

COMUNE DI MONTE ARGENTARIO
Provincia di Grosseto

**CAPITOLATO SPECIALE PER LA GESTIONE
DEL SERVIZIO DI ASILO NIDO
DEL COMUNE DI MONTE ARGENTARIO**

OTTOBRE 2018 – SETTEMBRE 2021

CAPITOLATO SPECIALE PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI ASILO NIDO DEL COMUNE DI MONTE ARGENTARIO

Art.1 – Oggetto dell'appalto

Oggetto dell'appalto sono i servizi di assistenza educativa didattica, pulizia, mensa e lavanderia dell'Asilo Nido sito in Via Cristoforo Colombo 57 Loc. Pozzarello - Porto S. Stefano e dell'Asilo Nido sito in Via dei Molini Porto Ercole, che verranno svolti con le modalità descritte nei successivi articoli.

In particolare, i servizi di cui sopra devono possedere le caratteristiche previste dal Regolamento Regionale n.41_R del 30 luglio 2013 e ss.mm.ii e dalle linee guida della Regione Toscana.

Art.2 – Durata dell'appalto

L'appalto avrà la durata di anni 3 (tre) a decorrere dal 01/10/2018 fino al 30/09/2021.

Allo scadere del periodo e nel caso in cui si verificano circostanze che impediscano il completamento degli atti necessari per la procedura di aggiudicazione, l'impresa è tenuta a svolgere il servizio fino al subentro della nuova aggiudicataria, senza alcun onere aggiuntivo.

Art.3 – Numero pasti

Considerando il numero dei bambini ed il tipo di servizio richiesto (senza pranzo, con pranzo, a tempo pieno), oltre al numero dei pasti erogati nello scorso anno, si presume che annualmente saranno erogati n. 8.500 colazioni, n. 7.500 pranzi, n. 5.000 merende di cui 2/3 al nido di Pozzarello ed il restante 1/3 al nido di Porto Ercole.

Art.4 – Importo a base d'asta

Gli importi a base d'asta su cui presentare la propria offerta economica sono i seguenti:

- l'importo mensile a base d'asta per il servizio di assistenza educativa didattica, di pulizia e lavanderia è fissato in **€ 19.500,00** (IVA esclusa);
- l'importo unitario a base d'asta per la colazione, il pranzo e la merenda è fissato in **€ 5,50** (IVA esclusa).

Art.5 – Specifiche tecniche

Allegato n.1	Menù e tabelle dietetiche e nutrizionali
Allegato n.2	Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari
Allegato n.3	Elenco beni ed attrezzature in dotazione

Art.6 - Modalità di scelta dell'Impresa Appaltatrice.

L'affidamento del servizio avverrà previa indizione di gara espletata mediante procedura aperta.

L'affidamento dei servizi in oggetto avverrà mediante Procedura Aperta ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs.vo n. 50/2016, nel seguito anche "Codice", di importo superiore alla soglia comunitaria, da aggiudicarsi con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi art. 95 – comma 3 - del citato Decreto e sulla base degli elementi stabiliti all'art. 15 del disciplinare di gara.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta purché valida e ritenuta congrua ai sensi del presente capitolato. L'Amministrazione Comunale (A.C.) resta libera di non addivenire all'aggiudicazione qualora nessuna delle offerte presentate sia da ritenere idonea, senza che per ciò possa essere sollevata eccezione o pretesa alcuna da parte delle imprese concorrenti.

L'A.C. si riserva, nel caso in cui le offerte presentino un prezzo anormalmente basso, di

chiedere le necessarie giustificazioni, arrivando anche all'esclusione qualora le giustificazioni presentate non siano ritenute valide.

Art.7 - Capacità economica – finanziaria e capacità tecnica-professionale

Requisiti di capacità economico-finanziaria (art. 83, comma 5, del D.Lgs. 50/2016):

Fatturato globale annuo non inferiore a €300.000,00 (trecentomila/00) I.V.A. esclusa, realizzato in ciascuno degli ultimi tre esercizi finanziari 2015-2016-2017.

Tale requisito è richiesto ai fini di dimostrare la dimensione dell'azienda e la sua capacità produttiva per la gestione del servizio oggetto dell'appalto.

Requisiti di capacità tecnica-professionale (art. 83 comma 6, del D.Lgs.

50/2016):Avere gestito nell'ultimo triennio (2015-2016-2017) **servizi analoghi a quello oggetto dell'appalto** (ossia servizi di gestione asili nido) per un importo complessivo non inferiore a € 820.800,00 iva esclusa.

Art.8 - Sopralluogo

Le imprese possono effettuare il sopralluogo agli Asili Nidi del Comune di Monte Argentario: uno sito in Via Cristoforo Colombo 57 Loc. Pozzarello di Porto S. Stefano ed uno sito in Via dei Molini Porto Ercole.

In tal caso deve essere fissato con l'ufficio Servizi Sociali (0564/811971 - orario: dal lunedì al venerdì ore 10.00 - 13.00) apposito appuntamento per recarsi alle sedi del sopralluogo, accompagnati da un incaricato dell'A.C.

Art.9 - Cauzione provvisoria

Le imprese concorrenti per partecipare alla gara debbono presentare la documentazione comprovante l'effettuato versamento della cauzione provvisoria pari al 2% del valore dell'appalto presunto annuale al netto di IVA (art. 93 del D.Lgs. 50/2016).

Tale cauzione verrà restituita ai concorrenti risultati non aggiudicatari entro 30 gg. dalla data del provvedimento di aggiudicazione definitiva.

Art.10 - Cauzione definitiva

La Ditta aggiudicataria dovrà produrre, prima della stipula del contratto d'appalto, idonea garanzia fidejussoria, nelle forme, per gli importi e con le modalità di cui all'art. 103 del D.Lgs. 50/2016.

Tale cauzione garantirà l'eventuale risarcimento dei danni, nonché il rimborso delle spese che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante la gestione appaltata, per fatto dell'appaltatore, a causa dell'inadempimento o cattiva esecuzione del contratto, fermo restando l'esperimento, da parte del Comune, di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

L'appaltatore è obbligato a reintegrare la cauzione di cui il Comune abbia dovuto avvalersene, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

La garanzia verrà svincolata con le modalità di cui al citato art.103.

La cauzione sarà integralmente incamerata dal Comune in caso di abbandono del servizio prima della scadenza contrattuale.

Art.11 - Rinuncia all'aggiudicazione

Qualora l'I.A. non intenda accettare il servizio non potrà chiedere ed ottenere la restituzione della cauzione provvisoria.

Art.12 - Sub Appalto

E' fatto divieto all'appaltatore di cedere o subappaltare il servizio, pena l'immediata risoluzione del contratto e l'incameramento della cauzione.

Art.13 – Tipologia del servizio offerto

L'Asilo Nido di Porto S. Stefano può ospitare n. 42 bambini di età compresa tra i 9 e 36 mesi di cui soltanto 38 possono usufruire del servizio a tempo pieno.

L'Asilo Nido di Porto Ercole può ospitare, invece, n.12 bambini di età compresa tra i 12 e i 36 mesi di cui soltanto 8 possono usufruire del servizio a tempo pieno.

Tale ricettività può essere ampliata del **20%** come previsto dalla normativa di riferimento.

L'I.A. dovrà offrire i seguenti servizi:

- servizio di Assistenza Educativa Didattica per tutto l'arco di apertura del servizio nelle due strutture;
- eventuale servizio di Assistenza Educativa Didattica individuale per tutto l'arco di apertura dei nidi in presenza di bambini disabili o con problematiche psico-fisiche attestate dai competenti servizi dell'A.U.S.L. di età compresa tra i 12 e i 36 mesi;
- servizio di mensa per le due strutture tenendo conto che il **nido di Porto Ercole è privo di cucina.**

Alla data attuale l'utenza dei nidi è la seguente: n.35 bambini al Nido di Porto S. Stefano, di cui n.13 iscritti a tempo pieno, e n.14 bambini al Nido di Porto Ercole, di cui n.6 iscritti a tempo pieno.

Nel corso dell'anno, qualora pervengano nuove richieste di iscrizione al servizio, saranno effettuati nuovi inserimenti fino al raggiungimento della capienza massima.

In tal caso, qualora sia necessario aggiungere un nuovo educatore, tale costo verrà concordato con la ditta sulla base del prezzo indicato in sede di gara per un ulteriore operatore, prezzo che non sarà valutato ai fini dell'attribuzione del punteggio all'offerta economica.

Art.14 – Organizzazione ed orari del servizio

Il servizio di nido è attivo dal lunedì al venerdì ad orario pieno ed il sabato ad orario ridotto senza pranzo.

Durante il mese di agosto il servizio sarà aperto soltanto la mattina fino alle ore 13:30 e rimarrà chiuso nella settimana di ferragosto per consentire pulizie approfondite mentre non sono previsti periodi di chiusura durante le festività natalizie e pasquali ad eccezione dei giorni festivi canonici.

L'orario indicativo di funzionamento del servizio è dalle ore 7,30 alle ore 16,30:

- l'orario di entrata è dalle ore 7,30 alle ore 9,30;
- l'orario di uscita è dalle ore 12:00 alle 12:30, dalle ore 13:00 alle 13:30 o dalle ore 16,00 alle ore 16,30 a seconda della tipologia del servizio richiesto: tempo ridotto senza pranzo, tempo ridotto con pranzo e tempo pieno.

L'Impresa appaltatrice deve garantire, nell'articolazione della giornata delle diverse tipologie di servizi, un numero adeguato di educatori e operatori ausiliari in servizio al fine di consentire il pieno svolgimento delle attività educative/didattiche e per la tutela della sicurezza dei minori, nel rispetto di quanto stabilito nell'art.27 del Regolamento Regionale n.41R/13 e ss.mm.ii e di quanto previsto dalle linee guida.

In particolare, il personale assegnato al nido deve essere di consistenza tale da garantire:

- che il rapporto medio educatore/bambini, considerando le diverse fasce orarie di funzionamento del servizio, l'articolazione dei turni di lavoro e l'età dei bambini, sia di n.1 educatore ogni 6 (sei) frequentanti per i bambini di età inferiore a 12 mesi, n.1 educatore ogni 7 (sette) frequentanti per i bambini di età 12-23 mesi e di n.1 educatore ogni 10 (dieci) frequentanti per i bambini di età 24-36 mesi, calcolato all'80% degli iscritti complessivi.

Qualora siano presenti bambini con età diversificata si precisa che, secondo le linee guida della Regione Toscana, in tal caso tale numero è da determinarsi con riferimento alla

somma complessiva dei fabbisogni risultanti per singola fascia di età; l'arrotondamento è effettuato al numero superiore dell'ultimo decimale della somma dei fabbisogni per singola fascia di età.

Nelle sezioni in cui siano frequentanti bambini portatori di handicap deve essere assicurata la presenza di personale educativo a sostegno delle attività.

I livelli di personale sopraindicati devono comunque essere garantiti ricorrendo alla sostituzione del personale assente anche attraverso la stipula di contratti di collaborazione coordinata e continuativa.

Le funzioni ausiliarie debbono essere organizzate in modo da garantire, in relazione all'orario di apertura e chiusura del servizio, il servizio di refezione, il supporto alle attività didattiche, la pulizia ed il riordino degli ambienti durante ed al termine dell'orario quotidiano di apertura. Potranno essere previsti interventi a sostegno dell'attività svolta dal collaboratore tecnico cuoco.

Tutto il personale dovrà garantire la propria attività sia a fronte dei bambini, sia per interventi integrativi volti alla programmazione, alla documentazione, alla valutazione, formazione e aggiornamento, alla collaborazione con gli organi collegiali e con le famiglie, alla collaborazione con la scuola d'infanzia e con l'ufficio e il responsabile comunale di riferimento.

Le ammissioni dei bambini, fino alla concorrenza massima dei posti disponibili, saranno predisposte dal Comune, utilizzando le apposite graduatorie pubbliche. I nominativi degli ammessi verranno comunicati alla ditta ed in caso di rinuncia di uno o più utenti, l'Ufficio Servizio Sociale provvederà alla loro sostituzione.

