4°C.
Confezionamento:in pacchi sottovuoto. I materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto (imballaggio primario) devono essere conformi alla vigente normativa concernente la disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari.
La confezione deve avere le seguenti caratteristiche:
- involucro integro, ben aderente alla carne, indice della presenza del sottovuoto;
– etichettatura come normativa vigente. La carne deve essere fornita in porzioni sottovuoto debitamente preparata, secondo i tagli richiesti.

CARNE DI VITELLO FRESCO, CONFEZIONATO SOTTOVUOTO
Descrizione:
Deve essere dichiarata l'età dell'animale che deve essere al massimo di 10/12 mesi.
Inoltre deve presentare le seguenti caratteristiche:
- non deve aver subito azione di sostanze estrogene;
- la carne deve essere di colore bianco - rosato, tenera, a grana fine, con grasso di aspetto bianco, consistente, di odore latteo;
- deve provenire da bestie che non abbiano superato i trecento Kg. di peso.
La carne deve essere fornita in porzioni sottovuoto debitamente preparata, secondo richiesta.

AVICUNICOLE FRESCHE REFRIGERATE
Condizioni generali:
- devono essere sempre freschi, appartenere alla Classe "A" - Reg. CEE 1906/90 e Reg. CE 1234/2007 e s.m.i., devono provenire da animali allevati in allevamenti nazionali che offrano garanzie dal punto di vista sanitario, nutrendoli con mangimi vegetali no OGM; devono essere macellati e lavorati presso stabilimenti riconosciuti idonei secondo le normative vigenti;
- devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della L. n. 283 del 30.4.62, Reg. CE 852/2004, Reg. CE 853/2004, Reg. CEE 1906/90, Decr. Lvo 6.11.07 n.193 (attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore); D.M. 10.9.99 n. 465 e s.m.i.
Allevamento:

- convenzionale;
- estensivo al coperto: (polli);
- sulle confezioni deve essere riportato il bollo CE;
- le carni devono provenire da animali sani in ottimo stato di nutrizione,conservazione, macellati recentemente e conservati a temperatura di refrigerazione (+2°C - + 4°C);
- le carni devono essere prive di estrogeni, di sostanze ad attività batterica o anabolizzanti e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana (Reg. CEE/UE 270/97 – D.L. 118/92 s.m.i.), né residui di antiparassitari;
- la conservazione non deve essere stata trattata con radiazioni ionizzanti, antibiotici o conservanti chimici;
- le confezioni non devono contenere liquido di sgocciolamento;
- i tagli devono essere confezionati sottovuoto o in atmosfera protettiva;
- essere di colorito bianco-rosa (carni avicole), di buona consistenza, non flaccida, non infiltrata di sierosità;
- deve essere conservata e trasportata a una temperatura compresa tra -1°C e +4°C secondo normativa vigente.

Etichettatura: Ord. Min. Salute 26.8.05 (Misure di polizia veterinaria in materia di malattie infettive e diffusive dei volatili da cortile) e s.m.i.
Imballaggi: i regolamenti CEE richiedono che i materiali di imballaggio debbano essere trasparenti ed incolori, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione e il trasporto; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose.

POLLI A BUSTO
Descrizione: Il prodotto deve essere ricavato da carcasse di pollo domestico (Gallus domesticus) con punta dello sterno flessibile, macellati e sezionati in impianti in possesso di bollo CEE, e conformi al Reg. CEE n. 1538/91, nel rispetto delle norme vigenti. I polli dovranno essere "pronti per la cottura", completamente spennati, spiumati, dissanguati, eviscerati, senza graffi e ferite, senza testa, collo, zampe, interiora, gozzo e con assenza di fatti ossidativi ed emorragie. La pelle deve essere pulita, elastica, non disseccata, senza penne o piume, senza soluzione di continuità né ecchimosi e colorazioni anomale. Il prodotto deve appartenere alla classe "A", di buona conformazione e di adeguata maturità.
Confezionamento ed etichettatura: data di confezionamento; nome della ditta produttrice e sede dello stabilimento di produzione;
Etichettatura:vedi disposizioni e condizioni generali.
Imballaggi: vedi disposizioni e condizioni generali.

CARNI SUINE FRESCHE
Descrizione: Lombo di suino
Condizioni generali: - deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della L. n.283 del 30.4.62 e s.m.i.;
- deve provenire da allevamenti nazionali o CEE e da impianti di macellazione e di sezionamento con riconoscimento CEE;
- provenire da animali non trattati con sostanze ormonali e/o anabolizzanti, con residui fitofarmaci, medicinali, ecc. entro i limiti secondo la vigente normativa nazionale e CEE.
- deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n.327 26.3.80 e s.m.i, con temperature durante il trasporto tra i -1° e i +7 °C;

- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- deve possedere buone caratteristiche microbiologiche;
- deve avere carne compatta e non eccessivamente umida o rilassata

Etichettatura: deve contenere tutti i riferimenti che permettano la rintracciabilità completa della filiera, termine di conservazione indicato con giorno, mese ed anno.
Sugli imballaggi secondari, atti a garantire la protezione delle confezioni durante le operazioni di carico, scarico, trasporto e immagazzinamento, dovranno essere fissate o stampate le stesse indicazioni precedentemente descritte. Dovrà inoltre essere indicato il peso netto del prodotto.

PROSCIUTTO COTTO NAZIONALE SENZA COTENNA E PRIVO DI POLIFOSFATI

Descrizione: Deve essere prodotto con cosce refrigerate o congelate di produzione nazionale, senza aggiunta di polifosfati, né caseinati, né lattati, né proteine derivanti dalla soia. La composizione richiesta è la seguente: carne suina fresca e/o congelata, sale, destrosio o altro zucchero non proveniente dal latte, glutammato, aromi naturali, nitrito e nitrato.
Consistenza: compatta, ben pressato e squadrato, senza tasche di gelatina e privo di aree vuote; cottura uniforme - tenuta delle fette ottimale.
Il prosciutto consegnato affettato, in confezioni sottovuoto, deve essere privo di cotenna e di parti cartilaginee; il grasso di copertura bianco o bianco rosato sodo e ben rifilato ridotto a 5 mm massimo, uniforme e ben distribuito, non di riporto. Il prodotto deve essere del tutto privo di glutine,latte e derivati del latte.
Il prosciutto non deve presentare i seguenti difetti: picchiettature indici di emorragie muscolari all'abbattimento, alveolature proteolitiche da germi alofili, inverdimento da lattobacilli, mucosità da lattobacilli e streptobacilli.
All'apertura e affettatura il prosciutto deve presentare le seguenti caratteristiche:
- assenza di patinosità esterne;
- assenza di irrancidimento del grasso di copertura;
- limitata quantità di grasso interstiziale;
- rapporto acqua/proteine della frazione magra deve essere simile a quello esistente nella carne cruda (70/20);
- fetta rosea, compatta, non sbriciolabile, senza iridescenza, magra.

Confezionamento: il prodotto deve essere confezionato in maniera tale da garantire idonea protezione igienica ai fini del trasporto.
Si richiede che venga specificato con dichiarazione sottoscritta dal produttore:
- la composizione percentuale in nutrienti del prodotto;
- gli additivi aggiunti.

Etichettatura: vedi disposizioni generali.
Imballaggi: vedi disposizioni generali

PROSCIUTTO CRUDO

Prosciutto prodotto da coscia fresca di suino nazionale, nella zona tipica di produzione.
Caratteristiche merceologiche: forma tondeggiante, con limitazione della parte muscolare scoperta, oltre la testa del femore, ad un massimo di 6 cm.; peso non inferiore a 7 Kg., normalmente compreso tra gli 8 e i 10 Kg.; colore al taglio uniforme, tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse; carne di sapore delicato e dolce, poco salato e con aroma fragrante e caratteristico; la stagionatura non deve essere inferiore a 16 mesi; assenza di difetti quali: granuli
biancastri da blastomicosi, chiazzature bianche da granuli di tirosina, putrefazione e conseguenti odori derivanti dalla decomposizione proteica.

Deve essere dichiarato il periodo di stagionatura: non inferiore a 16 mesi. Il prodotto deve presentare tutte le caratteristiche organolettiche di una corretta stagionatura: non deve risultare eccessivamente salato, la carne deve essere piuttosto asciutta e consistente, adatta al taglio anche in fette sottili.
L'umidità, calcolata sulla parte magra, deve essere del 55/58 %.
Non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione.
La porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido.
Etichettatura:vedi disposizioni generali.
Imballaggi: vedi disposizioni generali

SALAME TIPO UNGHERESE
Requisiti qualitativi:
- Deve riportare indicazione relativa al tipo di salame
- Deve possedere le caratteristiche merceologiche previste per ogni tipo
- Non deve presentare in modo percettibile parti connettivali
- Deve avere involucro (budello) esterno in buono stato, senza muffe o marcescenze e non staccato dal contenuto
- Deve avere maturazione omogenea e non deve presentare zone di rammollimento; in sezione deve essere omogeneo e non "incartato", non deve avere una parte esterna particolarmente secca ed una interna eccessivamente molle
- Non deve presentare all'interno odori, sapori o colori anomali, inscurimento della carne, ingiallimento del grasso, rancidità
- Deve presentare il giusto grado di maturazione, di almeno due mesi, che deve essere dichiarato

MORTADELLA BOLOGNA I.G.P.
Grosso salume, fatto con carne di maiale impastata con pezzetti di lardo e droghe varie.
Caratteristiche Organolettiche:
• La carne dell'impasto deve essere magra e perfettamente mondata, cioé priva di parti fibrinose e/o cartilaginee.
• Al taglio la superficie deve essere liscia, compatta, di consistenza normale e priva di vacuoli.
● Deve essere di odore gradevole, ma non troppo aromatico per eccessiva quantità di spezie.
Caratteristiche merceologiche:
• Deve essere prodotta con sola carne suina, e dovrà essere di 1° qualità del tipo "oro", "lusso" o "superiore".
• Il sale e le droghe devono essere presenti in giuste quantità e la farina di latte in proporzione non superiore al 4 %.
• Devono essere assenti polifosfati.
• Umidità con valore medio del 40%

LATTE E DERIVATI

LATTE UHT A LUNGA CONSERVAZIONE INTERO E PARZIALMENTE SCREMATO

Descrizione:di produzione nazionale. Al momento dell'uso il latte UHT deve avere

almeno un mese di conservabilità.
Confezionamento: Confezioni da 1 lt. Vedi disposizioni generali relative al confezionamento.