L'Impresa si impegna a trasmettere mensilmente all'Ufficio Servizio Sociale l'elenco nominativo, nonché la frequenza giornaliera, dei bambini iscritti.

Art.15 –Modalità di gestione del servizio

I servizi che dovranno essere svolti dall'appaltatore presso le strutture di Asilo Nido sono:

1. programmazione e gestione dell'attività didattica educativa, con fornitura del materiale didattico necessario;
2. cura e pulizia dei bambini, con fornitura dei relativi materiali;
3. fornitura, lavaggio e stiratura laddove necessario di lenzuola, coprimaterassi, coperte, federe, tovaglie, bavaglino e quant'altro non faccia parte del corredo personale del bambino;
4. pulizia dei locali, degli arredi, dei materiali, con fornitura dei relativi prodotti ed attrezzature, assicurando il mantenimento di condizioni igienico - sanitarie e di decoro ineccepibili durante tutto l'arco della giornata.
5. tenuta e aggiornamento quotidiano dei registri di presenza degli utenti del nido;
6. fornitura e somministrazione di colazione, pranzo e merenda. L'aggiudicatario è tenuto ad utilizzare, nella preparazione dei pasti, alimenti biologici tipici e tradizionali come specificato dalla L.R. n.18 del 27/05/2002 e i vari regolamenti CEE 2092/91 e 1804/99, nonché prodotti a denominazione protetta (DOP, IGP) di cui al regolamento CEE n. 2081/92 e regolamento (CEE) n. 2082/92 del Consiglio del 14 luglio 1992 e come indicato nell'allegata specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari (All.2). L'appaltatore dovrà in ogni caso assicurare il rispetto delle tabelle dietetiche e nutrizionali predisposte dal competente servizio dell'A.USL come da allegato (All.1).
7. collaborazione e partecipazione delle famiglie degli utenti del servizio al fine di garantire la condivisione dei progetti pedagogici e favorire il sostegno al ruolo genitoriale.

Art.16 - Addetti al servizio

L'esecuzione dell'appalto deve essere affidata a personale alle dipendenze dell'I.A. o dell'eventuale subappaltatore, se autorizzato. Tutto il personale deve possedere libretto di idoneità sanitaria in corso di validità.

La Ditta ha l'obbligo di riassunzione del personale in organico mantenendone l'anzianità di servizio.

Il personale impiegato dovrà possedere adeguata professionalità e dovrà conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il personale educativo, in particolare, dovrà essere in possesso dei titoli di studio individuati dall'art.13 del Regolamento Regionale n. 41R/13 e ss.mm.ii e avrà competenze relative alla cura ed educazione dei bambini, nonché alla relazione con le famiglie, provvedono all'organizzazione e al funzionamento dell'attività educativa/didattica nel suo complesso. L'Impresa, ai fini della continuità educativa, garantirà, sempre che non intervengano fatti o gravi cause a sé non imputabili, la stabilità del personale, per l'intero ciclo educativo (0/3 anni).

Il personale ausiliario, invece, dovrà essere in possesso della qualifica di assistente di base, solo se le sue mansioni comprendano l'assistenza all'infanzia, ad esclusione del caso in cui si occupi soltanto delle pulizie o altri compiti strumentali. In genere, il personale ausiliario svolge compiti di assistenza, di pulizia e riordino degli ambienti e dei materiali, collabora con il personale educatore alle attività di cura rivolte ai bambini/e e di manutenzione, preparazione dei materiali didattici e svolge anche i compiti relativi alla predisposizione, trasporto e distribuzione del vitto.

Il personale deve essere inquadrato secondo i livelli previsti dal CCNL.

Nel caso di variazione del personale, i nuovi nominativi devono essere comunicati immediatamente all'A.C.

Potrà essere utilizzato nel rispetto della vigente normativa in materia di assicurazione contro gli infortuni e di sicurezza sul lavoro, personale volontario e/o tirocinante, in possesso dei certificati d'idoneità fisica, che svolga la propria attività ad integrazione e non in sostituzione degli operatori professionali sopra citati. L'I.A., in tal caso, si impegna a trasmettere periodicamente all'A.C. l'elenco nominativo dei volontari e dei tirocinanti, corredato dalle specifiche d'impiego e dai certificati di idoneità.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua le preparazioni alimentari.

L'I.A. dovrà individuare un **Responsabile del servizio** che risponda dei rapporti contrattuali tra I.A. e A.C., che coordinerà il servizio e le altre figure tecniche impiegate oltre che occuparsi dei problemi di ordinaria gestione e che sarà il diretto interlocutore con l'A.C. Tale nominativo deve essere comunicato all'A.C. Il responsabile del servizio deve essere rintracciabile telefonicamente dalle ore 7.30 alle ore 17 di ciascun giorno lavorativo e deve essere in grado di recarsi, su chiamata dell'A.C., presso le strutture del Nido entro 20 minuti circa dalla chiamata medesima.

Qualsiasi assenza del personale in servizio deve essere immediatamente coperta per mantenere invariato giornalmente il rapporto bambini/educatori.

Il Comune si riserva il diritto di chiedere all'I.A. la sostituzione per comprovati motivi del personale non ritenuto idoneo, senza che ciò comporti oneri per l'A.C. stessa.

La presenza in servizio del personale dovrà essere riportata su apposito registro, quale verifica del lavoro svolto. Sul registro di presenza dovrà essere riportato, oltre il nominativo e la qualifica del lavoratore, anche l'orario di servizio dello stesso.

Il personale dell'I.A. è tenuto a mantenere il segreto d'ufficio su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento dei propri compiti.

Tutto il personale deve, inoltre, non aver riportato condanna definitiva per i delitti non colposi di cui al libro II, titoli IX, XI, XII e XIII del codice penale, per la quale non sia intervenuta la riabilitazione.

Art.17 - Vestiario

L'impresa, in conformità a quanto disposto dall'art. 42 del D.P.R. 327/80, fornirà a tutto il personale divise di lavoro e laddove necessario copricapo, guanti monouso, scarpe antinfortunistiche, mascherine e indumenti protettivi da indossare per ogni operazione a rischio ai sensi del D.lgs. 81/08.

L'impresa deve provvedere a proprie spese che il suddetto vestiario sia in perfette condizioni.

Le divise del personale dovranno, inoltre, essere diverse a seconda delle mansioni ricoperte: addetto all'assistenza educativa didattica, addetto alla pulizia, addetto alla cucina.

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione e alla distribuzione dei pasti, deve, inoltre, curare scrupolosamente l'igiene personale e non dovrà avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti durante il servizio, al fine di non creare contaminazione delle pietanze in lavorazione.

Art.18 - Disposizioni contrattuali

L'impresa deve essere in possesso di tutte le autorizzazioni necessarie per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato.

L'I.A. si obbliga ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i lavoratori impiegati nel servizio di cui trattasi, in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e assicurazioni sociali, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi.

La stazione appaltante procede all'aggiudicazione definitiva solo dopo aver verificato, mediante l'acquisizione del documento unico di regolarità contributiva (DURC), la regolarità contributiva ed assicurativa dell'impresa risultata provvisoriamente aggiudicataria riferita alla data di presentazione dell'offerta. I pagamenti saranno effettuati solo a seguito di apposita verifica della permanenza della regolarità contributiva ed assicurativa dell'impresa appaltatrice.

L'I.A. si obbliga, inoltre, a esibire in qualsiasi momento e a richiesta le ricevute mensili sia degli stipendi pagati sia dei pagamenti dei contributi assicurativi e previdenziali relativi al personale adibito al servizio.

Nel caso di inottemperanza agli obblighi di cui al presente articolo, o qualora siano riscontrate irregolarità, oltre all'applicazione delle penalità, pari a una ritenuta fino al 20% dell'importo contrattuale annuo, l'A.C. segnalerà la situazione al competente Ispettorato del lavoro.

Tale ritenuta sarà rimborsata quando l'Ispettorato del lavoro o gli altri istituti competenti comunicheranno che l'impresa si è messa in regola e questa non potrà vantare alcun diritto per il ritardato pagamento.

Qualsiasi infortunio che si dovesse verificare durante il servizio è a carico dell'I.A. che esonera l'A.C. da qualsiasi responsabilità.

Sempre l'I.A. è tenuta a rispondere dei danni che il personale alle sue dipendenze potrebbe causare a cose o a terzi durante lo svolgimento del servizio attraverso la stipula di polizza assicurativa per responsabilità civile verso terzi e la stipula di una polizza assicurativa contro incendio e atti vandalici.

Art. 19 – Obblighi a carico dell'aggiudicatario

L'I.A. dovrà:

- rimborsare all'Ente la spesa relativa alla **fornitura dell'energia elettrica** dell'Asilo di Porto S. Stefano che sarà calcolata e richiesta a consuntivo alla scadenza dell'appalto sulla base delle bollette pervenute e che in linea indicativa può essere prevista in **€ 11.000,00**;
- rimborsare all'Ente la **spesa telefonica** dell'Asilo Nido di Porto S. Stefano che sarà calcolata e richiesta a consuntivo alla scadenza dell'appalto sulla base delle bollette pervenute e che in linea indicativa può essere prevista in **€ 900,00**;

- provvedere alla manutenzione di tutte le attrezzature, degli arredi e dei locali delle due strutture adibite al Asilo nido;
- provvedere a riparare in caso di guasto tutti gli elettrodomestici presenti nei locali;
- integrare a propria cura e spese, qualora l'I.A. lo ritenga necessario per il buon andamento del servizio, le attrezzature in dotazione riappropriandosene al termine dell'appalto;
- restituzione dei locali concessi, delle attrezzature e degli arredi ivi inseriti in buono stato di manutenzione e funzionanti, salvo il normale logorio dovuto all'uso;
- garantire lo svolgimento di corsi di addestramento a tutto il personale impiegato nell'esecuzione del servizio, al fine di renderlo edotto circa le circostanze, le modalità, gli standard di qualità previsti nel presente capitolato e le modalità con le quali l'Impresa intende applicarlo;
- attivare tutti i corsi di formazione a favore del personale impiegato nel servizio come presentati in sede di offerta;
- garantire il regolare espletamento del servizio in ogni circostanza prevedendo sostituzioni di personale o menù alternativi qualora per cause di forza maggiore imprevedibili ed eccezionali non sia possibile rispettare il menù giornaliero;
- fornire le divise di lavoro e i copricapo, i guanti monouso, le scarpe antinfortunistiche, le mascherine e gli indumenti protettivi da indossare per ogni operazione a rischio ai sensi del D.lgs. 81/08;
- utilizzare come sede per la preparazione dei pasti il centro refezionale presso il Nido di Porto S. Stefano e trasportare i pasti al Nido di Porto Ercole;
- fornire i detersivi ed il materiale necessario alle operazioni di pulizia;
- fornire la carta igienica, gli asciugamani di carta, i saponi liquidi, per i bagni ;
- fornire i tovaglioli, le posate e i piatti e i bicchieri necessari per il consumo dei pasti;
- acquistare le derrate alimentari per la produzione dei pasti;
- detergere e disinfettare tutte le attrezzature utilizzate una volta terminate le operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti e detergere refettorio e stoviglie;
- pulire giornalmente i locali e gli arredi
- porre in essere nei confronti dei propri dipendenti tutti i comportamenti dovuti in forza delle normative vigenti in materia di sicurezza e igiene del lavoro e diretti alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali, affiggendo, a propria cura e spese, all'interno dei locali dei Centri Cottura dei cartelli che illustrino le principali norme di prevenzione e antinfortunistica attualmente vigenti;
- utilizzare esclusivamente pentolame in acciaio inox, e non in alluminio
- affiggere in maniera ben visibile all'ingresso delle singole scuole o in apposita bacheca il menù settimanale conforme a quello previsto dal presente capitolato;
- garantire il rispetto delle tabelle dietetiche e dei menù settimanali astenendosi da qualsiasi variazione delle scelte alimentari e dietetiche senza la preventiva autorizzazione dei competenti uffici comunali, in accordo con le autorità sanitarie;
- consegnare le stoviglie al nido di Porto Ercole nella stessa mattina in cui vengono utilizzate e ritirarle dopo l'utilizzo per il dovuto lavaggio;
- pulire le aree esterne;
- fornire i materiali didattici necessari per attuare il progetto educativo che deve essere rapportato al numero, all'età ed alle esigenze evolutive degli utenti ed essere conforme alle normative vigenti;
- inviare all'Ufficio Servizi Sociali, entro il giorno 3 del mese successivo, le giornate di frequenza di ciascun bambino iscritto;
- predisporre la relazione annuale sull'attività complessiva svolta ed i risultati conseguiti, da consegnare, entro la fine dell'anno scolastico;

- promuovere, anche su richiesta dell'A.C., incontri tra il proprio referente e/o gli educatori e/o famiglie e funzionari comunali per verifiche congiunte sull'organizzazione e l'attività dei servizi;
- Lavare e stirare la biancheria in dotazione del servizio di Asilo Nido utilizzando i locali di lavanderia all'uopo adibiti.

Art. 20 – Obblighi del Comune

L'A.C. tramite il Dirigente dell'Area 4 del Comune quale **Coordinatore pedagogico e referente tecnico organizzativo** di tutti i rapporti intercorrenti fra A.C. e I.A. supervisionerà i progetti pedagogici e valuterà la qualità dei servizi, così come stabilito dal Regolamento Comunale di Gestione del Servizio oltre a concorrere, sul piano tecnico, alla definizione di indirizzi e criteri di sviluppo e qualificazione del sistema dei servizi per l'infanzia.

L'A.C. si impegna a:

1. comunicare tempestivamente i nuovi inserimenti e le eventuali disdette dal servizio;
2. provvedere agli interventi di straordinaria manutenzione che potranno rendersi necessari durante il periodo di validità del rapporto contrattuale e tutti gli adeguamenti normativi (D.M. 26/08/92 "Norme di prevenzione incendi", D.Lgs 81/08 e s.m.i.).

Art.21 – Specifiche tecniche relative alle derrate alimentari

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, crudi o cotti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate e alle **“Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari”** (allegato n.2) e ai limiti di contaminazione microbica degli alimenti. In particolare, è tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici.

Gli alimenti impiegati devono, inoltre, essere *prodotti biologici, tipici e tradizionali nonché prodotti a denominazione protetta* (DOP, IGP) certificati ai sensi delle rispettive normative comunitarie di riferimento (Regolamenti CEE n.1900/98, n.1084/99 e n.345/08, Legge n.526/99)

Non è ammesso l'uso di pesce surgelato. Non è consentito l'uso di carni congelate e/o surgelate. Le derrate alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino e destinate alla preparazione dei pasti, dovranno essere esclusivamente quelle contemplate nelle tabelle merceologiche.

L'Impresa deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili all'A.C., idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia e alle Tabelle Merceologiche.

Art.22 – Conservazione degli alimenti e cottura

Gli alimenti devono essere conservati, a seconda delle loro caratteristiche, nella dispensa o nella cella frigorifero del Centro.

I contenitori degli alimenti (deperibili e non deperibili) non devono essere mai poggiati a terra e devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione.

I prodotti sfusi non devono essere a contatto diretto con l'aria sia nella dispensa sia nella cella frigorifero.

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

Tutti i sacchetti contenenti alimenti, le scatole, i contenitori metallici o non, una volta aperti, vanno svuotati e gettati; il contenuto residuo va posto in idonei recipienti per alimenti, coperti, sui quali va posta l'etichetta corrispondente al contenuto.

I prodotti cotti vanno conservati esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox.

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Tutti i cibi devono essere preparati in giornata.

Art.23 – Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

Le operazioni che precedono la cottura devono essere seguite secondo le seguenti modalità:

- tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento nella cella frigorifero a temperatura compresa tra 0° e 4° C., ad eccezione dei prodotti che vengono cotti tali e quali;
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
- la carne trita, direttamente da tritare, deve essere macinata in giornata;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- il lavaggio ed il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti alla cottura;
- le frittiture tradizionali per immersione in olio non devono essere effettuate;
- ogni cottura analoga alla frittura deve essere realizzata in forno (frittate, cotolette, ecc...);
- le porzionature di formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.

Art.24– Condimenti

Per il condimento dei primi piatti, così come per le altre preparazioni, si deve utilizzare esclusivamente Parmigiano Reggiano.

Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dal D.M. 509/1957.

Art.25 - Menù

I menù sono articolati su quattro settimane come da allegato n.1 “Menù e tabelle dietetiche e nutrizionali”

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo e qualità, a quelli indicati nell'allegato n. 2 “Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari” e allegato n.1 “Menù e tabelle dietetiche e nutrizionali”.

La **colazione** è costituita da:

- latte con orzo o cioccolato oppure the
- biscotti secchi, fette biscottate

Il **pranzo** è costituito da:

- Primo piatto
- Secondo piatto
- Contorno
- Frutta di stagione (offerta in non meno di tre diversi gusti nella medesima settimana), gelato (offerto in almeno 2 gusti nella stessa giornata) yogurt e budino
- Pane
- Acqua

La **merenda** è costituita da uno sei seguenti alimenti:

- Yogurt, frutta, torta, pane e marmellata, budino, gelato, frullati o spremute

Art. 26 – Variazioni al menù

Di norma i menù non sono modificabili. Sono consentite, in via temporanea e straordinaria, variazioni esclusivamente nei seguenti casi specifici:

- 1) guasto di attrezzature necessarie alla preparazione delle pietanze previste per la giornata;
- 2) avaria delle apparecchiature di conservazione di prodotti deperibili;
- 3) interruzione temporanea delle fasi di preparazione dei pasti per cause quali, ad esempio, mancanza di energia elettrica, acqua, ecc.

In caso di accertato e documentato non gradimento di alcune pietanze si potranno sostituire alcuni dei piatti previsti, previo accordo tra l'A.C. e l'I.A.

Art. 27 – Diete speciali e in bianco

L'I.A., su presentazione di certificato medico deve approntare diete speciali per i diversi utenti.

Non dovranno essere presi in considerazione certificati medici in cui siano indicate le diete in modo generico, senza la prescrizione dettagliata degli ingredienti da utilizzare per la preparazione del piatto richiesto.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy e secondo le modalità che saranno indicate dall'A.C.. Le diete speciali devono essere confezionate in vaschetta monoporzione termosigillata. Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge per i cibi cotti da consumarsi caldi, fino al momento del consumo.

Art.28 – Contenitori

Per il trasporto dei pasti devono essere utilizzati contenitori isotermici, conformi alle disposizioni di cui al DPR 327/80 per garantire il mantenimento delle temperature prescritte e le garanzie igieniche e organolettiche dei cibi. Al loro interno vengono collocati contenitori gastro-norm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.

Gli **alimenti cotti** da consumare freddi devono mantenere temperature non superiori a + 10° C.

I **cibi cotti** da consumare caldi devono mantenere, prima del consumo, temperature non inferiori a + 65° C. Il **pane** deve essere confezionato e riposto in ceste pulite e coperte.

La **frutta** deve essere lavata e trasportata in contenitori in plastica ad uso alimentare muniti di coperchio.

Art.29 – Consegna e distribuzione dei pasti al Nido di Porto Ercole

I pasti devono essere trasportati mediante mezzi di trasporto idonei e conformi all'art.43 DPR 327/80 e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti.

Il tempo intercorrente tra la consegna dei pasti per il trasporto al nido di Porto Ercole e il loro consumo non deve di media superare i 30 minuti.

Della somministrazione dei pasti è incaricato il personale dell'I.A.

Art.30 – Applicazione piano autocontrollo

L'I.A. ha l'obbligo di provvedere alle scadenze indicate (giornaliere, settimanali, ecc.) all'esecuzione di tutti i trattamenti di pulizia e sanificazione riportati nel Piano di Autocontrollo (HACCP) di cui l'impresa stessa è dotata. Tale piano che deve essere depositato presso le due strutture dei nidi e sostituito ogni volta che viene aggiornato. Di tutti i prodotti di pulizia utilizzati devono essere presentate all'A.C., all'inizio del servizio, le schede di sicurezza.

Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

Tutto il materiale di sanificazione deve essere riposto, durante l'utilizzo, su un carrello adibito appositamente a tale funzione. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave.

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate, è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, di cottura e di distribuzione detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

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

Art.31 – Pulizia delle Attrezzature e dei Locali

Terminate le operazioni di preparazione dei pasti, tutte le attrezzature utilizzate devono essere deterse e disinfettate.

Le operazioni da eseguire presso il refettorio consistono in: sparcchiatura, lavaggio dei tavoli, pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione, pulizia degli arredi, capovolgimento delle sedie sui tavoli, spazzatura e lavaggio dei pavimenti.

I servizi igienici dovranno essere tenuti costantemente puliti a cura dell'I.A. Nei servizi igienici destinati al personale in servizio dovranno essere impiegati saponi disinfettanti ad erogazione non manuale, dispenser di tovagliette e carta igienica a bobina coperta. L'I.A. provvederà a colmare ogni eventuale carenza di arredo o di materiale.

Tutti i locali di uso comune devono essere tenuti costantemente puliti.

I giochi devono essere detersi e sterilizzati almeno una volta a settimana e comunque secondo necessità.

Le stanze adibite a dormitorio devono essere pulite e riordinate costantemente ogni giorno, anche più volte al giorno prendendo accorgimenti adeguati (ad es. incerate) per salvaguardare l'integrità dei materassi..

Di regola le lenzuola devono essere cambiate una volta a settimana mentre i bavaglioli e gli asciugamani due volte a settimana, comunque laddove necessario la biancheria deve essere lavata anche tutti i giorni.

Art.32 – Rifiuti

Tutti i residui della preparazione dei pasti vanno smaltiti negli appositi contenitori della N.U. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, ecc.). Tutti i rifiuti devono essere raccolti in appositi sacchi posti in contenitori chiusi con apertura a pedale e successivamente trasferiti nei cassonetti RSU.

Art.33 - Verifiche e controlli dell'A.C.

E' facoltà dell'A.C. effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso gli Asili Nido al fine di verificare la conformità del servizio fornito alle prescrizioni di legge e alle prescrizioni del presente Capitolato verificando, inoltre, e controllando tutto il processo di preparazione dei cibi.

L'I.A. dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'A.C. in qualsiasi ora lavorativa ed in ogni zona della struttura, per esercitare il controllo circa il corretto svolgimento del servizio in ogni sua fase.

I controlli non dovranno comportare interferenze nello svolgimento del servizio.

Durante i controlli gli incaricati si asterranno, comunque, dal fare qualsiasi osservazione diretta ai dipendenti dell'aggiudicataria, rivolgendo le osservazioni verbali o per iscritto direttamente al responsabile del servizio, come comunicato dall'aggiudicataria.

Tutte le contestazioni per inadempienze fatte in contraddittorio con il predetto incaricato, avranno lo stesso valore come se fossero fatte direttamente all'aggiudicatario.

L'A.C. applicherà le penalità, che vanno da un minimo di € 100,00 ad un massimo di € 800,00, in relazione alla gravità delle inadempienze rilevate. Il recupero di tali penalità avverrà per l'A.C. mediante ritenuta diretta sui corrispettivi da liquidare alla ditta. Le penalità potranno essere, in subordine, applicate mediante incameramento della cauzione. I rilievi inerenti alle non conformità al servizio sono contestati tempestivamente alla ditta, per via telefonica o fax e confermati per iscritto entro i due giorni successivi con Raccomandata AR.

La ditta ha a disposizione 5 gg. di tempo dal ricevimento della Raccomandata AR per inviare per iscritto le proprie controdeduzioni che saranno oggetto di valutazione da parte dell'Ente, con conseguente applicazione di penali o archiviazione dell'addebito.