DERIVATI DEL LATTE: FORMAGGI FRESCHI E STAGIONATI, COMUNI, D'ORIGINE E TIPICI - BURRO
Ai sensi della L. 10.4.1954 n.125; della L. 19.2.1992, n.142 e s.m.i.
Caratteristiche generali: i formaggi devono essere tutti di prima qualità e scelta, possedere tutti i requisiti merceologici ed organolettici propri di ogni singolo prodotto ed avere il giusto punto di freschezza e maturazione.
I formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle norme previste dal R.D. L. 15.10.25 n. 2033 e s.m.i..
Sui formaggi a denominazione d'origine e tipici commercializzati in pezzi preconfezionati, sugli involucri che li contengono deve risultare l'indicazione della denominazione d'origine o tipica,secondo le norme previste dai rispettivi disciplinari di produzione.
Il prodotto non deve presentare alterazioni interne od esterne.
Il prodotto deve essere accompagnato dalle dichiarazioni previste dal D. L.109/92 e s.m.i..
Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei; i prodotti freschi devono essere mantenuti a temperature fra 0° e 4°C, D.P.R. N. 327 /80, art. 47 e 52 e s.m.i..
Caratteristiche dei formaggi freschi, stagionati, comuni, d'origine, tipici:
- prodotti da puro latte vaccino fresco;
- devono essere prodotti a partire da latte, caglio e fermenti lattici senza aggiunta di acidi inorganici, conservanti o altro;
- non devono presentare gusti anomali dovuti a inacidimento o altro;
- devono essere forniti in confezioni chiuse, D. L.109/92 di materiale idoneo, D.M. 21 marzo 1973 e s.m.i.;
- devono riportare la data di confezionamento e scadenza, O.M. 16 maggio 1986 e D. L.109/92 e s.m.i.
Disposizioni generali relative al confezionamento:
- Etichettatura a norma di legge.
- Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

BURRO DI QUALITA'
Descrizione: Prodotto esclusivamente con la crema di latte vaccino pastorizzato centrifugato.
Esso deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento. Di consistenza soda, di colore bianco/giallognolo, non deve avere gusto di rancido,né presentare alterazioni di colore sulla superficie. La colorazione più giallastra, non solo superficiale, ma dell'intero panetto, è da considerarsi normale, se il burro è stato prodotto nel periodo estivo e proveniente da animali alimentati con foraggi freschi.
Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica e il trasporto devono rispettare le norme: L. 23.12.56 n.1526, L. 19.2.92 n. 142, Reg. CE n. 2991/94, Reg. CEE n. 577/97, Reg. CE n. 623/98 e s.m.i..
Confezionamento: Pani da gr. 500.

CACIOTTA LATTE MISTO
Descrizione: Formaggio di prima scelta. Da latte di mucca intero pastorizzato, latte ovino, caglio, fermenti, sale. La pasta deve essere, uniforme, di colore bianco latte, di

sapore dolce gustoso. La crosta appena accennata di spessore massimo di 1 mm. di colore paglierino dovrà essere asciutta, non appiccicosa, priva di screpolature. E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.
Confezionamento: Il formaggio deve essere preconfezionato in imballaggio idoneo al trasporto finalizzato alla protezione della forma ed etichettato.

PROVOLONE
Caratteristiche:- prodotto con latte vaccino fresco;
- grasso minimo contenuto deve essere del 45% sulla sostanza secca;
- la pasta deve essere compatta, priva di occhi, di colore bianco tendente a paglierino; non deve presentare difetti di sapore e di aspetto dovute a fermentazioni anomale o altre cause / la stagionatura non deve superare i tre mesi (pasta dolce).

ASIAGO (DOP)
Formaggio semigrasso a pasta semidura ottenuto esclusivamente da latte vaccino.
Si richiede la fornitura di Asiago denominato pressato, con pasta ad occhiatura marcata e irregolare: Colore della pasta bianco o leggermente paglierino.
Contenuto in grasso su sostanza secca = min. 44%.

EMMENTHAL
Descrizione: Formaggio di prima scelta. Gusto caratteristico, non piccante né amaro. La pasta lucida con occhiatura regolare deve essere esente da sfoglia.
Stagionatura minima due mesi.
Confezionamento: Il formaggio deve essere preconfezionato sottovuoto in quarti o spicchi in film plastico ed etichettato.

MOZZARELLA FIORDILATTE E PER PIZZA
Di produzione nazionale
Descrizione: Di prima scelta - Formaggio a pasta filata ottenuto da latte vaccino intero, caglio, fermenti lattici, sale. La pasta di consistenza molle e lattiginosa priva di occhiature con fresco sapore di latte. E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.
Confezionamento: La mozzarella dovrà essere preconfezionata in porzioni da Kg.100 ed etichettata.
Il contenitore sigillato dovrà essere resistente agli urti e all'impilamento ed etichettato.

PARMIGIANO REGGIANO D.O.P.
Prodotto tipico
Descrizione: Formaggio ottenuto secondo Reg, CEE 1107/96 e D.P.R. n. 1269 del 30/10/55 modificato dal D.P.R. 09/02/90 e s.m.i..
Il prodotto deve essere marchiato, scelto o sperlato, sano d'ago, da forme raschiate, secondo gli usi e consuetudini rilevati dalla Camera di Commercio di Reggio Emilia.
La maturazione è naturale e deve protrarsi per almeno 12 mesi anche se la resistenza alla maturazione è notevolmente superiore.
Il presente capitolato richiede un tempo di stagionatura pari a 18 mesi, se il prodotto viene somministrato come pietanza e di 24 mesi se viene grattugiato.
Confezionamento: Forma intera da kg. 33 circa.

YOGURT INTERO
Descrizione: Il prodotto deve rispettare la normativa vigente nazionale e CEE ed essere caratterizzato dalla presenza di batteri lattici vivi.
Confezionamento: vasetti da gr. 125. Vedi disposizioni generali relative al

confezionamento.
Il trasporto deve essere effettuato da mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento della temperatura tra 0° e 4°C, D.P.R. N. 327/80 art 47, 52 e s.m.i..

YOGURT ALLA FRUTTA
Descrizione: Il prodotto deve rispettare la normativa vigente nazionale e CEE ed essere caratterizzato dalla presenza di batteri lattici vivi. Il prodotto non deve contenere antifermentativi, la frutta deve essere in purea e ben omogenea al coagulo in modo da non percepire pezzi o frammenti delle stesse.
Confezionamento: vasetti da gr. 125. Vedi disposizioni generali relative al confezionamento.
Il trasporto deve essere effettuato da mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento della temperatura tra 0° e 4°C, D.P.R. N. 327/80 art 47, 52 e s.m.i.

UOVA FRESCHE IN GUSCIO
Descrizione: Le uova da somministrare, da gallina di produzione nazionale, prodotte in allevamenti all'aperto (TIPO 1) e in condizioni igienico sanitarie ottimali, dovranno essere di categoria A, fresche e selezionate con guscio integro, camera d'aria con altezza non superiore a 6 mm., albume chiaro, limpido di consistenza gelatinosa, tuorlo ben maturo, esente da corpi estranei di qualsiasi natura. Vi dovrà essere inoltre, assenza di punti di carne, macchie di sangue e odori estranei.
Le uova dovranno essere categoria di peso L (Grandi) esenti da corpi estranei, confezionate in piccoli e grandi imballaggi, provenienti da un centro di imballaggio autorizzato e non debbono aver subito alcuna refrigerazione nè trattamento di conservazione nel rispetto della legislazione comunitaria che regola il commercio delle uova. Come da D.L.vo 65/93.

ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE CONSERVATI

TONNO ALL'OLIO DI OLIVA
Descrizione: ai sensi del R.D.L. 7 luglio 1927 n. 1548, D.M. 14 dicembre 1971, D.L. n. 531 del 31.12.92.
Tonno delle specie di cui all'art. 6 del R.D.L. 1548/27 modificato dalla L. n. 699 del 24/11/81 e s.m.i., inscatolato in contenitori metallici.
Il limite di contaminazione di mercurio non deve superare quello previsto dalla legge di 0,7 mg/kg; si richiede un reperto analitico recente o una dichiarazione attestante i limiti richiesti.
L'olio di governo deve essere di oliva.
Si richiede un tonno di qualità: poco salato, di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera, non stopposo, compatto e non sbriciolato, di colore chiaro e omogeneo, con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce, assenza di parti estranee e di acqua.
I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro, e devono possedere i requisiti previsti dalla legge n.283 del 30 aprile 1962 e D.M. 21 marzo 1973 con s.m.i..
Gli imballaggi devono essere regolamentati dal Reg. CE 1935/2004 e s.m.i..
Confezionamento: Tonno in confezione da Kg. 0,160 e da 1,730 kg.
In banda stagnata o bag in box.

Prodotto: Filetti di alici sott'olio d'oliva
Il prodotto, deve provenire dalla lavorazione di pesci appartenenti alla famiglia degli

Engraulidae, e per le quali dalla normativa vigente, è consentito l'inscatolamento con la denominazione di "**filetti di alici o acciughe**".
Il prodotto deve avere una vita residua superiore al 50%.
Caratteristiche organolettiche:
Odore: all'apertura della scatola le carni devono avere odore caratteristico e gradevole; devono essere assenti odori ammoniacali, fecaloidi o di idrogeno solforato.
Colore: il tessuto muscolare deve essere di colore caratteristico; non deve presentare altre colorazioni anomale.
Consistenza: i fasci muscolari devono essere della consistenza caratteristica e non devono lacerarsi con estrema facilità.
Le carni devono essere prive di lembi di pelle, parti di lisca, di frammenti di frattaglie o di altro materiale estraneo. L'olio, deve riempire la scatola, e formare un film coprente tutta la superficie del prodotto. Inoltre deve essere limpido, trasparente, di colore giallo- verde chiaro.
Caratteristiche merceologiche:
filetti di alici in olio di oliva da 700 g circa.
Caratteristiche della confezione
Imballaggio: I recipienti utilizzati per l'invasettamento devono essere di vetro, devono inoltre rispondere ai requisiti prescritti dalla normativa vigente (DPR 777/82 e successive modificazioni) oltre a quanto previsto dal cap. VI allegato al DL 531/92.
Etichettatura: Conforme al D. Lgs 27 gennaio 1992, n.192 e al Decreto Lgs del Governo 16 febbraio 1993, n.77, oltre a riportare l'indicazione del bollo CEE. Il prodotto deve pertanto provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE (oppure extracomunitari a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla CEE), nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione e di controlli previsti dalle normative vigenti con particolare riferimento ai controlli riguardanti l'efficacia dei trattamenti di sterilizzazione.
Additivi e conservanti: rispetto del DM 27/02/96 n. 209.

PESCE CONGELATO/SURGELATO
Disposizioni generali
Il pesce congelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.
Deve essere conforme al D. Lgs. 531/92 e s.m.i..
La temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a - 18 °C.
La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo.
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 deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.
Disposizioni generali al confezionamento: prodotto preconfezionato in busta impermeabile, protettiva termosaldata. Etichettatura a norma di legge. Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.
TIPI DI PESCE: Branzino-Orata-Filetti di Platessa-Tranci di salmone

FILETTI DI PLATESSA SURGELATI

Descrizione: Il prodotto deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato fresco e cioè: odore di fresco; colore vivido e lucente; consistenza della carne soda; devono essere ben mondati.
La glassatura dovrà essere sempre presente e formare uno strato uniforme e continuo.
Il prodotto deve rispondere alle vigenti normative nazionali e CEE.
I filetti devono essere: puliti e cioè senza parti di visceri, macchie di sangue localizzate; spellati e cioè senza porzioni piccole o grandi di pelle; deliscati e cioè completamente privati delle spine; non devono presentare colorazione anormale; in mattonella, le cui superfici mostrino bene evidenti le masse muscolari; i filetti devono essere compressi gli uni sugli altri per non avere zone di vuoto o cavità; deve essere dichiarata la zona di provenienza (Italiana o Nord Europa, ecc.) e la pezzatura deve essere omogenea e costante.
- Glassatura (%) 10
- Calo di peso dopo scongelamento (%) 20/25
Confezionamento: vedi disposizioni generali al confezionamento. Possono anche essere confezionati allo stato sfuso in cartoni sigillati.

Carni surgelate

FESA TACCHINO - PETTO DI POLLO
Le carni surgelate devono essere preparate, confezionate e trasportate in conformità alle norme vigenti (D.Lgs. n. 110 del 27/01/1992; D.M. n. 493 del 25/09/1995, Regolamenti CE n. 852/2004 e 853/2004). In particolare le confezioni devono:
· essere idonee ad assicurare la protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
· proteggere il prodotto da contaminazioni microbiche o di altro genere e dalla disidratazione;
· impedire la permeabilità a gas;
· non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee;
· non presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione.
Le carni surgelate non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo, asciugamento delle superfici da freddo con conseguente spugnosità, parziali decongelazioni, ammuffimenti e fenomeni di putrefazione.
Le confezioni devono riportare anche le seguenti indicazioni (D.Lgs. n. 110 del 27/01/1992):
· denominazione di vendita, completata dal termine "surgelato";
· termine minimo di conservazione, completato dalla indicazione del periodo in cui il prodotto può essere conservato presso il consumatore;
· istruzioni relative alla conservazione del prodotto dopo l'acquisto completate dalla indicazione della temperatura di conservazione o dell'attrezzatura richiesta per la conservazione;
· avvertenza che il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato e le eventuali istruzioni per l'uso;
· lotto di produzione.