Art.34- Penalità

Qualora l'aggiudicatario interrompa il servizio, mancando l'obbligo di continuità del servizio, il Comune è autorizzato a rivolgersi ad altre imprese addebitando l'intero costo del servizio al cottimista inadempiente ed applicando, inoltre, una penale di €. 300,00. Se tale situazione dovesse presentarsi una seconda volta in corso di contratto, sarà applicata una penale pari a €. 500,00. Il verificarsi di una terza violazione comporta l'immediata risoluzione del contratto e l'applicazione di una penale pari al 25% del presente contratto, nonché l'incameramento della cauzione da parte dell'Amministrazione Comunale.

Qualora il personale tenga un comportamento pericoloso o scorretto nei confronti dei minori o di terzi, sarà applicata una penale di €. 300,00.

Qualora l'aggiudicatario non proceda alla sostituzione del personale ai sensi dell'art. 19 sarà applicata una penale di €. 400,00. Al persistere di tale situazione l'Amministrazione potrà chiedere l'immediata risoluzione del contratto, incamerando la cauzione ed applicando una penale pari al 25% del valore del contratto.

Qualora, nel corso di controlli sull'espletamento del servizio, sia accertata dal competente personale dell'Amministrazione Comunale una delle seguenti irregolarità all'aggiudicatario sarà addebitata, salvo pregiudizio dei maggiori danni eventualmente derivanti dal mancato adempimento, una penale di €. 600,00:

- a) rinvenimento di prodotti alimentari scaduti;
- b) per ogni singola inosservanza giornaliera dell'obbligo di mantenere un organico di personale che consenta il rispetto dei rapporti adulti/bambini;

Qualora, invece, nel corso di controlli sull'espletamento del servizio, sia accertata dal competente personale dell'Amministrazione Comunale una delle seguenti irregolarità all'aggiudicatario sarà addebitata, salvo pregiudizio dei maggiori danni eventualmente derivanti dal mancato adempimento, una penale di €. 200,00:

- a) mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle merceologiche;
- b) mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione;
- c) mancato rispetto del menù senza preventiva e giustificata comunicazione all'A.C.;
- d) inadeguata igiene dei locali, delle attrezzature e degli utensili;
- e) conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente;
- f) mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie;
- g) confezionamento ed etichettatura non conforme alla vigente normativa in materia;
- h) inosservanza degli orari di apertura o chiusura giornaliera in relazione alla frequenza dei bambini;
- i) eccessivo disordine nei locali.

In caso di recidiva di cui ai precedenti punti, le penalità suindicate saranno prima raddoppiate e poi triplicate.

Il totale delle penali annue non potrà superare il 10% dell'importo annuale del contratto.

Art.35 Pagamento delle fatture

L'I.A. presenta mensilmente all'Ufficio Servizi Sociali le fatture relative all'attività del mese precedente, una per il servizio di assistenza educativa, pulizia e lavanderia e una per il servizio di mensa con l'indicazione del numero dei pasti erogati per ogni struttura, distinti tra colazione, pranzo e merenda. Alle fatture relative al servizio di mensa, inoltre, dovranno essere allegati i tabulati delle presenze giornaliere dei bambini frequentanti la struttura. Le fatture saranno liquidate, previo riscontro sulla base dei prezzi d'offerta, entro 30 giorni dal ricevimento delle stesse.

L'ultima fattura relativa al periodo di appalto sarà liquidata soltanto qualora l'A.C. non vanti alcun credito verso l'I.A e siano state pagate tutte le spese accessorie (enel, telefono).

Art. 36 – Risoluzione del contratto

Costituiscono possibili cause di risoluzione del contratto le seguenti ipotesi:

- a) messa in liquidazione dell'I.A. o comunque altri casi di cessione della sua attività;
- b) nel caso in cui gli inadempimenti e i ritardi regolarmente contestati, per cause imputabili all'appaltatore, eccedano il numero di 6 (sei) nell'arco di durata del contratto
- c) subappalto totale o parziale del servizio non autorizzato;
- d) interruzione del servizio non motivata;
- e) gravi e ripetute violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato;
- f) mancato pagamento degli stipendi, contributi previdenziali, assistenziali ai dipendenti e quant'altro previsto dalla normativa vigente;
- g) gravi violazioni e/o inosservanze delle norme vigenti in materia igienico sanitarie;
- h) casi di grave tossinfezione alimentare;
- i) mancata attuazione entro 30 giorni del progetto educativo;
- l) per impiego di personale non in possesso dei requisiti previsti da disposizioni normative e regolamentari e dal presente capitolato.

In tutte le ipotesi sopraindicate, il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'A.C. in forma di lettera raccomandata AR, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Nulla sarà dovuto per il mancato utile.

Qualora l'A.C. intenda avvalersi di una delle ipotesi di clausola risolutiva espressa la stessa si rivarrà sull'aggiudicataria a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa.

Fuori dai casi indicati, il contratto può essere risolto per inadempimento di non scarsa importanza di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale venga indicato all'altro contraente un termine non inferiore a giorni 15 (quindici) dalla sua ricezione per l'adempimento. Allo scadere di detto termine il contratto s'intende risolto di diritto.

Art.45 – Documento Unico di Valutazione dei Rischi da interferenze

Ai sensi degli artt.26 e 28 del D.Lgs 81/08 e ss.mm.ii. non si ritiene necessario redigere il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (DUVRI), pertanto i costi relativi alla sicurezza riferiti al servizio di cui trattasi risultano essere pari a zero.

Art.46 - Foro Competente

Per qualsiasi controversia che dovesse insorgere in relazione al relativo rapporto contrattuale in fase dell'affidamento dei lavori é competente il Tribunale Amministrativo Regionale con sede in Firenze, mentre per le controversie in fase di esecuzione dei lavori è competente il giudice ordinario o, in sua vece, gli arbitri.

Art.47 - Richiamo alla legge ed altre norme

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato, si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia.

Art.48- Struttura organizzativa A.C.

La struttura organizzativa dell'A.C. cui è affidata la gestione e il controllo dei servizi oggetto del presente Capitolato è l'Area 4 - Ufficio Servizi Sociali.

COMUNE DI MONTE ARGENTARIO

Provincia di Grosseto

MENU' ASILO NIDO E TABELLE DIETETICHE E NUTRIZIONALI

Allegato n. 1

*Al capitolato speciale d'Oneri per la gestione del servizio di Asilo Nido del
Comune di Monte Argentario*

MENU COLAZIONI, PASTI E MERENDE PER BIMBI SEMIDIVEZZI E DIVEZZI ALL'ASILO NIDO						
	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO
I SETTIMANA	Passato di verdura Uovo intero Verdura fresca Pane frutta fresca	Pasta al pomodoro Polpette al pomodoro Verdura fresca Pane frutta fresca	Brodo di pesce Pesce Patate Pane frutta fresca	Pasta all'uovo al pomodoro Formaggio Verdura fresca Pane frutta fresca	Riso all'olio Pesce Verdura fresca Pane frutta fresca dolce	Pane con pomodoro fresco Manzo macinato al limone Verdura fresca Pane frutta fresca
II SETTIMANA	Minestra di verdura Uovo intero Purè di patate Pane frutta fresca	Riso al pomodoro Braciola di tacchino Verdure fresche Pane frutta fresca	Brodo di pesce Pesce Verdura fresca Pane frutta fresca	Passato di verdura Petto di pollo Carote Pane frutta fresca	Pasta all'olio Pesce Pomodori freschi Pane frutta fresca	Pasta al pomodoro Manzo macinato al limone Verdura cotta all'olio Pane Frutta fresca dolce
III SETTIMANA	Passato di verdura Uovo intero Verdura fresca Pane frutta fresca	Pasta al pomodoro Polpette al pomodoro Verdura fresca Pane frutta fresca	Brodo di pesce Pesce Patate Pane frutta fresca	Pasta all'uovo al pomodoro Formaggio Verdura fresca Pane frutta fresca	Riso all'olio Pesce Verdura fresca Pane frutta fresca dolce	Pane con pomodoro fresco Manzo macinato al limone Verdura fresca Pane frutta fresca
IV SETTIMANA	Minestra di verdura Uovo intero Purè di patate Pane frutta fresca	Riso al pomodoro Braciola di tacchino Verdure fresche Pane frutta fresca	Brodo di pesce Pesce Verdura fresca Pane frutta fresca	Passato di verdura Petto di pollo Carote Pane frutta fresca	Pasta all'olio Pesce Pomodori freschi Pane frutta fresca	Pasta al pomodoro Manzo macinato al limone Verdura cotta all'olio Pane Frutta fresca dolce

COLAZIONE: Latte (100 cc) con zucchero (4 gr), orzo o cacao (10 gr), oppure the con limone (1 bustina ogni 3 tazze e il succo di 1 limone ogni 5 tazze), fette biscottate (n.1), biscotti tipo maria (n.3)

MERENDA: yogurt, gelato o budino (50 gr) o ciambellone (40 gr) con the o latte (quantità della colazione)

Pietanze

Quantità

Primi piatti

Brodo di verdura o di pesce	250 gr di brodo con 30 gr di pastina
Passato di verdure	250 gr di passato con 30 gr di pastina
Pasta al pomodoro parmigiano	50 gr di pasta con 7 gr di salsa di pomodoro, 5 gr di olio o burro e 10 gr di parmigiano
Pasta all'uovo con salsa di pomodoro	50 gr di pasta con 20 gr di salsa di pomodoro e 10 gr parmigiano
Riso in bianco	50 gr di riso con 7 gr di olio e 10 gr di parmigiano
Pane con pomodoro fresco	50 gr di pane con 10 gr di pomodoro fresco e 5 gr di olio
Riso al pomodoro	50 gr di riso con 7 gr di pomodoro, 5 gr di olio o burro e 10 gr di parmigiano
Pasta in bianco	50 gr di pasta con 7 gr di olio e 10 gr di parmigiano

Secondi piatti

Pesce	70 gr
Manzo macinato al limone	80 gr
Petto di pollo	80 gr
Braciola di tacchino	80 gr
Polpette al pomodoro	80 gr
Uovo intero	n.1
Formaggio	50 gr

Contorni

Patate	50 gr
Pomodori freschi	50 gr con 5 gr di olio
Purea di patate	50 gr
Carote all'olio	50 gr con 5 gr di olio
Verdura fresca	50 gr con 5 gr di olio
Verdura cotta all'olio e limone	30 gr con 5 gr di olio
Pane	50 gr
frutta fresca	100 gr
dolce	40 gr

COMUNE DI MONTE ARGENTARIO

Provincia di Grosseto

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Allegato n. 2

Al capitolato speciale d'Oneri per la gestione del servizio
di Asilo Nido del **Comune di Monte Argentario**

ALIMENTI BIOLOGICI

Il Reg. CEE n. 2092/91 descrive il metodo di produzione biologico di prodotti agricoli e all'indicazione di tale metodo sui prodotti agricoli e sulle derrate alimentari completato dal Reg. CEE n. 1804/99 del Con. 19/07/99 per le produzioni animali.

Considerando che il metodo di produzione biologico implica restrizioni importanti per quanto concerne l'utilizzo di fertilizzanti o antiparassitari, tali restrizioni comportano l'ottenimento di un prodotto che si pone in diversi modi rispetto al prodotto convenzionale:

Il prodotto biologico

- sarà esteticamente più irregolare o difettoso per l'assenza di trattamenti estetici;
- porterà segni di piccoli attacchi di parassiti o fisiopatie non bloccate drasticamente come con agenti chimici;
- avrà gradi di maturazione disomogenei per l'assenza di maturandi rapidi;
- potrà essere di varietà non riscontrabile sul mercato "normale" per l'impossibilità di ricorrere a sementi transgeniche o ibride;
- presenterà caratteristiche differenti quali la limpidezza, assenza di sedimento, colore, lucentezza, per l'assenza di trattamenti effettuati con l'ausilio di coadiuvanti della lavorazione;
- può costare alla produzione più del prodotto "normale" per la complessità delle operazioni.

La qualità nutrizionale, a meno di casi particolari, diminuisce dal momento del confezionamento in poi, ed è drammaticamente ridotta da inadeguate condizioni di conservazione, da contenitori inadatti, da chiusure che non chiudono o da materiali che non isolano o non filtrano la luce UV, ecc.