BEVANDE
L'etichettatura e la presentazione deve essere ai sensi del Decr. L.vo 27.1.92 n. 109 e s.m.i..

SUCCO DI FRUTTA CONCENTRATO/NETTARE DI FRUTTA MONOPORZIONE
Descrizione: I succhi di frutta concentrati/nettari di frutta devono avere il sapore caratteristico del tipo di frutta da cui derivano ed essere prodotti con l'esclusione dell'impiego di frutti immaturi o comunque alterati, ovvero di frutta diversa da quella dichiarata.
Il prodotto non deve presentare sapore ed odori estranei, presenza di muffa, sostanze vegetali non genuine o guaste, colpite da malattie o marcescenti; non deve aver iniziato il processo di fermentazione che ne alteri la composizione e le caratteristiche organolettiche.
I gusti dei succhi di frutta richiesti sono : pera, mela, pesca, albicocca, arancia o altro su richiesta con o senza zucchero aggiunto.
I gusti dei nettari sono i seguenti: pesca, albicocca, mela, arancia, i cui ingredienti siano: purea di frutta, acqua, con o senza zucchero aggiunto; acidificante: acido citrico; antiossidante: acido ascorbico.
In caso di prodotto "senza zucchero aggiunto" sono ammessi solo edulcoranti naturali come da normativa vigente.
Adempimenti legislativi: Decr. Lvo 21.05.04 n. 151 e Decr. MININDUSTRIA 16.6.97 n. 312. e s.m.i.
Il prodotto deve essere esente da anidride solforosa e antifermentativi aggiunti.
Devono possedere la seguente caratteristica: tenore succo e/o di purea di frutta non inferiore al 40% espresso in percentuale del volume del prodotto finito.
Etichettatura: vedi disposizioni generali.
Confezionamento: tetrabrick da 200 ml. e che sia prevista la cannuccia per ogni monoporzione. Succo di arancia e di ananas in tetrabrick da lit.
Deve essere riportata l'indicazione del tenore minimo effettivo di succo/purea di frutta, mediante la menzione " frutta ....% minimo".

SPREMUTA DI ARANCIA/ANANAS PASTORIZZATA 100%
Descrizione: Si richiede succo di arancia/ananas a base di succo concentrato, il cui unico ingrediente sia il succo d'arancia/ananas pastorizzato. Non si accettano aggiunte di qualsivoglia additivo.
Confezionamento: contenitori cartonati contenenti 1000 ml. di succo.
Etichettatura:vedi disposizioni generali.

SALE -
L'etichettatura e la presentazione devono essere ai sensi del Decr. L.vo 27.1.92 n. 109 e s.m.i..

SALE MARINO GROSSO e FINO
Descrizione:prodotto ottenuto dall'acqua di mare, dai giacimenti salini e dalle salamoie naturali, ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato". Non deve contenere impurità e corpi estranei.
Il prodotto deve rispondere alle vigenti normative nazionali e CEE (Decr.Minisan. 31.01.97 n. 106, L. 21.3.05 n. 55, Decr. Min. Salute 29.3.06 e s.m.i.).
Confezionamento: in confezioni da 1 Kg.
Etichettatura:vedi disposizioni generali.

OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE ITALIANO
Descrizione:si intende il prodotto classificato secondo quanto previsto dalla L. 13 novembre 1960 n. 1407, D.M. 31 ottobre 1987 n. 509 e s.m.i..
Per l'olio extra vergine di oliva, l'acidità espressa in acido oleico deve essere inferiore o

uguale a 0.8 g ogni 100g. in conformità all'allegato dei Regolamenti CE in vigore.
Prodotto ottenuto dalla spremitura meccanica delle olive e senza avere subito manipolazione o trattamenti chimici. Il prodotto deve corrispondere a quello così classificato dal Reg. CEE n.2568/91 e s.m.i. Il prodotto deve essere filtrato, limpido, fresco, privo di impurità e del tutto privo di difetti organolettici. Sapore: fruttato con sensazione media di dolce. Colore da giallo a giallo/verde.
Confezionamento: in contenitori metallici da lt. 5.
I contenitori non devono presentare difetti quali: ammaccature, arrugginimento, corrosioni ed altro.
La banda stagnata impiegata deve rispondere ai sensi del D. M. 18 febbraio 1984.
Deve essere confezionato in conformità all' art. 26 D. Lgs. 109/92 e s.m.i., alla L.313/1998 e al D.M. 9/10/2007 e s.m.i. relativo alle indicazioni obbligatorie in etichetta.
Etichettatura:vedi disposizioni generali.

OLIO D'OLIVA
L'olio di oliva deve avere le caratteristiche espresse dalla D.M. 31.10.1987, n. 509 e deve essere confezionato in contenitori da litri 5, dotati di idoneo sistema che favorisca il travaso e possa essere richiudibile in modo igienicamente corretto.
Le confezioni dovranno essere dotate di etichette su cui sia preferibilmente riportato, oltre alle previste indicazioni di legge, anche l'anno di produzione.
Nel caso di contenitori metallici non devono presentare ammaccature, ruggine od altri difetti.
All'esame organolettico l'olio di oliva non deve presentare odori disgustosi, come di rancido, di putrido, di muffa e simili.
Inoltre deve essere limpido, non amaro e possedere il sapore l'odore gradevole inconfondibili dell'olio d'oliva.
Durante lo stoccaggio l'olio deve essere conservato al riparo da fonti di calore, al riparo da luce diretta, in luogo fresco e asciutto.

OLIO DI ARACHIDE
Descrizione: Il prodotto dovrà essere limpido. I caratteri organolettici dovranno essere conformi ai parametri analitici previsti dai metodi ufficiali di analisi e rispondere ai requisiti compositivi previsti dalle norme Grassi e derivati n.1002/1989.
Confezionamento: in contenitori sigillati da l. 5. L'etichettatura deve essere confacente al D. Lgs.n.109 del 27 gennaio 1992.
I contenitori non devono presentare difetti quali: ammaccature, arrugginimento, corrosioni ed altro.
La banda stagnata impiegata deve rispondere ai sensi del D. M. 18 febbraio 1984.
Etichettatura: a norma di legge.

ACETO DI VINO BIANCO
Descrizione: esclusivamente da vini bianchi.
Il prodotto deve rispondere ai requisiti dell' art. 41 del D.P.R. 12 febbraio 1965, n.162 (convertito con modificazione nella legge n.739/70).
La composizione dell'aceto deve rispondere ai requisiti richiesti dal D.M. 27/03/1986.
Confezionamento: bottiglie di vetro da litri 1.
Etichettatura: a norma di legge

PESTO ALLA GENOVESE
Requisiti qualitativi:

- Di produzione industriale
- Prodotto esclusivamente con: basilico, olio di oliva, grana padano, pecorino, pinoli, aglio, sale
- Consistenza omogenea, senza eccessiva separazione tra gli ingredienti
- Non deve presentare odore, colore e sapore anomali

Confezionamento: Barattolo in vetro
Etichettatura: ogni confezione deve riportare le indicazioni previste dal D.Lgs. n. 109/92 e successive modificazioni ed integrazioni

ORZO SOLUBILE
In confezioni chiuse integre da kg. 0,500.
Trattasi di orzo tostato, macinato e solubilizzato. Senza presenza di pesticidi, senza aggiunta di conservanti, coloranti, aromatizzanti e additivi in genere. Non dovrà presentare parassiti, muffe, colorazioni, odori diversi da quelli che gli sono propri.
Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dai Decreti Legislativi 109/92 e 68/00 e successive modifiche ed integrazioni.

THE
II thè richiesto deve essere il prodotto ottenuto dalle foglie essiccate di varie specie di thè *(Assamica, Sinensis...)* e deve presentare le caratteristiche tipiche del prodotto.
Deve essere consegnato in confezioni da 100 filtri di tessuto rado o carta porosa con filo che consenta di immergerli per fare l'infuso. I filtri devono essere preparati conformemente a quanto disposto dalle norme di legge in materia. Il thè non deve essere colorato artificialmente, sofisticato con foglie estranee o di altre piante o con materie minerali.

CAMOMILLA
La camomilla richiesta deve essere ottenuta dalle infiorescenze essiccate di camomilla *(Matricaria Chamomilla),* contenenti almeno lo 0,04% di olio essenziale e rispondente ai tipi ed alle caratteristiche fissate dalla normativa vigente.
L'etichettatura della camomilla comporta l'obbligo della indicazione del tipo di camomilla impiegata, la quale deve possedere tutte le caratteristiche tipiche del prodotto. Deve essere consegnata in confezioni da 100 filtri di tessuto rado o carta porosa con filo che consenta l'immersione per l'infuso. I filtri devono essere preparati conformemente a quanto disposto dalle norme di legge in materia.

ZUCCHERO SEMOLATO
Descrizione: Zucchero semolato estratto dalla barbabietola e non deve contenere più del 5% di zucchero riduttore. Raffinato e semolato, non sofisticato con glucosio, saccarina ed altre sostanze organiche o minerali; deve avere un colore bianco argento o bianco latte, con assenza di sapori estranei al dolce ed impurità.
Caratteristiche del prodotto - Conforme a quanto stabilito dal D.L.gs n. 51 del 20.02.2004 in attuazione della Direttiva n. 111/2001/CEE relativa a determinati tipi di zucchero destinati all'alimentazione umana.
Imballaggio - Zucchero semolato: confezioni kg 1 - Zucchero a velo: confezioni kg 1.
Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici ed organolettici ed essere conforme alla normativa vigente in materia.
Etichettatura - Conforme al D.Lgs. 109/92, sue modifiche ed integrazioni.

FARINA

Farina bianca tipo "00".
La farina deve corrispondere alle caratteristiche previste nel DPR 9 febbraio 2001 n.187 non deve contenere né sbiancanti e/o farine di altri cereali, ne 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 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.

SEMOLA DI GRANO DURO
In confezioni da kg. 1.
Prodotto ottenuto dalla macinazione e successiva raffinazione del grano duro. Dovrà essere di fresca lavorazione, sano, immune da parassiti, non deve avere odore di muffa e di stantio, né altro odore diverso da quello che gli è proprio.
Dovrà essere privo di conservanti, antiparassitari e additivi in genere.
Deve rispondere ai requisiti di composizione e acidità riportati nella legge n. 580/67 e successive modificazioni presenti nella legge n.440/71.
Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal DL 109/92.

LIEVITO PER DOLCI
Descrizione: Composto da difosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido di mais, stabilizzante sali di calcio degli acidi grassi, aromi.
Confezionamento: bustine monodose da gr. 16.
Etichettatura:vedi disposizioni generali

LIEVITO DI BIRRA FRESCO
Descrizione:costituito da Saccharomices Cerevisiae attivi. Le confezioni devono essere intatte e conformi alla normativa vigente.
Confezionamento: Si richiedono in confezioni da gr. 25. Il prodotto deve rispondere ai requisiti indicati dalla legge N. 580 del 4.7.67, art. 37 e 38 e s.m.i..
Etichettatura:vedi disposizioni generali.

MARMELLATE E CONFETTURE MONORAZIONE E IN BARATTOLO
Confezioni:vaschette monoporzione da gr.25 e/o barattolo da 700 gr. circa.
Devono possedere i requisiti previsti dal D.L.vo 20/02/2004 n°50/R e successive modifiche ed integrazioni. Si dovrà optare per la tipologia commerciale: EXTRA.
Le marmellate devono presentarsi con una massa omogenea più o meno compatta, gelificata. Le confetture devono presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi, gelificata, ben cotta e traslucida.
In tutti i casi l'aroma, il sapore ed il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza. All'esame organolettico non si devono riscontrare:
- caramellizzazione degli zuccheri;
- sineresi;
- cristallizzazione degli zuccheri;
- sapori estranei;
- ammuffimenti;
- presenza di materiali estranei.

I prodotti devono riportare sull'imballaggio quanto previsto dalla normativa vigente.
Dovrà essere prevista una varietà di tipologia di frutta: ciliegie, fragole, pesche.

OMOGENEIZZATI DI CARNE E DI FRUTTA
Sono richiesti omogeneizzati di carne (pollo-vitello-manzo) e di frutta (mele-pere).
Devono essere prodotti in stabilimenti autorizzati dal Ministero della Salute, sono soggetti al Dlgs 111/92 e al DPR 128/99 e successive modifiche. Quelli a base di frutta devono essere prodotti con frutta selezionata, di qualità, raccolta al giusto grado di maturazione; quelli di carne devono essere prodotti a partire da carne di qualità selezionata. Devono essere privi di glutine, proteine del latte, conservanti, coloranti e polifosfati ed essere sottoposti a sterilizzazione e confezionamento sottovuoto.
Confezionati in recipienti di vetro ermeticamente chiusi da 80 gr. Ciascuno.

ORIGANO SECCO
Il prodotto deve essere consegnato in confezioni da gr.100, sigillate, intatte, esente da difetti.
Devono essere indenni da infestanti, da tracce d'infestanti o da muffe.

NOCE MOSCATA IN POLVERE (in confezioni da kg. 0,500)
Non dovranno presentare parassiti, muffe, colorazioni, odori diversi da quelli che sono loro propri. Non dovranno contenere pesticidi, conservanti, coloranti e additivi in genere. Dovranno essere confezionati in buste o scatole, chiuse integre per alimenti conformi alla normativa vigente. Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non devono inoltre esser soggetti ad attacchi parassitari (crittogame o insetti); devono infine rispondere ai requisiti previsti dal Dl n.107 del 25/01/92.

ZAFFERANO IN POLVERE
Descrizione: il prodotto deve provenire dalla parte apicale dello stilo del Crocus Sativus L., non essere mescolato con filamenti o polveri estranee.
Confezionamento: in bustine da gr. 1,25.
Etichettatura: denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice.

VINO PER USO GASTRONOMICO ROSSO E BIANCO
Vino di pura uva, non frizzante, prodotto in assoluta conformità a tutte le disposizioni normative vigenti in materia, confezionato in tetrapak da 1 litro e portanti l'etichetta della ditta produttrice e confezionatrice con indicata la gradazione complessiva del vino.

LOTTO 2: PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

Gli ordini relativi al Lotto n. 2 rispetteranno la stagionalità dei prodotti.

ALBICOCCHE
I frutti devono essere:
- interi e sani, cioè senza alterazioni, lesioni e senza attacchi parassitari.
- puliti, vale a dire privi di ogni impurità e in particolare residui visibili di antiparassitari;
- non umidi;
- privi di odori e sapori anomali.

I frutti devono essere raccolti quando hanno raggiunto un grado di maturazione commerciale tale da consentire le migliori condizioni per il trasporto e le operazioni connesse e permettere la buona conservazione fino al consumo.

Le albicocche oltre a rispondere alle caratteristiche minime della categoria devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. E' ammesso sulla buccia solamente uno fra i seguenti difetti, purchè non sia pregiudicato l'aspetto e la conservazione del frutto e la polpa sia priva di qualsiasi deterioramento: lieve difetto di forma e di sviluppo, lieve difetto di colorazione, lieve ammaccatura, lieve screpolatura.
Quando il difetto si presenta in forma allungata non può superare un centimetro di lunghezza; quando si presenta diversamente non può coprire una superficie maggiore di mezzo centimetro quadrato.
Tolleranze:

- di qualità: è tollerato in ciascun imballaggio, il 10% in numero o in peso, di albicocche con caratteristiche della categoria II^;
- di calibro: è tollerato, in ciascun imballaggio, il 10% in numero o in peso, di albicocche superiori o inferiori a 30 mm al calibro indicato.

L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può superare il 15%, in numero o peso.
Le albicocche sono calibrate in base al diametro, misurato dal punto di massima grossezza.
Calibrazione:la calibrazione è obbligatoria per le categorie Extra e I^, facoltativa per la categoria II^.
Per la categoria Extra il calibro minimo è fissato a 38 mm. di diametro. Nello stesso imballaggio la differenza fra il frutto più piccolo e quello più grosso non può essere superiore a 5 mm. di diametro. Per la categoria I^ e anche la II^ il calibro minimo è fissato a 30mm. di diametro.

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

ARANCE
I frutti devono essere:
a) interi e sani, vale a dire senza ammaccature, lesioni o alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto dalle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti di buccia, ben cicatrizzati, di varia origine, purché non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
b) esenti da ogni danno o alterazione esterna e da inizio di "mal secco", prodotti dal gelo o da prolungata conservazione;
c) pulite, cioè prive di ogni impurità ed in particolare di fusaggini e di residui visibili di antiparassitari, possono essere spazzolate ma prive di trattamenti di "ceratura" a meno che non si utilizzi cera carnauba consentita anche in regime di produzione da agricoltura biologica;
d) prive di umidità esterna anomale (non è stimata tale quella dovuta a condensazione nel caso di prodotti refrigerati);
e) prive di odori e sapori anomali.
I frutti devono avere sviluppo e grado zuccherino sufficienti con rapporto zuccheri/acidi inferiore a 5.
Le arance devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà e avere inoltre, i seguenti contenuti minimi in succo:
Thompson Navel e Tarocco: 30%
Washington Navel: 33%

Altre varietà: 35%.
Le arance oltre a rispondere ai requisiti minimi della categoria commerciale, devono presentare le caratteristiche delle varietà. Purché non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione dei frutti, sono tuttavia ammessi: un lieve difetto di colorazione, un lieve difetto di forma, lievi difetti superficiali dell'epidermide, come leggere ramegiature argentate, rugginosità, ecc., lievi difetti cicatrizzati dovuti a cause meccaniche, come sfregamento, grandine, urti, ecc..
Tolleranze:
- di qualità: in ciascun imballaggio o partita è tollerato al massimo il 10% in numero o peso, di frutti con le caratteristiche della categoria II^;
- di calibro: è tollerato, in ciascun imballaggio, al massimo il 10%, in numero, di frutti del calibro immediatamente superiore o inferiore a quello indicato.

Calibrazione:
1. le arance sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Il diametro minimo è fissato a 64 mm.

Peso richiesto:
- frutti con peso da gr. 150 a gr. 200.

Colorazione:
- la colorazione deve essere quella tipica della varietà. Una tolleranza di colorazione verde chiara che non deve superare 1/5 della superficie totale del frutto è ammessa tenuto conto della varietà e dell'epoca della raccolta. Si ricorda che per le arance non è consentito trattamento di deverdizzazione.

RSR (residuo secco rifrattometrico):
- valore minimo 10% Acidità in ac. Citrico minimo 5g./l Rapporto RSR/Acidità superiore al 6%.

Cultivar richieste:
- Tarocco, Navel.

UVA da TAVOLA
I grappoli e gli acini devono essere:
- sani, cioè senza attacchi di malattie o d'insetti;
- puliti, vale a dire privi di impurità e in particolare di residui visibili di antiparassitari e di polvere;
- non umidi; l'umidità presente sui grappoli in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;
- privi di odori e sapori anormali;
- non conservati a mezzo di trattamento con prodotti a base di anidride solforosa.

Gli acini, inoltre, devono essere:
- interi, cioè con la buccia non lesionata né spaccata;
- ben attaccati al raspo.

La colorazione particolare dovuta al sole, ma non le bruciature di eccessiva insolazione, non costituisce difetto. I grappoli devono essere stati raccolti con cura e quando hanno raggiunto un grado di maturazione sufficiente e tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da permettere la buona conservazione fino al mercato di consumo.
Le uve da tavola oltre a rispondere ai requisiti minimi di categoria, devono presentare grappoli di forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà, tenuto conto della zona di produzione.
Gli acini devono essere consistenti, ben attaccati al raspo e ricoperti, per quanto è possibile, della loro pruina; possono essere di grandezza un poco meno uniforme e distribuiti meno regolarmente sul raspo rispetto a quelli della categoria Extra. I grappoli

possono presentare un leggero difetto di forma e di colorazione e sono ammesse sugli acini leggere bruciature di sole, che interessano solo la buccia.
Tolleranze:
- di qualità: in ciascun imballaggio è tollerato il 10% in peso, di grappoli al di sotto delle caratteristiche della categoria, ma adatti al consumo;
- di calibro: di ciascun imballaggio è tollerato il 10% in peso, di grappoli non corrispondenti al calibro della categoria, ma mai inferiore a 100 gr. per le varietà ad acino grosso ed a 75 per le varietà ad acino piccolo.

L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può superare il 15% in peso.
Calibrazione:
Le uve da tavola (Uva bianca Italia e uva rossa/nera) sono calibrate in base al peso del grappolo. Il peso minimo per grappolo, per le uve ad acini crossi o piccoli, è stabilito come segue:

ACINO GROSSO	ACINO PICCOLO
Grammi 150	Grammi 100

R.S.R. (residuo secco rifrattometrico): deve essere maggiore del 12%.

MANDARINI - CLEMENTINE
I frutti devono essere:
- interi e sani, vale a dire senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Sono consentiti difetti di buccia, ben cicatrizzati, di varia origine, purchè non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- esenti da ogni danno o alterazione esterna e da inizio di "mal secco" interno, prodotti da gelo o da prolungata conservazione;
- puliti, cioè prive di ogni impurità ed in particolare di fusaggini e di residui visibili di antiparassitari;
- privi di umidità esterna anormale (non è stimata tale, quella dovuta a condensazione nel caso di prodotti refrigerati);
- privi di odori e sapori anormali;

I frutti devono avere uno sviluppo e un grado zuccherino sufficienti.
Indice rifrattometrico superiore a 10.
I frutti devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà, tenuto conto del periodo di raccolta e delle zone di produzione e avere, inoltre, i seguenti contenuti minimi di succo:
Mandarini comuni: 33%; Clementine: 40%.
Il contenuto in succo è espresso dal rapporto tra il peso del frutto e quello del succo, estratto a mezzo di una pressa a mano.
I frutti oltre a rispondere ai requisiti minimi della categoria, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. Purché non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione dei frutti, sono tuttavia ammessi: un lieve difetto di colorazione, lievi difetti superficiali dell'epidermide come leggere rameggiature argentate, rugginosità, ecc., lievi difetti cicatrizzati dovuti a cause meccaniche, come sfregamento, grandine, urti.
Tolleranze:
- di qualità: in ciascun imballaggio o partita è tollerato al massimo il 10% in numero o peso, di frutti con le caratteristiche della categoria II^:

- di calibro: è tollerato, in ciascun imballaggio o partita, al massimo il 10%, in numero, di frutti del calibro immediatamente superiore o inferiore a quello o quelli indicati, nel caso di raggruppamento di tre calibri. Indipendentemente dalla tolleranza di cui sopra è ammesso come massimo il 20% di frutti privi di rosetta.

Calibrazione:

- i frutti sono calibrati in base al diametro della sezione massima normale dell'asse del frutto. Il diametro è fissato a 45 mm. per i mandarini comuni;
- sono esclusi frutti con diametri inferiori a 35 mm..

Colorazione:

- la colorazione deve essere quella tipica della varietà su almeno 2/3 della superficie del frutto.