La qualità è anche legata alla commercializzazione. La frutta in genere, ma anche molti ortaggi, richiedono standard di pezzatura e calibro minimo nella definizione della qualità.

Tra gli alimenti biologici sono tassativamente esclusi i prodotti geneticamente modificati.

Per i prodotti ortofrutticoli "biologici" è tollerata la II° categoria.

Esempio:

MELE E PERE DA TAVOLA

Caratteristiche minime: intere, sane, pulite, sufficientemente sviluppate, prive di parassiti, odore e/o sapore estranei, umidità esterna anormale.

Categoria extra - qualità superiore

- Peduncolo intatto
- Prive di difetti
- Le pere non devono essere grumose

Categoria I° - buona qualità

Le pere non devono essere grumose. Sono tollerati:

- Leggero difetto di sviluppo/forma
- Leggero difetto di colorazione
- Peduncolo leggermente danneggiato
- Difetti di buccia

Categoria II° - qualità mercantile

conformi alle caratteristiche minime e con buccia e polpa

intere

Tollerati: - **mancanza di peduncolo**

- difetti di sviluppo
- difetti di colorazione
- difetti di forma
- difetti di buccia

I prodotti ortofrutticoli vengono di solito commercializzati di categoria II perché la selezione di categorie superiore ridurrebbe drasticamente la disponibilità sul mercato e anomalie nei prezzi. La qualità igienica è legata alla presenza di microrganismi in genere e patogeni in particolare.

La filiera deve garantire sempre le condizioni ottimali di conservazione delle temperature di sicurezza che consentono la minor crescita microbica senza alterare il prodotto.

Altri livelli di qualità sono legati alla corretta etichettatura, ai materiali utilizzati per l'imballaggio, al formato delle confezioni distinte per settori(i formati GDO sono differenti da quelli utilizzati per la ristorazione collettiva, ecc.) devono essere presi in considerazione nella valutazione comparata della qualità biologica del prodotto finito.

CALENDARIO DEI PRODOTTI FRUTTICOLI FRESCHI

SETTEMBRE	Pere, mele, fichi, pesche, prugne, susine, uva.
OTTOBRE	Kaki, limoni, mandaranci, mele, uva, pere.
NOVEMBRE	Arance, ananas, banane, kaki, mandaranci, mele, pere.
DICEMBRE	Ananas, arance, banane, mele, pere, mandarini, kaki.
GENNAIO	Arance, banane, kaki, limoni, mandaranci, mandarini, mele, pere.
FEBBRAIO	Arance, banane, mele, pere, mandarini.
MARZO	Arance, banane, mele, pere.
APRILE	Banane, mele, pere, nespole.
MAGGIO	Fragole, banane, ciliegie, lamponi, mele, nespole, pere, prugne.
GIUGNO	Albicocche, amarene, ciliegie, fragole, fichi, pere, mele, susine

CALENDARIO DEGLI ORTAGGI FRESCHI

SETTEMBRE	Carote, cetrioli, cavoli, cicoria, coste, erbe, fagioli, funghi, fagiolini, insalate, melanzane, patate, peperoni, pomodori, sedano, spinaci, zucca, zucchine.
OTTOBRE	Barbabietole, carote, catalogna, cavolfiori, cipolle, funghi, fagioli, melanzane, patate, porri, radicchio, sedano, spinaci, zucca.
NOVEMBRE	Barbabietole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiore, cicoria, cipolle, coste, fagioli, cavolini di Bruxelles, fagiolini, finocchi, funghi, insalata belga, lenticchie, porri, radicchio, sedano, soncino, spinaci, zucca.
DICEMBRE	Barbabietole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cavolini di Bruxelles, cicoria, cipolle, coste, erbe, finocchi, funghi, indivia, lattuga, scarola, sedano, spinaci, trevisana, zucca.
GENNAIO	Barbabietole, bietole, carciofi, carote, catalogna, cavoli, cavolfiori, cicoria, cipolle, coste, finocchi, patate, porri, lattuga, radicchio, sedano, spinaci, verze, zucca.
FEBBRAIO	Bietole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cicoria, cipolle, erbe, finocchi, indivia, lattuga, patate, porri, prezzemolo, sedano, verze, zucca, spinaci.
MARZO	Carciofi, carote, cicorietta, coste, erbe, finocchi, lattughino, pasqualina, patate, porri, radicchio, ravanelli, rosmarino, salvia, sedano, soncino, spinaci, verze.
APRILE	Asparagi, carote, cicoria, cipolle, broccoli, carciofi, fagiolini, fave, finocchi, indivia, lattuga, patate novelle, piselli, pasqualina, porri, ravanelli, scarola, sedano, spinaci, verze, zucchine.
MAGGIO	Asparagi, bietole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, patate novelle, peperoni, piselli, pomodoro, porri, ravanelli, sedano, spinaci, verze, zucchine.
GIUGNO	Asparagi, barbabietole, bietole, carote, catalogna, cavolfiori, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, fiori di zucca, funghi, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, porri, ravanelli, verze, zucchine.

SCHEDE ALIMENTI FARINACEI

Pane comune

Prodotto con farine tipo 0, 00, seguendo le modalità di preparazione previste dalla legge n.580/67, titolo III, art.14, con l'aggiunta degli ingredienti previsti dall'art.19.

Le farine impiegate devono possedere caratteristiche di composizione, relativamente al contenuto in umidità, ceneri, cellulosa o sostanze azotate previste dalla legge, art.7 legge n.580/67 e non devono essere trattate con sostanze imbiancanti od altro non consentito.

La farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca.

Il contenuto in umidità massimo tollerato nel pane è quello previsto dalla legge n. 580/67 art.16 e precisamente:

- pezzature fino a 70g. massimo 29%
- pezzature da 100 a 250 g. massimo 31%
- pezzature da 1000 g. massimo 40%

Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato.

La fornitura deve essere garantita:

- In recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come da D.M. 21 marzo 1973 e modificazioni del D.M. 25 giugno 1981, D.M. n.220/93;

Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti, con le modalità previste dall'art.20 legge n.580/67 nel caso si tratti di pane speciale.

All'analisi organolettica il pane deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche:

- crosta dorata e croccante;
- la mollica deve essere morbida, ma non collosa;
- alla rottura con le mani (o a taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica;
- il gusto e aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.

Pane grattugiato

Deve essere ottenuto dalla macinazione di: pane secco, fette biscottate, crackers, gallette o altri prodotti simili provenienti dalla cottura di una pasta preparata con sfarinati di frumento, acqua e lievito, con o senza aggiunta di pane comune e assoggettato alla disciplina del 4 luglio 1967 n. 580.

Se confezionato, l'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto nel DL 109 del 27 gennaio 1992.

Pasta di semola di grano duro

Deve rispondere alle modalità ed ai requisiti di composizione ed acidità riportate nella legge n.580/67, titolo IV, art.28 e 29 e successive modificazioni legge n.440/71.

La pasta non deve presentare in modo diffuso, difetti del tipo:

- presenza di macchie bianche e nere,
- bottatura o bolle d'aria;
- spezzature o tagli;

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

Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste.

Per ogni tipo di pasta devono essere specificate le seguenti caratteristiche:

- tempo di cottura
- resa(aumento di peso con la cottura)

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109/92.

Paste secche all'uovo

Prodotte con semola di grano duro e almeno quattro uova di gallina, corrispondenti ad almeno 200 g per kg di semola, come citato nell'art. 31 legge n. 580/67 e successive modificazioni.

La pasta deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione (vedi pasta di semola)

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal DL 109/92.

Riso Arborio

Deve essere conforme alla legge del 18/03/58 n. 325.

E' vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale.

Il riso deve essere confezionato in imballaggi sigillati, recanti sul sigillo o sulla confezione la denominazione della ditta produttrice o confezionatrice.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti d'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.

Lo stoccaggio del riso deve avvenire in locali ben aerati e non umidi perché se l'umidità supera un valore medio del 14% si può deteriorare.

Gruppo merceologico: superfino deve avere i seguenti requisiti:

Sono consentite le seguenti tolleranze:

- grani spuntati 5%
- grani striati rossi 3%
- deformità naturali e impurità varietali 10% (max impurità varietali 5%)
- rotture 5%

Tolleranze di corpi estranei:

sostanze minerali o vegetali non tossiche 0,01%

sostanze vegetali commestibili 0,10%.

Lunghezza: molto lungo mm. 6,61-7,6

Forma: semitondo
Groschezza: molto grosso/larghezza 3,15 mm
Perlatura: centrale estesa
Striscia: assente
Dente: pronunciato
Sezione: schiacciata
Tempo di gelatizzazione: 17'68"
Tempo cottura: basso <18'
Resa cottura: 4.34 (volume)
Sost. Perse alla cottura: 10.30%

Riso parboiled

Deve rispondere ai requisiti della legge n. 325 del 18/03/58 e n. 56 del 05/06/62.

Non deve quindi essere trattato con sostanze non consentite, possedere caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti d'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.

Zucchero semolato

Il prodotto deve essere conforme alla legge n. 139 del 31/03/80 ed il contenuto residuo di anidride solforosa deve essere al massimo 15 mg/Kg. Le confezioni devono riportare:

- denominazione;
- peso netto;
- nome ed indirizzo del fabbricatore o del rivenditore stabiliti all'interno della CEE;
- la sede dello stabilimento di produzione.

Per semolato si intende il prodotto a media granulosità.

Le confezioni devono essere integre e a tenuta.

Lo zucchero non deve presentare impurità o residui di insetti.

Farina tipo 0

Le farine di grano tenero devono avere le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla legge n. 580/67 titolo II art.7 :

- colore bianco con leggera tendenza verso il giallognolo;
- dolce al tatto;
- odore e sapore molto lieve e gradevole
- stretta in pugno deve formare una massa compatta ed aderire alle dita;
- contenuto di acqua 14,2%;
- glutine secco minimo 10%;
- cellulosa 0,30%;
- non deve contenere imbiancanti non consentiti e/o farine di altri cereali o sostanze estranee;

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture od altro e devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome ed il luogo di produzione nonché la data di scadenza come da D.L. n. 109/92.

Lo stoccaggio deve avvenire in luoghi puliti, aerati e non umidi onde evitare che la farina venga invasa da insetti, parassiti, larve, muffe o altri agenti infestanti.

Crema pronte, dessert ecc.

Condizioni generali:

- devono essere stabilizzate per mezzo di trattamenti termici tipo UHT e in contenitori sigillati;
- le dichiarazioni su ogni singolo contenitore devono rispondere ai requisiti previsti dal D.L. 102/92,
- non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge.

Budino

Condizioni generali:

- devono essere stabilizzate per mezzo di trattamenti termici tipo UHT e in contenitori sigillati;
- le dichiarazioni su ogni singolo contenitore devono rispondere ai requisiti previsti dal D.L. 102/92 e DPR 327/80;
- non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge.

Acqua minerale

Le acque minerali devono attenersi alle seguenti norme:

- R.D. n.1265/34, per quanto riguarda la loro classificazione in base ai referti delle analisi chimiche ;
- D.M. del 01/02/83 per quanto riguarda le indicazioni obbligatorie da riportare in etichetta;
- D.M. del 17/02/81 relativo alle acque minerali confezionate in contenitori di cloruro di polivinile (verifica dei limiti di cessione)
- C.M. della Sanità n.61/76
- D.L. n.105/92 , attuazione della direttiva 80/777 CEE, relativa all'utilizzazione e commercializzazione delle acque naturali;
- D.M. n.542/92 recante i criteri di valutazione delle caratteristiche delle acque minerali naturali;
- D.M. del 13/01/93;
- Circ. Min. n. 17 del 13/09/91;
- Circ. Min. n. 19 del 12/05/93.

Nelle acque minerali non si devono riscontrare sostanze aggiunte alla natura del prodotto, non regolamentate dalla legislazione vigente.

SCHEDE ALIMENTI CARNE

Carne sottovuoto

Lo sviluppo dei germi alteranti limita drasticamente la durata commerciale della carne conservata nell'atmosfera ambientale. La crescita dei batteri alteranti può venire rallentata, aumentando così la conservabilità, confezionando la carne e i prodotti derivati in atmosfere particolari.

Con il confezionamento sottovuoto, lo sviluppo dei batteri aerobi è impedito in seguito alla rimozione dell'ossigeno nella confezione; la degradazione del prodotto si verifica dopo un periodo abbastanza lungo, a seconda del tipo di alimento confezionato, in conseguenza della proliferazione di batteri a lenta crescita e che tollerano condizioni anaerobiche.

Le carni devono possedere i requisiti merceologici previsti per carni non confezionate. Il colore della carne, deve essere rosso scuro finché la confezione è integra e deve ritornare rosso brillante passato poco tempo dall'apertura dell'involucro.

Le norme igienico-sanitarie riguardanti il confezionamento delle carni in atmosfera controllata sono dettate dal D.M. 27 gennaio 1988, n° 49.

La carne fresca sottovuoto si conserverà in cella carni a temperatura da 0° a 4° C, su ripiani o in contenitori di acciaio inox o plastica, per un periodo di tempo massimo di 20-30 giorni. Durante tale periodo si potrà notare una certa fuoriuscita di liquido color rossiccio scuro e la formazione di una patina bianca tra la plastica della confezione e la carne, nonché altre colorazioni anomale. Tali trasformazioni sono visibili dal terzo, quarto giorno dal confezionamento e potrebbero rappresentare dei rischi dal punto di vista igienico sanitario se la confezione non ha mantenuto rigorosamente il vuoto e se la temperatura ha superato in tale periodo i +4°C.

All'apertura spesso si avverte un certo odore che potrebbe insospettire l'operatore; la scomparsa dell'odore nel giro di pochi minuti indica che il fatto è naturale e non comporta alterazioni sospette della carne, mentre se l'odore è persistente lo si può attribuire ad un avanzato stato di decomposizione della carne e se ne consiglia pertanto l'utilizzo.

Inoltre si precisa che:

- all'atto del confezionamento in criovac, la carne non deve avere un periodo di macellazione superiore a 7 gg;
- all'atto dell'uso, non deve superare un periodo di 21 gg dal confezionamento (15 gg per i suini); è tollerato un accumulo in minima quantità di siero di sangue all'interno della confezione a condizioni che quest'ultima sia integra (senza perdite) e che non risultino alterati il colore e l'odore della carne;
- la conservazione in frigo prima della consegna dovrà avvenire a temperatura oscillante tra 0°C e + 2°C;
- il trasporto dovrà avvenire in autofrigoriferi la cui temperatura non dovrà superare + 4°C secondo il D.M. del 09/06/83.

Vitello fresco

Condizioni generali:

- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n.283/62, e del D.L. 286/94 e successive modifiche ;
- presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classificazione;
- deve provenire da allevamenti nazionali o CEE e da stabilimenti riconosciuti CEE;
- deve essere specificata la provenienza;
- deve essere dichiarata la data di macellazione che non deve essere superiore a giorni 6;
- deve provenire da bestie che non abbiano superato i 300Kg di peso,

- deve essere tenera a grana fine, con colorito brillante, di colore bianco -rosato, con grasso di colore bianco candido, consistente, di odore latteo;
- deve essere dichiarata l'assenza di estrogeni, legge n.4/61,
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del DPR n. 327/80 e successivi aggiornamenti, con temperature durante il trasporto fra i -1 e i +7 °C;
- deve essere conservato sino al momento della cottura a temperatura compresa fra +0°C e +4°C;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- deve possedere buone caratteristiche microbiologiche.

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalle direttive del Consiglio 86/469/CEE del 16/09/86.

Bovino adulto fresco refrigerato

Condizioni generali:

- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n.283/62, e del D.L. 286/94 e successive modifiche ;
- presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classificazione;
- deve provenire da allevamenti nazionali o CEE e da stabilimenti riconosciuti CEE;
- deve essere specificata la provenienza;
- deve essere dichiarata la data di macellazione che non deve essere superiore a giorni 6;
- deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto mazzato, mazzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- deve essere dichiarata l'assenza di estrogeni, legge n. 4 del 03/02/61,
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del DPR n. 327 del 26/03/80 e successivi aggiornamenti, con temperature durante il trasporto fra i -1 e i +7 °C;
- deve essere conservato sino al momento della cottura a temperatura compresa fra +0°C e +4°C;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- deve possedere buone caratteristiche microbiologiche.

Devono essere carni di animali non appartenenti alla categoria dei vitelli ai sensi della legge n.171/64, art.2, e successive modifiche, legge n.63/77 e legge 44/83.

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalle direttive del Consiglio 86/469/CEE del 16/09/86 e successive modifiche.

Deve essere dichiarata l'età dell'animale che deve essere al massimo di 24 mesi.

Deve essere dichiarata l'appartenenza delle carcasse di bovino adulto alla categoria A oppure E, secondo il Reg. CEE 1026/91.

Non sono accettate carni dichiarate di vacca o che presentano le caratteristiche di consistenza e di colore dei muscoli di suddetti animali.

Polli a busto e petti di pollo freschi refrigerati

Condizioni generali: La produzione e la commercializzazione deve essere conforme al DPR 495/97 e successive modifiche ed integrazioni; l'etichettatura e/o il documento di trasporto deve riportare anche il bollo sanitario(bollo CEE).

- deve soddisfare le vigenti norme per la vigilanza igienica ai sensi della legge n.283/62, del DPR n.503/82, Reg. CEE n. 1906/90, Reg. CEE n. 1538/91 e successive integrazioni e aggiornamenti;
- deve provenire da allevamenti nazionali e da stabilimenti riconosciuti CEE;
- devono essere conservate e trasportate a una temperatura compresa tra i -1°C e +4 °C(DPR 495/97 e DPR 327/80);
- devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- non devono aver subito azione di sostanze estrogeniche;
- le confezioni, le bacinelle o i sacchi di materiali per alimenti non devono contenere il liquido di sgocciolamento;
- devono possedere buone caratteristiche microbiologiche.

La carne deve essere priva di sostanze di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalle direttive del Consiglio 86/469/CEE del 16/09/86.

Polli interi caratteristiche:

- Polli di allevamento industriale, allevati a terra, preparati a busto, classe A (Reg. CEE 1906/90 e agg.), regolare sviluppo, buona conformazione, ottimo stato di nutrizione e assenza di callosità sternale;

- Polli di età inferiore alle dieci settimane, di ambo i sessi, carni molto tenere, scarso tessuto adiposo, pelle morbida e liscia, cartilagine sternale molto flessibile;
- Privi di testa, collo e zampe tagliate subito sotto l'articolazione del tarso;
- La macellazione deve essere recente (non superiore a 3 giorni e non inferiore a 12 ore) e deve far seguito il raffreddamento in cella frigorifera;
- Il pollo deve essere esente da fratture, edemi ed ematomi;
- I busti devono risultare esenti da viscere;
- Il dissanguamento deve essere completo;
- Il grasso interno e di copertura deve essere distribuito nei giusti limiti;
- La pelle deve essere pulita, elastica non disseccata, senza piumole o penne, senza ecchimosi o macchie verdastre;
- La carne deve essere di colorito bianco rosa tendente al giallo, di buona consistenza ma non flaccida né infiltrata di sierosità.

Polli porzionati (cosci, sottocosci, petti) caratteristiche:

- devono essere ben conformate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata;
- Il pollo deve essere esente da fratture, edemi ed ematomi
- La pelle deve essere pulita, elastica non disseccata, senza piumole o penne, senza ecchimosi o macchie verdastre;
- Il grasso interno e di copertura deve essere distribuito nei giusti limiti;
- Le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza essudatura né trasudato e prive di segni di congelazione;
- Le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi;

Tacchino fresco refrigerato

Condizioni generali:

- deve soddisfare le vigenti norme per la vigilanza igienica ai sensi della legge n. 283 del 30/04/62, del DPR n. 503 del 08/06/82, Reg. CEE n. 1906/90, Reg. CEE n. 1538/91 e successive integrazioni e aggiornamenti;
- deve provenire da allevamenti nazionali e da stabilimenti riconosciuti CEE;
- devono essere conservate e trasportate a una temperatura compresa tra i -1°C e $+4^{\circ}\text{C}$ (DPR 495/97 e DPR 327/80);
- devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- non devono aver subito azione di sostanze estrogene;
- le confezioni, le bacinelle o i sacchi di materiali per alimenti non devono contenere il liquido di sgocciolamento;

devono possedere buone caratteristiche microbiologiche.

La carne deve essere priva di sostanze di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalle direttive del Consiglio 86/469/CEE del 16/09/86.

Tacchino intero Caratteristiche:

- tacchino maschio di età compresa tra 14 settimane e 8 mesi;
- non trattato con antibiotici;
- deve essere allevato a terra;
- deve presentare carne tenera, colore rosa pallido, pelle leggera e facilmente lacerabile, cartilagine sternale molto flessibile.

Tacchino porzionato (cosce, sottocosce, petto) caratteristiche:

- devono essere ben conformate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata;
- Il pollo deve essere esente da fratture, edemi ed ematomi
- La pelle deve essere pulita, elastica non disseccata, senza piumole o penne, senza ecchimosi o macchie verdastre;
- Il grasso interno e di copertura deve essere distribuito nei giusti limiti;
- Le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza essudatura né trasudato e prive di segni di congelazione;
- Le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi;

Fesa di tacchino:

- maschio giovane di circa 5 Kg di peso, completamente disossato;
- il gozzo deve essere stato asportato;

- costituita da solo muscolo pettorale;
- non devono esserci ammaccature sottocutanee.

Suino magro fresco refrigerato

Condizioni generali:

- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica, ai sensi della legge n.283/62 (modificata dalla legge n.441/63) e del R.D. n.3298/28 e D.L.S. n.286/94 e deve presentare il bollo della visita sanitaria e di categoria commerciale secondo il D.L. n.3/77 convertito con L. n.63/77;
- deve provenire preferibilmente da macelli riconosciuti CEE;
- deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza soda-elastica al tatto e venatura scarsa;
- deve essere trasportato secondo le disposizioni della L. 283 del 30/04/62 (approvata con DPR 327 del 26/03/80) e con temperature , durante il trasporto, tra i -1°C e $+7^{\circ}\text{C}$. Inoltre durante il trasporto le carni devono essere accompagnate da un bollo sanitario (DLgs n.286/94);
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e funginee.

Prodotti Di Salumeria

Si possono definire "salumi" quei prodotti alimentari costituiti da carni tritate più o meno finemente o in blocchi compatti, addizionate o meno da grasso suino, addizionate di additivi vari e di spezie, contenute in un involucro o no, la cui conservabilità, più o meno lunga, è garantita da trattamenti chimici e/o fisici.

Prosciutto Crudo Di Montagna

L'unico fattore conservante è rappresentato dal sale, dai nitrati e nitriti.

E' costituito da coscia fresca di puro suino.

Deve possedere tutte le caratteristiche previste dalla legge per la tutela del marchio.

La stagionatura non deve essere inferiore ai 12 mesi.

L'umidità sulla parta magra non deve essere superiore al 55-58%.

La porzione di grasso non deve essere eccessiva.

Il grasso non deve essere di colore giallo o essere rancido.

Prosciutto Di Parma

Il prodotto deve possedere tutte le caratteristiche della legge 13 febbraio 1990 n° 26 capo I che tutela la denominazione di origine, zona di produzione e caratteristiche merceologiche (art. 1-2-3).

Per la denominazione "Prosciutto di Parma" oltre alla legge 13/02/1990 ci si deve attenere al D.M. 15 febbraio 1993 n° 253 (regolamento di esecuzione della legge 13/02/1990 n° 26) al D.M. 9 ottobre 1978 che approva i simboli necessari al controllo di qualità.

Le caratteristiche merceologiche che il prosciutto di Parma deve presentare secondo la legge 13 febbraio 190 n° 26 art. 3 punto 1 sono:

- 1- forma esteriore tondeggiate;
- 2- peso tra gli 8 e i 10 Kg e comunque non inferiore ai 7 Kg;
- 3- colore al taglio uniforme tra il rosa e il rosso;
- 4- aroma e sapore: aroma fragrante e caratteristico;
- 5- sapore delicato e dolce, poco salato.