Acidità: maggiore di 5 g/l misurati in acido citrico.

MELE

Le mele devono essere:

- intere e sane, vale a dire senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti sulla buccia di varia origine, purchè non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- pulite, cioè prive di ogni impurità ed in particolare senza residui visibili di antiparassitari;
- non umide; l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;
- prive di odori e sapori anomali.

I frutti devono essere stati raccolti a mano e con cura, quando hanno raggiunto uno sviluppo sufficiente e devono avere un grado di maturazione tale da consentire il trasporto e le operazioni ad esso connesse e da permettere la buona conservazione del prodotto fino al mercato di consumo.

Le mele classificate oltre a rispondere ai requisiti minimi di categoria, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. Rispetto ai frutti della categoria EXTRA è ammesso un leggero difetto di colorazione e di forma ed il peduncolo può essere danneggiato.

Sono anche ammessi, purchè non siano pregiudicati l'aspetto generale e la conservazione del frutto e purchè la polpa sia priva di qualsiasi deterioramento, difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggerissima ammaccatura, leggera bruciatura dovuta al sole o trattamenti, leggera traccia di attacco di insetti o di malattia, lievissima lesione purchè cicatrizzata.

Quando tali difetti hanno forma allungata non devono superare i 2 cm. di lunghezza; quando si presentano diversamente non possono superare 1 cm. quadrato di superficie, tranne che per i difetti derivati da Ticchiolatura, che non possono occupare una superficie superiore a 0,25 cm. quadrati.

Tolleranze:

- di qualità: è tollerato in ciascun imballaggio il 10% in numero o peso, di mele con le caratteristiche della categoria II^; nell'ambito di questa tolleranza è ammesso un massimo del 2% di frutti bacati o guasti;
- di calibro: come per la categoria EXTRA.

L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può superare il 15%, in numero o in peso.

Peso richiesto: frutti da gr. 150 a gr. 200.

Varietà di mele per le quali la rugginosità è una caratteristica varietale della buccia e

non costituisce un difetto se è conforme all'aspetto varietale tipico.
Cultivar accettate: Golden Delicious, Red Delicious, Starking Delicious, Starkrimson, Staiman Red, Jonagold, Rosa di Caldano, Imperatore, Royal Gala, Fuji.
Residuo secco rifrattometrico (R.S.R.): deve presentare valori minimi del 12%.
Durezza della polpa variabile a seconda delle cultivar da 4 Kg/cm quadro a 74 Kg/cm quadro.

PERE

Le pere devono essere:

- intere e sane, senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria;
- quando è espressamente previsto nelle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti sulla buccia di varia origine, purchè non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- pulite, cioè prive di ogni impurità ed in particolare senza residui visibili di antiparassitari;
- non umide; l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;
- prive di odori e sapori anormali.

I frutti devono essere stati raccolti a mano e con cura, quando hanno raggiunto uno sviluppo sufficiente e devono avere un grado di maturazione tale da consentire il trasporto e le operazioni ad esso connesse e da permettere la buona conservazione del prodotto fino al mercato di consumo.
Le pere oltre a rispondere ai requisiti minimi di categoria, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. Rispetto ai frutti della categoria EXTRA è ammesso un leggero difetto di colorazione e di forma ed il peduncolo può essere danneggiato.
Sono anche ammessi, purchè non siano pregiudicati l'aspetto generale e la conservazione del frutto e purchè la polpa sia priva di qualsiasi deterioramento, difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggerissima ammaccatura, leggera bruciatura dovuta al sole o trattamenti, leggera traccia di attacco di insetti o di malattia, lievissima lesione purchè cicatrizzata.
Quando tali difetti hanno forma allungata non devono superare i 2 cm. di lunghezza; quando si presentano diversamente non possono superare 1 cm. quadrato di superficie, tranne che per i difetti derivati da Ticchiolatura, che non possono occupare una superficie superiore a 0,25 cm. quadrati.
Tolleranze:

- di qualità: è tollerato in ciascun imballaggio il 10% in numero o peso, di pere con le caratteristiche della categoria II^; nell'ambito di questa tolleranza è ammesso un massimo del 2% di frutti bacati o guasti;
- di calibro: è tollerato, in ciascun imballaggio o partita, al massimo il 10%, in numero o peso, di frutti del calibro immediatamente superiore o inferiore a quello o quelli indicati. L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può superare il 15%, in numero o in peso. Le pere sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Il calibro minimo per le diverse categorie è fissato come segue:

Varietà a frutto grosso mm. 60 mm. 55 mm. 50
Altre varietà mm. 55 mm. 50 mm. 45 ;
Peso richiesto: frutti da gr. 150 a gr. 200;
RSR (residuo secco rifrattometrico) - valore minimo dal 10% al 12%.

PESCHE

Le pesche e le nettarine devono essere:

- intere e sane, senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti sulla buccia di varia origine, purchè non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- pulite, cioè prive di ogni impurità ed in particolare senza residui visibili di antiparassitari;
- non umide; l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;
- prive di odori e sapori anormali.

I frutti devono essere stati raccolti a mano e con cura, quando hanno raggiunto uno sviluppo sufficiente e devono avere un grado di maturazione tale da consentire il trasporto e le operazioni ad esso connesse e da permettere la buona conservazione del prodotto fino al mercato di consumo.
Le pesche e le nettarine oltre a rispondere ai requisiti minimi, devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà, tenendo conto della zona di produzione.
Rispetto ai frutti della categoria EXTRA è ammesso un leggero difetto di colorazione e di forma. Sono anche ammessi difetti sulla buccia, purchè non siano pregiudicati l'aspetto generale e la conservazione del frutto e purchè la polpa sia priva di qualsiasi deterioramento, difetti sulla buccia (quali ad esempio lieve colpo di grandine), leggerissima ammaccatura, leggera bruciatura dovuta al sole o trattamenti, leggera traccia di attacco di insetti o di malattia, lievissima lesione purchè cicatrizzata.
Quando tali difetti hanno forma allungata non devono superare 1 cm. di lunghezza; quando si presentano diversamente non possono superare 1/2 cm. quadrato di superficie.
Tolleranze:

- di qualità: è tollerato in ciascun imballaggio il 10% in numero o peso, di pesche con le caratteristiche della categoria II^;
- di calibro: è tollerato, in ciascun imballaggio o partita, al massimo il 10%, in numero o peso, di frutti del calibro immediatamente superiore o inferiore a quello o quelli indicati, di tre millimetri.

L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può superare il 15%, in numero o in peso.
Calibrazione:
Le pesche sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza, secondo la scala seguente:
90 millimetri e più = AAAA
da 80 a 90 mm. = AAA
da 73 a 80 mm. = AA
da 67 a 73 mm. = A
da 61 a 67 mm. = B
da 56 a 61 mm. = C
da 51 a 56 mm. = D
Sono accettate tutte le cultivar commercializzate ad esclusione delle primizie, dei frutti conservati oltre il periodo tipico di stagione e dei prodotti per l'industria.
Peso richiesto: frutti da gr. 150 a gr. 200.
R.S.R.: misurato per mezzo del rifrattometro, deve presentare valori minimi dal 12% al 13% per le pesche.

ANGURIA

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

MELONE
I frutti devono presentare buccia integra, senza spaccature. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali,animali o da virus.
R.S.R.: misurato per mezzo del rifrattometro, deve presentare valori superiori al 13%.
Potrà essere specificata la richiesta di prodotto da produzione agricola locale.

BANANE
I frutti dovranno avere una forma tipica, con picciolo integro, la buccia (di color giallo) deve essere intera e senza ammaccature.
La polpa dovrà essere soda e pastosa, non dovrà presentare annerimenti né attacchi da crittogame o parassiti animali.
Il sapore del frutto dovrà essere gradevole e non allappante, evidente segno di immaturità.
Il peso medio è compreso tra i 160 - 190 g; il calibro tra 40/50 mm.

LIMONI
I limoni devono essere:
- interi e sani, vale a dire senza ammaccature, lesioni o alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto dalle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti di buccia, ben cicatrizzati, di varia origine, purchè non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- esenti da ogni danno o alterazione esterna e da inizio di "mal secco", prodotti dal gelo o da prolungata conservazione;
- puliti, cioè prive di ogni impurità ed in particolare di fusaggini e di residui visibili di antiparassitari;
- privi di umidità esterna anomale (non è stimata tale quella dovuta a condensazione nel caso di prodotti refrigerati);
- prive di odori e sapori anomali. E' ammessa, tuttavia, la presenza di odori causati da agenti condensatori utilizzati in conformità delle disposizioni comunitarie in materia (difenile, ecc.) purchè dichiarati con apposita etichetta sulle confezioni o sulle cassette.

I frutti devono avere uno sviluppo ed un grado di maturazione sufficienti e devono essere tali da consentire il trasporto e le operazioni connesse e permettere la buona conservazione fino al mercato di consumo.
I limoni devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà e avere inoltre, i seguenti contenuti minimi in succo:
- limoni verdelli e limoni primofiore: 20%
- limoni: 25%.

Il contenuto in succo è espresso dal rapporto tra il peso del frutto e quello del succo, estratto a mezzo di una pressa a mano.
I limoni oltre a rispondere ai requisiti minimi di categoria, devono presentare le caratteristiche delle varietà. Purchè non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione dei frutti, sono tuttavia ammessi: un lieve difetto di colorazione, un lieve difetto di forma, lievi difetti superficiali dell'epidermide, come leggere rameggiature argentate, rugginosità, ecc., lievi difetti cicatrizzati dovuti a cause meccaniche, come sfregamento, grandine, urti, ecc..

Tolleranze:
- di qualità: in ciascun imballaggio o partita è tollerato al massimo il 10% in numero o peso, di frutti con le caratteristiche della categoria II^;
- di calibro: è tollerato, in ciascun imballaggio, al massimo il 10%, in numero, di frutti del calibro immediatamente superiore o inferiore a quello indicato, nel caso di raggruppamento di tre calibri.

Indipendentemente dalle tolleranze di cui sopra è ammesso come massimo il 20% di frutti privi di rosetta, come unico difetto.
Calibrazione:
i limoni sono calibrati in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Il diametro minimo è fissato a 45 mm. per la categoria EXTRA, I^ e II^.
Colorazione: la colorazione deve essere quella tipica della varietà. Tenuto conto dell'epoca di raccolta e della zona di produzione, sono ammessi frutti con colorazione verde chiara, ma che corrispondano al contenuto minimo di succo.
Acidità: superiore a 57 g/l misurati in acido citrico.

ORTAGGI A FOGLIA DA INSALATA: LATTUGHE – RADICCHIO
I cespi devono essere:
- interi;
- sani (salve restando le disposizioni particolari ammesse per ogni categoria);
- freschi;
- puliti e mondati, cioè praticamente privi di tutte le foglie imbrattate da terra, terriccio o sabbia ed esenti da residui visibili di fertilizzanti e di antiparassitari;
- turgidi e non prefioriti;
- privi di parassiti;
- privi di umidità esterna anomala, privi di odore estranei.

I cespi devono essere di sviluppo vegetativo normale in rapporto all'epoca di produzione e di commercializzazione.
Per le lattughe è ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso, causato da un ribasso di temperatura durante lo sviluppo, purchè l'aspetto non ne risulti seriamente pregiudicato.
Il torsolo deve essere tagliato in corrispondenza della corona di foglie esterne ed al momento della spedizione il taglio deve essere netto.
Le insalate di questa categoria devono essere:
- ben formate;
- consistenti (salvo le lattughe coltivate sotto vetro);
- non aperte;
- esenti da danneggiamenti provocati da parassiti animali, da malattie e da difetti che ne pregiudichino la commestibilità;
- esenti da danni provocati da gelo e praticamente esenti da danni materiali;
- di colorazione normale in rapporto alla varietà.