Per quanto riguarda la sua lavorazione si fa riferimento al D.M. 15 febbraio 1993 n° 253 art. 17 che precisa le fasi della lavorazione, della macellazione fino all'applicazione del contrassegno.

Il regolamento per il sezionamento in tranci e l'affettamento di questo salume è previsto sempre dal D.M. 15 febbraio 1993 n° 253 art. 24 e 25.

Non devono risultare additivi non consentiti dalla legge e i residui presenti non devono superare la quantità ammessa dalla legge, D.M. 31 marzo 1965.

Prosciutto cotto senza polifosfati

Deve essere conforme al D.L. 537/92 e provenire da uno stabilimento con bollo L.

Il prodotto deve essere avvolto in idoneo involucro plastico o carta alluminata, D.M. 21/03/73, deve essere munito di dichiarazione riguardante il tipo di prodotto (si intende il ricavato dalla coscia di suino).

All'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato. L'etichetta deve essere conforme al D.L. 109/92.

Il peso deve essere inferiore ai 7 Kg.

Altre caratteristiche:

- l'esterno non deve presentare patine né odore sgradevole;
- il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore e odore rancido, non deve essere in eccesso e può anche essere preventivamente sgrassato;
- la quantità di grasso interstiziale deve essere di preferenza bassa;

- non deve essere un prodotto "ricostituito" e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari;
- la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
- l'aroma deve essere dolce, "di nocciola", e non acidulo;
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti;
- gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite da D.M. 31/03/65 e successive modificazioni, e D.M. 28/12/64 e successive modificazioni;
- l'umidità calcolata sulla parte magra deve essere 62/66%;
- i grassi devono essere il 6-10%.

SCHEDE ALIMENTI LATTICINI E UOVA

Uova di gallina

Uova fresche di gallina di produzione nazionale.

- Devono essere conformi al Reg. CEE 1907/90 e successivi aggiornamenti e modifiche;
- Categoria qualitativa A;
- Categoria di peso L;

Gli imballi devono essere muniti di fascette o dispositivi d'etichettatura leggibili e recanti:

Il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda che ha imballato o fatto imballare la merce;

Il numero distintivo del centro di imballaggio;

- La categoria di qualità e di peso;
- Il numero delle uova imballate;
- La durata minima seguita dalle raccomandazioni idonee e di immagazzinaggio e di utilizzazioni e/o la data di imballaggio.

L'indicazione della data di durata minima e l'avviso di conservare le uova in frigorifero dopo l'acquisto sono obbligatorie dal 01/06/94. Le uova di categoria A devono presentare le seguenti caratteristiche:

- guscio e cuticola normali e intatti;
- camera d'aria di altezza non superiore a 6 mm, immobile;
- albume chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- tuorlo visibile alla speratura solamente come ombra, senza contorno apparente, che non si allontana sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- germe con sviluppo impercettibile;
- inodore.

Latte UHT parzialmente scremato

Il latte parzialmente scremato deve contenere dall'1 all'1,8% di grasso.

Le confezioni devono riportare la data di scadenza come da D.L. n. 109/92.

Yogurt Alla Frutta

Il prodotto deve possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti relativamente all'attività dei batteri lattici, al contenuto in grassi, agli additivi e alla frutta aggiunta (legge n° 994 del 9 maggio 1929 e Circolare ministeriale n° 2 del 4 / 01/ 72).

Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.L.vo 109/92.

Il trasporto deve essere effettuato da mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento della temperatura tra 0° e 4° C.

Confezioni da g 125.

Lo yogurt si trova in commercio oltre che nel tipo intero (contenuto di materia grassa non inferiore al 3%), anche nel tipo magro o scremato. In quest'ultimo la presenza di sostanza grassa non deve superare l'1%.

Parmigiano reggiano

Caratteristiche:

- formaggio a denominazione d'origine, DPR n. 1269/55;
- il grasso minimo deve essere il 32% sulla sostanza secca;
- non deve presentare difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazione anomala o altre cause;
- non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta dovuti a fermentazioni anomale o altro;
- non deve presentare difetti esterni tipo marcescenze o altro;
- deve essere stagionato 18 mesi e riportare dichiarazioni riguardanti il tempo di stagionatura;

- deve essere idoneo ad essere grattugiato;
- deve riportare sulla crosta il marchio a fuoco Parmigiano Reggiano;
- deve avere umidità del 29% con tolleranza +/- 4;
- il coefficiente di maturazione deve essere 33,8 con una tolleranza di +/- 8.

Confezioni: Le confezioni sottovuoto devono essere conformi alla legge n. 230 del 30/04/62, al DPR n.327/80, al DPR n.777/82 e al DLgs 109/92.

Mozzarelle / fior di latte

Caratteristiche:

- prodotto a partire da solo latte vaccino fresco o pastorizzato;
- il grasso minimo contenuto deve essere il 44% sulla S.S.
- deve presentare buone caratteristiche microbiche
- non deve presentare gusti anomali dovuti a irrancidimento o altro
- i singoli pezzi devono essere interi e compatti
- deve essere indicata la data di confezionamento, D.L. 97 del 11/04/86
- deve essere dichiarato il termine minimo di conservazione come da D.L. 109/92

Formaggi freschi

I formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle norme previste dal R.D.L. n. 2033 del 1925 e successive modifiche.

Il prodotto non deve presentare alterazioni interne od esterne e deve essere accompagnato dalle dichiarazioni previste dal D.L. 109/92

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.

Caratteristiche:

- prodotti da puro latte vaccino fresco
- devono essere prodotti a partire da latte caglio e fermenti lattici senza aggiunta di acidi inorganici o altro
- non devono presentare gusti anomali dovuti ad irrancidimento o altro
- devono essere forniti in confezioni chiuse, D.L. 109/92 di materiale idoneo, D.M. 21 marzo 1973 e successive modifiche
- devono riportare la data di confezionamento e scadenza , D.M. 16 maggio 1986 e D.L. 109/92

IMBALLAGGI DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Gli imballaggi possono essere di legno o di qualunque altro materiale idoneo. Essi devono essere solidi, costruiti a regola d'arte in modo da assicurare fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti, puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igieniche.

Per i prodotti di qualità "extra" l'imballaggio deve essere nuovo. Per i prodotti venduti "tara merce" il peso dell'imballaggio non deve superare il 12% del peso del collo, fatta eccezione per gli imballaggi contenenti fogliame(insalate, spinaci ecc.) il peso dei quali non deve superare il % del peso del collo.

Ogni collo deve contenere prodotto della stessa varietà e qualità, impaccato in strati ordinati, di grandezza omogenea e se ne esiste la calibratura, dello stesso calibro , con una tolleranza in più o in meno del 5% rispetto al calibro massimo o al calibro minimo.

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

Per i prodotti venduti alla rinfusa, sempre della stessa varietà e qualità, la differenza di calibro tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 20%.

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

In ogni imballaggio devono essere riportate esternamente almeno su di un lato o in etichetta, in modo indelebile e chiaramente leggibile, le seguenti indicazioni:

prodotto, varietà e tipo;

denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto;

qualifica di selezione "extra" o "prima" o "mercantile", ove prevista;

calibratura con l'indicazione espressa in centimetri della circonferenza minima e massima dei frutti contenuti ove prevista;

Possono inoltre essere riportati il marchio commerciale e la denominazione della zona di produzione. Per gli ortaggi deve figurare l'indicazione del numero o del peso minimo e massimo dei pezzi contenuti negli imballaggi stessi.

SCHEDE ALIMENTI FRUTTA

ALBICOCCHHE – I° Categoria

Le albicocche devono essere:

- interi e sane, vale a dire senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto dalle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti di buccia, di varia origine, purché non compromettono l'aspetto generale 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 flutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;
 - prive di odori e sapori anomali.

I frutti devono essere 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.

Classificazioni: Le pesche classificate in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. E' ammesso sulla buccia solamente uno fra i seguenti difetti, purché 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 bruciatura
- lieve screpolatura.

Quando tali difetti hanno forma allungata non possono superare un centimetro di lunghezza; quando si presentano diversamente non possono superare mezzo centimetro quadrato di superficie.

Tolleranze

- a) di qualità: in ciascun imballaggio è tollerato il 10%, in numero o in peso, di albicocche purché siano conformi a quelle della categoria inferiore (II°);
- b) di calibro: in ciascun imballaggio è tollerato il 10% in numero o in peso di albicocche inferiore o superiore al calibro indicato sull'imballaggio di 3 mm.

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

Calibrazione: Le albicocche sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. La calibrazione obbligatoria per le categorie Extra e I°, facoltativa per la categoria II°. Per la categoria extra il calibro è fissato a 38 mm. di diametro. Nello stesso imballaggio la differenza tra il frutto più piccolo più grosso non può essere superiore a 5 mm. di diametro. Per la categoria I° e, anche per la categoria II°, il calibro è fissato a 30 mm. di diametro.

ARANCE – I° Categoria

Sono regolate dal DLgs 17103/67 n° 81 convertito con L. 13/05/67 n° 268.

Le arance devono essere:

- intere e sane, vale a dire senza ammaccature, lesioni o alterazione e senza attacchi di natura parassitaria. Questo 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;
- esenti da ogni danno e alterazione esterna e da inizio di "asciutto" interno, prodotti da gelo;
- pulite, cioè prive di ogni impurità, ed in particolare di fumaggini e di residui visibili di antiparassitari;
- prive di umidità esterna anormale (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 conservanti utilizzati in conformità alle disposizioni comunitarie in materia (difenile, ecc.). I frutti devono avere uno sviluppo e un grado zuccherino sufficiente.

Classificazioni: Le arance classificate in questa categoria, oltre a rispondere a requisiti minimi, devono

presentare le caratteristiche delle varietà. Purché non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione dei frutti, sono 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

- a) 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°.
- b) di calibro: in ciascun imballaggio è tollerato al massimo il 10%, in numero, di frutti del calibro immediatamente superiore o inferiore a quello indicato.

Calibrazione: Le arance sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Il diametro minimo è fissato a 53 mm.

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 e' ammessa tenuto conto della varietà e dell'epoca di raccolta.

LIMONI – I° Categoria

Le caratteristiche minime sono regolate dal DLgs n.81/67 convertito con L. n.268/67. I limoni devono essere:

- interi e sani, vale a dire senza ammaccature, lesioni e 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;
- esenti da ogni danno o alterazione esterna e da inizio di "asciutto" interno, prodotti da gelo;
- privi di umidità esterna anormale; non è considerata tale quella dovuta a condensazione nel caso di prodotti refrigerati;
- privi di odori e sapori anormali. E' ammessa, tuttavia, la presenza di odori causati da agenti conservatori utilizzati in conformità alle disposizioni comunitarie in materia.

I frutti devono avere uno sviluppo e un grado di maturazione sufficienti e devono essere tali da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da permettere la loro buona conservazione fino al mercato di consumo.

I limoni devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà e avere, inoltre, i seguenti contenuti minimi di 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.

Classificazione: I limoni classificati in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi, 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 forma;
- 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, ecc.

Tolleranze

- a) 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°;
- b) di calibro: in ciascun imballaggio o partita è tollerato al massimo il 10%, in numero, di frutti del calibro immediatamente inferiore o superiore a quello/i indicati, 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.

Colorazione: La colorazione deve essere normale per il tipo varietale. Tenuto conto dell'epoca di raccolta e della zona di produzione, sono ammessi frutti con colorazione verde chiaro, ma che corrispondono al contenuto minimo in succo. I limoni del tipo "verdelli" possono avere una colorazione verde, purché non sia

scura.

MELE - I° Categoria

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 dalle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti di buccia, di varia origine, purché 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 costituiscono difetto;
- prive di odori e sapori anomali.

I frutti devono essere 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.