Le lattughe devono avere un solo grumolo ben formato; per quanto riguarda le lattughe coltivate sotto tunnel, si ammette tuttavia una conformazione meno regolare del grumolo.
Tolleranze di qualità:
Il 10% di cespi non rispondenti alla caratteristica della categoria, ma conformi a quelle della categoria II^.
Per radicchio s'intende RADICCHIO tipo CHIOGGIA.
La pezzatura è definita in peso netto di 100 cespi o in quello di un solo cespo.

Peso minimo:
Lattughe:
- coltivate all'aperto devono pesare almeno 15 Kg. ogni cento cespi, cioè gr. 150 al cespo;
- coltivate sotto serra devono pesare almeno 8 Kg. ogni cento cespi, cioè gr. 80 al cespo.

POMODORI
I pomodori devono essere:
- interi e sani, cioè senza lesioni o alterazioni di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche della categoria, sono consentite leggere screpolature superficiali e cicatrizzate, che non compromettano la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- puliti, vale a dire privi di tracce di terra, polvere e di ogni altra impurità, di fumaggini e di residui di antiparassitari;
- non bagnati o eccessivamente umidi;
- privi di odori e sapori anormali.

I pomodori oltre a rispondere ai requisiti minimi di categoria, devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà.
Rispetto ai frutti della categoria EXTRA essi possono essere meno consistenti ma sufficientemente turgidi; possono presentare leggeri difetti di forma, leggere ammaccature, leggere bruciature dovute al sole o da trattamenti.
Tolleranze:
- di qualità: in ciascun collo è tollerato il 10% in numero o peso, di pomodori con caratteristiche della categoria II^, con un massimo del 5% di pomodori con screpolature cicatrizzate;
- di calibro: come per la categoria EXTRA. L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può essere per ciascun collo, superiore al 15% in numero o peso, fermo restando che ciascuna tolleranza non deve, separatamente superare il 10%.

I pomodori sono calibrati in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza.
Sono richiesti pomodori tondi maturi per forno diametro mm. 80 +/- 5% e pomodori da insalata, né verdi, né maturi - diametro mm. 70 +/- 5% nella varietà tonda e mm. 40 +/- 5% nella varietà lunga.
R.S.R. : misurato per mezzo del rifrattometro, deve presentare valori minimi dal 2,5%.

CETRIOLI
I cetrioli devono essere:
- di buona qualità;
- sufficientemente turgidi;
- di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà.

Sono ammessi i seguenti difetti:
- leggero difetto di forma e sviluppo;
- leggero difetto di colorazione e dell'epidermide;
- leggerissime ammaccature;
- leggera curvatura.

Tolleranze:
Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria.
Peso minimo peso massimo:
- cetrioli in pieno campo 180 gr. 200 gr.
- cetrioli in serra 250 gr. 290 gr.

CAVOLFIORI

I cavolfiori devono essere:

- di aspetto fresco;
- interi e sani, cioè senza lesioni o alterazioni di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto dalle caratteristiche della categoria, sono consentiti lievi difetti di varia origine, purchè non compromettano la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- puliti, vale a dire privi di tracce di terra, polvere, residui di concimi e di antiparassitari, e di ogni altra impurità;
- non bagnati;
- privi di odori e sapori anomali.

I cavolfiori oltre a rispondere ai requisiti minimi sopra elencati, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà e devono essere di grana serrata e di colore da bianco a bianco avorio (con esclusione di qualsiasi altra colorazione a meno che non sia espressamente richiesto il cavolfiore "romanesco" dal tipico colore verde)

Rispetto ai cavolfiori classificati nella categoria EXTRA, possono presentare un leggero difetto di forma, di sviluppo e di colorazione e una leggerissima peluria. Sono esclusi da questa categoria cavolfiori che presentano macchie (esempio: colpi di sole), foglioline nell'infiorescenza, ammaccature e danni causati dal gelo.

Per i cavolfiori presentati "affogliati" e "coronati" le foglie devono essere fresche.

Tolleranze:

- di qualità: è tollerato il 10% in numero, di cavolfiori con caratteristiche della categoria II^.
- di calibro: come per la categoria EXTRA. L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può superare il 15% in numero.

I cavolfiori sono calibrati in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Il diametro minimo è fissato a 11cm.

La differenza fra il calibro minimo e massimo delle infiorescenze contenute in uno stesso collo non deve comunque superare i 4 cm..

Nella pratica i cavolfiori vengono commercializzati e impaccati secondo determinate pezzature (numero delle infiorescenze per imballaggio); alle pezzature corrispondono dei diametri secondo la scala seguente:

- pezzatura 9 : diametro oltre 18 cm.
- pezzatura 12 : diametro da 15,5 cm. a 18 cm.
- pezzatura 18 : diametro da 13 cm. a 15,5 cm.
- pezzatura 24 : diametro da 11 cm. a 13 cm.

MELANZANE

Le melanzane devono essere:

- intere, di 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 di 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 di umidità esterna anormale;
- prive di odore e/o sapori estranei.

Lo sviluppo e lo stato delle melanzane deve essere tale da consentire:

- il trasporto e le operazioni connesse;

- l' arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

Le melanzane devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche della categoria e della varietà.
Inoltre, devono essere praticamente esenti da bruciature da sole. Possono tuttavia presentare i seguenti difetti, purchè 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 3 cmq.

Tolleranze:
di qualità: il 10% in numero o peso, di melanzane non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II^ o eccezionalmente ammesse nelle tolleranze di questa categoria;

- di calibro: il 10% in numero o in peso di melanzane rispondenti al calibro immediatamente inferiore o superiore a quello indicato.

Calibrazione:
La calibrazione è determinata dal diametro massimo della sezione equatoriale all'asse longitudinale del frutto o del peso:

- nel caso di calibrazione in funzione del diametro: il diametro minimo è di 40 mm. per le melanzane lunghe e di 70 mm. per le globose.

La differenza tra la melanzana più piccola e quella più grossa in uno stesso imballaggio non deve superare:

- 20 mm. per le melanzane lunghe;
- 25 mm. per le melanzane globose.

Nel caso di calibrazione in funzione del peso:

- il peso minimo è di 100 gr.

Inoltre, le melanzane oblunghe devono avere una lunghezza minima di 80 mm. fuori peduncolo.

ZUCCHINE
Le zucchine devono essere:

- 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;
- esenti da 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.

Lo sviluppo vegetativo e lo stato delle zucchine deve essere tale da consentire:

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

Le zucchine devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche della varietà verde nostrana ed immature.

Possono tuttavia presentare i seguenti difetti, purchè non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione del prodotto:
- lievi difetti di forma;
- lievi difetti di colorazione;
- lievi difetti cicatrizzati della buccia.

Le zucchine devono avere un peduncolo con una lunghezza non superiore a 3 cm..
Tolleranze:
- di qualità:il 10% in numero o peso, di zucchine non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II^ o eccezionalmente ammesse nelle tolleranze di questa categoria;
- di calibro: il 10% in numero o in peso di zucchine rispondenti al calibro immediatamente inferiore o superiore a quello indicato.

Tuttavia, questa tolleranza può riguardare solo i prodotti le cui dimensioni o il peso differiscono del 10% al massimo dei limiti massimi.
Calibrazione richiesta: zucchine verdi immature del diametro minimo di 35 mm. e massimo di 40 mm..

FUNGHI
I funghi devono essere: Descrizione
Funghi Champignon
Dovranno avere le seguenti caratteristiche:
- di buona qualità
- capello largo fino a 12 cm, a volte anche oltre, prima ovoideo, poi emisferico, infine convesso; molto carnoso e di color bianco, fresco in buono stato di conservazione.
- lamelle di color rosa candido, diventano color cioccolato ed infine marrone scuro, libere e piuttosto fitte
- gambo sodo, pieno, corto e cilindrico, ingrossato alla base di colore bianco.

Funghi Pleurotus coltivati
- Dovranno avere le seguenti caratteristiche:
- di buona qualità
- forma convessa, intimamente unito ad altri cappelli che gli crescono attorno; successivamente una forma di ostricaio di ventaglio, spesso imbricato con altri cappelli, a volte numerosi
- il colore varia da bruno-violaceo, bruno-rossiccio o grigio-biancastro; il margine è involuto, liscio
- il diametro può misurare mediamente 20-25 cm
- carne molto compatta, soda, bianca.
- fresco in buono stato di conservazione (privo di muffe, putrescenza e infestazioni).

FINOCCHI
I finocchi devono essere:
- sani, interi, privi di umidità esterna, privi di attacchi parassitari;
- in buono stato di sviluppo vegetativo senza segni anche iniziali di "vegetazione in canna";
- privi di danno da sfregamento e marciume;
- con radici asportate con taglio netto alla base;
- di buona qualità, esenti da difetti, con guaine esterne serrate e carnose, tenere e bianche. Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, tali da non pregiudicare l'aspetto generale e la presentazione del prodotto.

Tolleranze:

Il 10% in peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria.
Calibrazione richiesta:
diametro da 70 a 80 mm.. Gambi recisi a non più di 10 cm..

SEDANO VERDE
I sedani devono avere le seguenti caratteristiche:
- essere di buona qualità;
- avere forma regolare;
- essere esenti da malattie su foglie e nervature principali;
- avere nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate;
- in buono stato di sviluppo vegetativo senza segni anche iniziali di "vegetazione in canna".

Sono richiesti sedani da pezzatura media di 700 o 800 gr..

CAROTE
Le carote devono essere:
- sane, cioè senza attacchi di origine parassitaria e senza lesioni o alterazioni che possano compromettere la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- pulite, vale a dire prive di tracce di terra, polvere, residui visibili di antiparassitari e di ogni altra impurità;
- prive di odori e sapori anomali;
- prive di umidità esterna eccessiva ed asciugate dopo l'eventuale lavaggio.

Comunque sono escluse le radici con segni di ammollimento, biforcate, legnose, germogliate, spaccate.
Le carote oltre a rispondere alle caratteristiche minime di categoria, devono essere intere, fresche e con la colorazione e le caratteristiche tipiche della varietà. Rispetto alla categoria superiore (EXTRA) possono presentare i seguenti difetti: una leggera deformazione, un leggero difetto di colorazione, leggere screpolature secche, leggeri spacchi dovuti alla manipolazione . E' ammessa una colorazione verde o rosso – violacea al colletto, per un massimo di 1cm. nelle carote lunghe sino a 8 cm. , ed un massimo di 2 cm. per le carote che superano gli 8 cm. di lunghezza.
Tolleranze:
- di qualità: è tollerato, in ciascun collo, il 10% in peso di carote non rispondenti alle norme di qualità;
- di calibro: è tollerato, in ciascun collo, il 10% in peso di carote non rispondenti alle norme di calibrazione.

Le tolleranze di qualità e di calibro, in ciascun collo, non possono complessivamente superare il 15% in peso.
Calibrazione richiesta: da 25 mm. a 30 mm..

CIPOLLE
Le cipolle devono essere:
- intere e sane, senza lesioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche della categoria, sono consentite leggere lesioni superficiali e asciutte, purchè non pregiudichino la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- pulite, vale a dire prive di terra, di residui visibili di antiparassitari e di ogni altra impurità;
- esenti da danni causati dal gelo;
- non bagnate o eccessivamente umide;
- prive di odori e sapori anomali, nonché di germogliature;

- non trattate con raggi gamma ed altri antigermoglianti.

Inoltre lo stelo deve essere ritorto o tagliato a non più di 4 cm. di altezza dal bulbo, fatta eccezione per le cipolle presentate in trecce. Sono escluse le cipolle germogliate e deformi.
Le cipolle destinate ad essere conservate devono avere le prime due tuniche esterne e lo stelo completamente secchi.
Le cipolle di questa categoria, oltre a rispondere alle caratteristiche minime, devono presentare la forma e la colorazione tipiche della varietà, devono essere compatte e resistenti al tatto, non germogliate, senza rigonfiamenti. Lo stelo non deve essere rigido; il ciuffo radicale deve essere molto ridotto; tuttavia per le cipolle fresche è ammesso un ciuffo radicale più sviluppato.
Sono ammesse leggere screpolature della tunica esterna.
Per le cipolle conservate non costituisce difetto la mancanza della tunica esterna del bulbo, purché non sia superiore ad un terzo della superficie.
Calibrazione:
pezzatura da 150 gr. a 180 gr..
Varietà richieste:
cipolla dorata, cipolla bianca.

AGLIO

L'aglio deve essere:

- di buona qualità;
- con bulbi interi, di forma abbastanza regolare;
- privo di germogliature;
- non trattato con raggi gamma ed altri antigermoglianti.

Possono presentare:

- rigonfiamenti da sviluppo vegetativo anormale;
- piccole lacerazioni della tunica esterna.

I bulbi devono essere sufficientemente serrati.
Tolleranza:

- di qualità: il 10% in peso, non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II^. E' ammesso l'1% massimo in peso di bulbi con germogli visibili.

PATATE

Le patate devono avere le seguenti caratteristiche:

- morfologia uniforme con peso minimo gr. 150 e massimo gr. 250;
- devono essere selezionate per qualità e grammatura e le singole partite debbono risultare formate da masse di tuberi appartenenti ad una sola cultivar, nella stessa confezione sono tollerate differenze in +/- 15% entro i limiti minimo e massimo;
- non devono presentare tracce di inverdimento epicarpale (presenza di solanina), di germogliazione incipiente (germogli ombra) né di germogli filanti;
- non devono presentare tracce di marciumi incipienti, maculosità brune nella polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, virosi, attacchi da insetti o altri animali, ferite di qualsiasi origine aperte o suberificate, danni da trattamenti antiparassitari o da freddo;
- devono risultare pulite, cioè senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco;
- non devono avere odore o sapore particolari di qualunque origine, avvertibili prima o dopo la cottura;
- non devono essere state trattate con raggi gamma ed altri antigermoglianti.

Per le partite di produzione nazionale, continentale e insulare, sono ammessi gli

imballaggi d'uso nel mercato locale (tele ed imballaggi lignei), mentre per il prodotto estero, le partite devono essere confezionate in tela di canapa o juta con imboccatura cucita e cartellinate.

PEPERONI

I peperoni dolci devono essere:

- interi, di aspetto fresco, sani;
- sono comunque esclusi i prodotti in putrefazione o con alterazioni tali da renderli impropri al consumo;
- puliti, praticamente esenti da sostanze estranee visibili;
- ben sviluppati;
- esenti da danni prodotti dal gelo;
- privi di lesioni non cicatrizzate;
- esenti da bruciature prodotte dal sole;
- muniti di peduncolo;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore e/o sapore estranei.

Il grado di sviluppo e lo stato dei peperoni dolci devono essere tali che, dopo il trasporto e le operazioni ad esso connesse, essi giungano nel luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

I peperoni dolci classificati in questa categoria debbono essere di buona qualità. Inoltre essi devono essere:

- consistenti;
- di forma, sviluppo e colori normali della varietà, tenuto conto del grado di maturazione;
- muniti di peduncolo che può essere leggermente danneggiato o tagliato, purchè il calice risulti integro;
- praticamente esenti da macchie.
- Calibro richiesto: larghezza cm. 7, lunghezza cm. 5 , peso gr. 200.
- Tolleranza: 10%
- Colori: verde, giallo, rosso.

BASILICO / PREZZEMOLO

Debbono corrispondere ai requisiti igienico sanitari previsti per i prodotti orticoli.
In particolare

Basilico:

Deve avere le seguenti caratteristiche:

- essere di ottima qualità
- le foglie del basilico devono essere provviste di picciolo, ovali, il colore che varia dal verde intenso al verde cupo
- le foglie ricche di oli essenziali che conferiscono il caratteristico aroma.

Prezzemolo:

Deve avere le seguenti caratteristiche:

- essere di ottima qualità
- le foglie devono essere completamente glabre e avere un contorno triangolare frastagliato
- esenti da malattie sulle foglie e nervature principali.

ART. 4 - QUALIFICAZIONE DELLA FORNITURA - SERVIZI DI EMERGENZA

La fornitura di cui alla presente procedura di gara, in quanto destinata principalmente ai pazienti degenti presso le strutture ospedaliere, non può - per nessuna ragione - essere soppressa, interrotta o eseguita parzialmente.
Verificandosi scioperi, l'appaltatore garantirà sempre un servizio di emergenza previo accordo con le organizzazioni sindacali.

ART. 5 – RAPPRESENTANTE DELLA DITTA

Per la regolare esecuzione della fornitura l'appaltatore, al momento dell'assunzione dell'appalto, la Ditta dovrà nominare un proprio rappresentante, referente per i rapporti con la ASL 5 di Oristano rintracciabile nella fascia oraria 7,30/18,30 per tutte le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza da farsi in contraddittorio e deve avere in dotazione un apparecchio ricerca persone o telefono cellulare fornito dall'appaltatore, il cui numero deve essere comunicato all'ASL.
Tutte le comunicazioni relative al presente contratto potranno essere indifferentemente inviate all'appaltatore, ovvero consegnate direttamente al suddetto rappresentante; anche in questo caso si intendono come validamente consegnate all'appaltatore.
In caso di assenza del rappresentante, l'appaltatore dovrà darne tempestiva notizia alla ASL, indicando contestualmente il nominativo ed il recapito del sostituto.

ART. 6 – CONDIZIONI GENERALI DELLA FORNITURA

La Ditta aggiudicataria provvederà all'acquisto delle derrate scegliendo a propria discrezione e sotto la propria responsabilità i fornitori; l'elenco di questi ultimi dovrà essere presentato all'ASL all'inizio dell'appalto con l'indicazione dei generi forniti ed eventuali sostituzioni di fornitori dovranno essere immediatamente comunicate all'ASL; dovrà essere presentata anche la certificazione di qualità delle Ditte fornitrici che ne fossero in possesso. L'ASL si riserva la facoltà di verificare se le Ditte fornitrici operano in modo conforme alla normativa UE.
L'ASL si riserva, comunque, a suo insindacabile giudizio, di respingere la fornitura qualora non sia soddisfacente e non risponda alle caratteristiche concordate e potrà pertanto richiedere il cambiamento del fornitore.
Nel caso di rifiuto da parte dell'ASL di merci acquistate, la Ditta dovrà provvedere a propria cura e spesa al ritiro immediato delle partite contestate e alla sostituzione entro 24 ore.
L'accettazione della merce non solleva l'appaltatore dalle responsabilità in ordine ai vizi apparenti ed occulti della merce fornita e non immediatamente rilevati o rilevabili.
I **magazzini** utilizzati dalla Ditta aggiudicataria per lo stoccaggio delle derrate dovranno essere idonei all'uso, regolarmente autorizzati dalle autorità preposte localmente, e l'attività in essi svolta, in conformità a quanto previsto dal Regolamento CE 852/2004 concernente l'igiene dei prodotti alimentari, deve essere provvista di procedure di autocontrollo (HACCP).
Il **trasporto** delle derrate deve essere effettuato con mezzi idonei coibentati e refrigerati che garantiscano il mantenimento delle condizioni igieniche e la refrigerazione necessaria sulla base dei prodotti da consegnare.
L'ASL procederà con proprio personale, nei momenti e con la frequenza che riterrà opportuna, al controllo qualitativo delle derrate acquistate che dovranno risultare selezionate e comunque di prima qualità.
Agli effetti della fatturazione sono validi i pesi ed i quantitativi che verranno riscontrati, in contraddittorio con la Ditta, fermo restando che eventuali eccedenze non autorizzate non saranno riconosciute né pagate.

È vietato all'appaltatore ridurre o estendere o effettuare prestazioni non previste nel presente Capitolato senza la preventiva autorizzazione scritta da parte dell'ASL.

Qualora, durante il rapporto di fornitura, l'appaltatore si trovasse nella necessità di variare la tipologia dei prodotti da fornire, l'ASL si riserva di accettare proposte alternative purché abbiano carattere di eccezionalità e previa valutazione qualitativa favorevole del prodotto sostitutivo. Qualora l'ASL, eccezionalmente, avesse necessità di ulteriori prodotti non compresi nell'all. A – parte 2^ - del disciplinare di gara – C.S.A., l'appaltatore si impegna a fornire gli stessi previa comunicazione del prezzo riservato alla ASL, che dev'essere congruo con i prezzi di mercato e formalmente accettato dalla stessa.

ART. 7 – ORDINI E CONSEGNA DEI PRODOTTI

La ditta aggiudicataria dovrà consegnare i prodotti alimentari, nella quantità di volta in volta richiesta tramite ordini di acquisto a firma del Dirigente Responsabile, presso il magazzino/dispensa indicato sull'ordine (Ospedale di Bosa, Ospedale di Ghilarza, Ospedale di Oristano). I prodotti dovranno essere consegnati nel più breve tempo possibile e, comunque, **entro e non oltre DUE giorni lavorativi** dall'ordine emesso dal Servizio competente, il **GIOVEDI presso la dispensa del P.O. A.G. Mastino di Bosa**. Normalmente la consegna avverrà presso le dispense dei PP.OO. interessati entro e non oltre le ore 10:00, fermo restando che il fornitore e l'ASL potranno concordare, se necessario, ulteriori orari. Qualora la Ditta non fosse in grado di recapitare la merce entro i termini prestabiliti (giorno e/o ora), il fornitore provvederà a darne tempestiva comunicazione via fax/mail al magazzino/dispensa ordinante, indicando sempre la data presunta di consegna, per consentire eventualmente all'Azienda di acquistare sul libero mercato beni di uguale quantità e qualità, con conseguente addebito alla Ditta dell'eventuale differenza di prezzo.
In caso di urgenza la merce ordinata dovrà essere consegnata entro 24 ore dal ricevimento dell'ordine.
La stazione appaltante si riserva, altresì, la facoltà di concordare giorni ed orari diversi rispetto a quelli già concordati qualora dovessero mutare le proprie esigenze organizzative.
Per le operazioni di scarico del materiale la Ditta è tenuta a provvedervi con mezzi propri e non potrà avvalersi del personale e dei mezzi dell'Azienda.
La Ditta dovrà provvedere a trasmettere le modalità di consegna sopra indicate al corriere al quale voglia eventualmente affidare l'attività di consegna delle merci.
I beni dovranno essere consegnati franco magazzino/dispensa, con i relativi documenti di trasporto; nessun onere aggiuntivo sarà riconosciuto per l'imballaggio e il trasporto, anche se effettuati per consegne urgenti.
La Ditta dovrà concordare con la ASL le modalità ed i tempi per la consegna in caso di festività successive (es. domenica – Natale – Santo Stefano) in modo da assicurare il regolare rifornimento dei prodotti alle dispense aziendali.
Non sono ammessi quantitativi minimi per l'effettuazione della consegna.

ART. 8 – CONTROLLI E VERIFICHE AL RICEVIMENTO DELLA MERCE

La merce deve pervenire presso le dispense dell'Azienda in perfetto stato di conservazione. I relativi documenti di trasporto, ai sensi della legislazione vigente, devono obbligatoriamente indicare:

- mittente e destinatario;
- luogo di consegna della merce;
- data e numero d'ordine (es. EB N. 258 del 25/05/2015 utente _____);

- tipologia (codice e descrizione) e quantità dei prodotti consegnati;
- numero di colli totali/numero bancali/numero colli per bancale.

In mancanza di tali dati, qualora la merce venisse respinta, non saranno accettati reclami dalla ditta fornitrice, né sarà possibile pretendere interessi per ritardato pagamento ex D.Lgs. 192/2012.
Particolare importanza assume l'indicazione precisa del **riferimento all'ordine di fornitura** sul DDT, al fine di un immediato collegamento dello stesso con l'ordine di fornitura stesso e la successiva **fattura**, sulla quale dovranno essere parimenti riportati gli estremi dell'ordine di fornitura nonché del DDT.
Al ricevimento della merce presso le dispense dell'Azienda, il personale incaricato effettua le verifiche di congruità tra l'ordine trasmesso al fornitore e il documento di trasporto che accompagna la merce e contestualmente può verificarne quantità e qualità. Per facilitare il controllo, i colli devono essere sistemati in modo che siano visibili le etichette che identificano i prodotti.
Il personale dovrà senz'altro respingere alla consegna le merci che non siano in alcun modo accettabili, presentando difetti evidenti che ne impediscono l'uso a cui sono destinate.
In tal caso lo stesso fornitore dovrà provvedere alla immediata sostituzione con altre merci in perfetto stato di maturazione/conservazione.

Il personale incaricato dell'ASL quindi, effettuate le verifiche indispensabili (numero d'ordine, numero di colli consegnati, aspetto esteriore dei prodotti, ecc.), rilascerà ricevuta formulando eventuali osservazioni in caso di riscontrata difformità rispetto all'ordinato e/o alle condizioni dei prodotti consegnati. In caso di impossibilità a procedere ad un accurato controllo al momento del ricevimento della merce, il ricevimento avviene "con riserva di successivo controllo".
In ogni caso la firma per ricevuta non rappresenta un impegno per l'Azienda, che si riserva in ogni momento la possibilità di contestare la fornitura per mancata rispondenza ai requisiti richiesti dal Capitolato Tecnico e per vizi o difetti di qualsiasi natura. La contestazione interrompe i termini di pagamento fino alla sostituzione del materiale con altro analogo e rispondente alle caratteristiche richieste. Detta sostituzione dovrà avvenire entro quarantotto ore, salvo particolari casi d'urgenza nei quali dovrà essere effettuata, anche solo per parte della quantità prevista, entro 24 ore.
Nell'attesa del predetto ritiro, i beni rimarranno a disposizione della Ditta aggiudicataria senza alcuna responsabilità da parte dell'Azienda.
L'ASL può comunque disporre il trasporto dei prodotti non idonei e contestati, addebitando il relativo onere al fornitore medesimo.
Nel caso in cui il fornitore rifiuti o non proceda immediatamente alla sostituzione dei prodotti contestati, l'Azienda può procedere direttamente all'acquisto, a libero mercato, di uguali quantità e qualità dei prodotti che avrebbero dovuto essere consegnati dal fornitore, con conseguente addebito alla Ditta dell'eventuale differenza di prezzo, oltre alla rifusione di ogni altra spesa e/o danno e applicazione delle penali previste.
Resta fermo in ogni caso il fatto che i prodotti consegnati ed accettati potranno essere rifiutati dall'Azienda non solamente entro gli otto giorni successivi, ma anche successivamente a tale termine nei casi in cui, quando si proceda all'effettivo utilizzo, gli stessi dovessero palesare qualche difetto non rilevato all'atto della consegna.
Le spese sostenute per l'approvvigionamento altrove, aumentate della penale, verranno trattenute dall'A.S.L., previa comunicazione scritta alla Ditta, sull'importo dovuto all'appaltatore per le forniture già effettuate e, occorrendo, sulla cauzione. In quest'ultimo caso la cauzione dovrà essere reintegrata da parte del depositario entro

breve termine da fissarsi all'amministrazione committente.
L'amministrazione non assume inoltre comunque responsabilità per il deperimento o la perdita delle merci respinte, ma non ritirate dal fornitore.

ART. 9 – QUALITÀ - SICUREZZA IGIENICA – CONTROLLI

Tutti i generi alimentari forniti dovranno essere di ottima qualità e di prima scelta. Per i prodotti soggetti a scadenza, quest'ultima dovrà essere quanto più possibile lontana dalla data di consegna. La **scadenza** dei prodotti freschi come mozzarella e yogurt deve essere di almeno 15 giorni. Ove non diversamente specificato, per i restanti prodotti potranno essere forniti solo se al momento della consegna presentano una validità residua non inferiore al 80% della validità totale, calcolata sulla differenza fra la data di scadenza e la data di confezionamento (Esempio: data confezionamento 03/10/2015; scadenza confezionamento 30/10/2015; sottraendo 30/10/2015 – 03/10/2015 = 27 giorni X 80% = 21,6 giorni approssimati a 22 giorni; quindi, per determinare la data ultima entro la quale la ASL potrà accettare la fornitura, è necessario sottrarre dalla data di scadenza 30/10/2015 i 22 giorni sopra ottenuti. Il risultato è 08/10/2015 quale data ultima entro la quale può quindi essere accettata la fornitura).
Sono esclusi dalle forniture oggetto del presente appalto tutti i prodotti geneticamente modificati, per come riscontrabili ed identificabili dalla vigente normativa in materia.
L'ASL, a suo insindacabile giudizio, effettuerà controlli periodici e tutti i controlli sanitari, igienici, chimici, che riterrà più opportuni sulle merci fornite avvalendosi degli organismi competenti. Tale facoltà di controllo dell'Amministrazione è riferita anche a tutte le fasi di passaggio delle merci, quali approvvigionamento, trasporto e consegna, al fine di garantire la somministrazione di pasti corrispondenti a tutti i requisiti igienico sanitari, dietetici ed organolettici.
La qualità delle derrate sarà verificata mediante esami a vista o attraverso indagini di laboratorio. Gli accertamenti potranno aver luogo anche dopo alcuni giorni dalla consegna della merce. In particolare le derrate saranno sottoposte alle verifiche previste dal Piano di controllo HACCP, ai sensi del D.L. n. 155/97 e successive modifiche e integrazioni.
Qualora in sede di controllo i prodotti non risultassero conformi, la Ditta fornitrice dovrà immediatamente provvedere alla relativa sostituzione entro 24 ore, con riserva, da parte dell'Amministrazione, di immediata risoluzione del contratto.
Gli oneri conseguenti ai controlli, analisi, integrazioni, sostituzioni, saranno a carico della Ditta appaltatrice. Per quanto non previsto nel presente capitolato, valgono le disposizioni regolamentari e legislative vigenti in materia.

La stazione appaltante si riserva, inoltre:
1) di effettuare, a campione, controlli sulla data di scadenza dei prodotti;
2) di effettuare controlli sullo stato igienico degli automezzi utilizzati per il trasporto delle derrate alimentari;
3) di effettuare controlli presso le aziende di produzione al fine di verificare la corretta applicazione delle norme e dei cicli di produzione. In tal caso la ditta aggiudicataria dovrà garantire l'accesso agli incaricati della stazione appaltante in qualsiasi ora lavorativa ed in ogni zona della struttura aziendale.

I controlli potranno riguardare:
- le fasi di produzione
- lo stato igienico delle attrezzature e degli ambienti
- le modalità di stoccaggio
- lo stato igienico-sanitario del personale

La ditta fornitrice deve certificare che ha adottato il piano di autocontrollo attraverso il quale viene assicurata l'applicazione delle norme HACCP a garanzia della sicurezza e salubrità dei prodotti forniti.

ART. 10 - OBBLIGHI DELL'APPALTATORE VERSO IL PERSONALE DIPENDENTE - APPLICAZIONE DELLE NORME SULLA SICUREZZA SUL LAVORO

Per adempiere alle prestazioni contrattuali l'appaltatore si avvarrà di proprio personale secondo le vigenti tipologie contrattuali di legge, in regola con le vigenti disposizioni in materia di obbligo contributivo, previdenziale, assistenziale e fiscale.
L'appaltatore si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e/o soci lavoratori condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro e dagli accordi integrativi territoriali sottoscritti dalle organizzazioni imprenditoriali e dei lavoratori maggiormente rappresentative, nonché a rispettarne le norme e le procedure previste dalla legge, alla data dell'offerta e per tutta la durata dell'appalto.

L'appaltatore si impegna a fornire al proprio personale, se previsti, tutti i dispositivi di protezione individuale, i dispositivi di protezione e gli indumenti da lavoro di sicurezza, nonché i materiali ed i presidi di autoprotezione dai rischi professionali, che siano necessari allo svolgimento della fornitura appaltata, nonché a garantire lo svolgimento delle prestazioni lavorative affidate nel rispetto delle procedure interne. L'ASL si riserva di valutare l'idoneità dei dispositivi dati in dotazioni dall'appaltatore ai propri dipendenti e la loro conformità rispetto a quelli utilizzati nell'ASL che, qualora non ne riscontrasse l'idoneità, potrà pretenderne la sostituzione immediata.
L'appaltatore si obbliga al rispetto delle norme di sicurezza specifiche della propria attività, per come previste dalla vigente normativa in materia.
L'Asl é esonerata dalla responsabilità civile in caso di sinistro occorso al personale dell'appaltatore per inosservanza da parte di quest'ultimo degli obblighi di sicurezza posti a suo carico. L'appaltatore esonera, pertanto, fin da ora l'ASL nella maniera più ampia da qualsiasi responsabilità che dovesse derivare dalle omesse assicurazioni obbligatorie del personale addetto alle prestazioni di cui sopra e, comunque, da qualsiasi violazione o errata applicazione della normativa richiamata nel presente articolo.
L'ASL si riserva ogni verifica e controllo sull'adempimento da parte dell'appaltatore degli obblighi di sicurezza contrattualmente assunti. In caso di riscontrato mancato rispetto degli stessi, l'ASL - valutata la gravità dell'inadempienza - provvederà all'applicazione di una penale sul corrispettivo dovuto per ogni inadempienza.

Art. 11 – RESPONSABILITA' E PENALITA'

L'Impresa aggiudicataria è responsabile dell'esatto adempimento degli obblighi contrattuali e della perfetta riuscita della fornitura. E' responsabile, inoltre, degli eventuali danni comunque arrecati, sia alle persone, sia alle cose della ASL che a terzi nel corso dell'attività oggetto dell'appalto.

In caso di mancato rispetto dei termini contrattuali, la ASL si riserva di applicare una penale giornaliera di importo pari all'0,5 per mille dell'ammontare netto contrattuale da calcolarsi in relazione all'entità delle conseguenze legate all'eventuale ritardo:

- per mancato rispetto dei tempi di consegna previsti negli atti di gara, fatta salva la risoluzione del contratto per inadempimento ai sensi dell'art. 1453 del Codice Civile;
- per violazione delle disposizioni inerenti le modalità di esecuzione della fornitura

descritte negli atti di gara.

Le penali non potranno essere comunque superiori al 10% del valore complessivo del contratto, superato il quale la ASL si riserva la facoltà di risolvere il contratto. In tale evenienza saranno a carico dell'impresa, tutte le spese che l'Azienda dovrà sostenere per la mancata attivazione/risoluzione del contratto e tutti gli ulteriori danni che saranno comunque determinati dalla medesima ASL.

In caso di penali per inadempimento delle disposizioni contrattuali, l'Azienda Sanitaria potrà rivalersi, senza alcuna formalità ed in qualsiasi momento, sulla cauzione disponibile ovvero sull'importo delle fatture in attesa di liquidazione.

In caso di inadempimento o ritardo nei termini di consegna resta fermo il diritto per l'Azienda Sanitaria di acquistare i prodotti occorrenti presso altre Ditte, restando a carico del fornitore inadempiente sia la differenza per l'eventuale maggior prezzo rispetto a quello convenuto sia ogni altro onere o danno derivante all'Azienda Sanitaria a causa dell'inadempienza.