Classificazioni: Le mele classificate in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. Rispetto ai frutti della categoria EXTRA esse devono essere prive di ogni difetto. Sono anche ammessi - purché non siano pregiudicati l'aspetto generale e la conservazione del frutto e purché 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 d'attacco di insetti o di malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata. (Categoria I°).

Quando tali difetti hanno forma allungata non devono superare i 2 centimetri di lunghezza quando si presentano diversamente non possono superare 1 centimetro quadrato di superficie, tranne che per i difetti derivanti da Ticchiolatura, che non possono occupare una superficie a 0,25 centimetri quadrati (Categoria II°).

Tolleranze

- a) di qualità: in ciascun imballaggio è tollerato il 10 %, in numero o in peso, di mele purché siano conformi a quelle della categoria inferiore (II°); nell'ambito di questa tolleranza è ammesso un massimo del 2 % di frutti bacati o guasti;
- b) di calibro: il 10% espresso in numero o in peso di frutti rispondenti al calibro della categoria immediatamente inferiore o superiore a quella indicata sull'imballaggio.

PERE – I° Categoria

Le pere devono essere:

- intere e sane, vale a dire senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto dalle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti di buccia, di varia origine, purché 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 costituiscono difetto;
 - prive di odori e sapori anomali.

I frutti devono essere 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 mercato di consumo.

Classificazioni: Le pere classificate in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà e non devono essere grumose. Rispetto ai frutti della categoria EXTRA è ammesso un leggero difetto di colorazione e di forma per il peduncolo che può essere danneggiato.

Sono anche ammessi - purché non siano pregiudicati l'aspetto generale e la conservazione del frutto e purché 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 purché cicatrizzata.

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

Tolleranze

- a) di qualità: in ciascun imballaggio è tollerato il 10 %, in numero o in peso, di pere purché siano conformi a quelle della categoria inferiore (II°); nell'ambito di questa tolleranza è ammesso un massimo del 2 % di frutti bacati o guasti;
- b) di calibro: il 10% espresso in numero o in peso di frutti rispondenti al calibro della categoria immediatamente inferiore o superiore a quella indicata sull'imballaggio.

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

PESCHE – I° Categoria

Le pesche devono essere:

- interi e sane, vale a dire senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto dalle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti di buccia, di varia origine, purché non compromettono 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 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.

Classificazione: Le pesche classificate in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà, tenendo conto della zona di produzione. Rispetto ai frutti della categoria EXTRA sono ammessi leggeri difetti di colorazione e di forma. Sono anche ammessi - purché non siano pregiudicati l'aspetto generale e la conservazione del frutto e purché 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 purché cicatrizzata.

Quando tali difetti hanno forma allungata non possono superare un centimetro di lunghezza quando si presentano diversamente non possono superare mezzo centimetro quadrato superficie.

Tolleranze

- a) di qualità: in ciascun imballaggio è tollerato il 10 %, in numero o in peso, di pesche purché siano conformi a quelle della categoria inferiore (II°);
- b) di calibro: in ciascun imballaggio è tollerato il 19% in numero o in peso, di pesche purché inferiore o superiore al calibro indicato sull'imballaggio, di 3 mm.

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

BANANE – I° Categoria

I frutti devono avere una forma tipica, con picciolo integro, la buccia di colore giallo deve essere intera e senza ammaccature. La polpa, soda e pastosa, non deve presentare annerimenti né attacchi da crittogame o parassiti animali. Il sapore del frutto deve essere gradevole non allappante, evidente segno di immaturità. Il peso medio è compreso tra 145 - 175 g; il calibro tra 40-50 mm.

SCHEDE ALIMENTI VERDURE

CAROTE - I° Categoria

Le carote devono entrare ampiamente nei menù, sia crude che cotte, sia da sole che insieme ad altre verdure per la composizione di insalate.

Caratteristiche minime, (regolate dal D.L. 17/03/67 n° 81 convertito con L. 13/05/67 n° 267 che si applica alle radici della specie *Daucus Carota L.*) le carote devono essere:

- sane, cioè senza attacchi di origine parassitaria e senza lesioni o alterazioni che possono compromettere la conservazione fino al momento di consumo;
- pulite, vale a dire prive di tracce di terra, polvere, residui antiparassitari e di diserbanti e di ogni altra impurità;
- prive di odori e sapori anormali;
- prive di umidità esterna eccessiva ed asciugate dopo l'eventuale lavaggio.

Comunque sono escluse le radici con segni di ammolimento, biforcute, legnose, germogliate o spaccate.

Classificazione: Le carote di questa categoria, oltre a corrispondere alle caratteristiche minime, devono essere intere, lisce, 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 1 cm per le carote lunghe sino a 8 cm ed un massimo di 2 cm per le carote che superano gli 8 cm di lunghezza.

Indicazioni esterne: All'esterno di ogni imballaggio devono essere apportate, in caratteri leggibili ed indelebili: l'imballatore, lo speditore, la natura del prodotto, l'origine del prodotto, le caratteristiche commerciali ed il marchio ufficiale di controllo (facoltativo).

SPINACI - I° Categoria

Caratteristiche minime, (regolate dal D.L. 17/03/67 n° 81 convertito in L. 13/05/67 n° 267 che si applica agli spinaci della varietà della specie *Spinacia Oleracea*) gli spinaci devono essere:

- sani;
- di aspetto fresco;
- puliti, praticamente privi di terra e di residui visibili, di fertilizzanti o di antiparassitari;
- privi di stelo fiorifero;
- privi di odore o sapore estranei;
- esenti da parassiti.

Il prodotto lavato deve essere sufficientemente sgrondato. Per gli spinaci in cespi, la parte comprendente le radici deve essere tagliata immediatamente al di sotto della corona esterna di foglie.

Lo stato del prodotto deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse, tali da rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione.

Classificazione:

1) Categoria "I": la categoria comprende sia spinaci in foglia che spinaci in cespi.

Le foglie devono essere:

- intere;
- di colore e aspetto normali, in relazione alla varietà e all'epoca di raccolta;
- esenti da danni causati dal gelo, da parassiti animali, da malattie che ne pregiudichino l'aspetto o la commestibilità.

Per gli spinaci in foglie, la lunghezza del picciolo non deve superare i 10 cm.

2) Categoria "II": la categoria che comprende gli spinaci in foglie e in cespi in qualità mercantile che non possono essere classificati nella categoria I° ma che rispondono alle caratteristiche minime.

Indicazioni esterne: All'interno di ogni imballaggio devono essere apportate, in caratteri leggibili e indelebili: l'imballatore, lo speditore, la natura del prodotto, l'origine del prodotto, le caratteristiche commerciali e il marchio ufficiale di controllo (facoltativo).

FINOCCHI - I° Categoria

Caratteristiche minime, i finocchi devono essere:

- sani;
- interi;
- privi di umidità esterna;
- privi di attacchi parassitari;
- privi di danno da sfregamento e marciume.

Altre caratteristiche devono essere:

- con radici asportate con un taglio netto alla base;
- di buona qualità, esenti da difetti, con guaine esterne serrate, tenere e bianche.

Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, tali da non pregiudicare l'aspetto generale e la presentazione del prodotto.

SEDANO - I° Categoria

Caratteristiche minime, i sedani devono essere:

- di buona qualità;
- avere forma regolare;
- essere esenti da malattie su foglie e nervature principali;
- avere nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate.

ORTAGGI A FOGLIA: INSALATE - I° Categoria

Caratteristiche minime, (regolate dal D.L. 17/03/67 n°81 convertito con L. 13/05/67 n° 267 che si applica alle lattughe della varietà della Lactuga Sativa L., alle indivie ricce della varietà Chicorium Endivia L. Var. Crispa e le scarole Cylorium Endivia Var. Latifolia) i cespi devono essere:

- interi;
- sani (salvo restando le disposizioni particolari ammesse per ogni categoria);
- freschi;
- puliti e mondati, praticamente privi di tutte le foglie imbrattate di terra, terriccio o sabbia ed esenti da residui di fertilizzanti e di antiparassitari;
- turgidi;
- non prefioriti;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odori o sapori estranei.

I cespi devono essere di sviluppo 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, purché l'aspetto non né risulti seriamente pregiudicato.

Il torsolo deve essere tagliato in corrispondenza della corona di foglie esterne e al momento della spedizione il taglio deve essere netto.

Classificazione: 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 pregiudicano la commestibilità;
- esenti da danni provocati dal gelo e praticamente esenti da danni materiali;
- di colorazione normale rispetto alla varietà.

Le lattughe devono avere un solo grumolo ben formato. Le indivie ricce e le scarole, devono presentare una colorazione gialla per almeno un terzo della parte centrale del cespo.

Indicazioni esterne:

All'esterno di ogni imballaggio devono essere apportate, in caratteri leggibili e indelebili: l'imballatore, lo speditore, la natura del prodotto, l'origine del prodotto, le caratteristiche commerciali, il marchio ufficiale di controllo (facoltativo).

POMODORI - I° Categoria

I pomodori allo stato fresco devono essere usati ampiamente, per tutto il periodo maggio-ottobre, sia per la preparazione di condimenti sia nelle varie composizioni di primi piatti o contorni. I pomodori con forma allungata sono usati abbondantemente nella tradizione italiana come condimento; è bene che tale uso sia piuttosto notevole nel periodo maggio-ottobre, sfruttando ogni occasione per ricorrere ai pomodori freschi da condimento utilizzandoli poco cotti o preferibilmente crudi.

Nel semestre invernale, cioè novembre-aprile, si adoperano i pomodori pelati in scatola (il loro controllo qualitativo è regolato dal D.P.R. 11/04/75 n° 428)

Caratteristiche minime

(regolate dal D.L. 17/03/67 n° 81 convertito con L. 13/05/67 n° 267 che si applica ai pomodori freschi della varietà Lycopersicum Esculentum Mill)

I pomodori devono essere:

- interi e sani, cioè senza lesioni o alterazioni di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto dalle caratteristiche della categoria, sono consentite leggere screpolature superficiali e cicatrizzate, che non compromettono la conservazione del prodotto fino al momento del consumo;
- puliti, vale a dire privi di tracce di terra, polvere, residui di antiparassitari e di altri prodotti chimici da trattamento e di ogni altra impurità;
- non bagnati o eccessivamente umidi;
- privi di odori o sapori anormali.

Classificazione: I pomodori di questa categoria, oltre a rispondere alle caratteristiche minime, devono presentare tutte le caratteristiche tipiche della loro varietà.

Rispetto ai frutti classificati nella categoria Extra essi possono essere meno consistenti ma sufficientemente turgidi; possono presentare leggeri difetti di forma, leggere ammaccature, leggere bruciature causate dal sole o da trattamenti.

Indicazioni esterne: All'esterno di ogni imballaggio devono essere apportate, in caratteri leggibili e indelebili: l'imballatore, lo speditore, la natura del prodotto, l'origine del prodotto, le caratteristiche commerciali, il marchio ufficiale di controllo (facoltativo).

MELANZANE - I° Categoria

Caratteristiche minime, le melanzane devono essere:

- intere;
- di aspetto fresco;
- consistenti;
- sane; sono esclusi prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, praticamente esenti da sostanze estranee visibili;
- munite del calice e del peduncolo, che possono essere lievemente danneggiati;
- giunte ad uno stato 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 sapore estranei.

Lo sviluppo e lo stato delle melanzane devono essere tali da consentire:

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

Altre caratteristiche: Le melanzane classificate in questa categoria devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche della varietà. Inoltre, devono essere praticamente esenti da bruciature da sole. Possono tuttavia presentare i seguenti difetti, purché non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione del prodotto:

- lieve difetto di forma;
- lieve decolorazione della base;
- lievi ammaccature e/o lievi lesioni cicatrizzate di superficie totale non superiore a 3 cm².

ZUCCHINE - I° Categoria

Caratteristiche minime, le zucchine devono essere:

- intere e munite di peduncolo che può essere lievemente danneggiato;
- di aspetto fresco;
- consistenti;
- sane;
- sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni da renderli inadatti al consumo;
- esenti da danni provocati da insetti o da altri parassiti;
- esenti da cavità;
- esenti da screpolature;
- pulite, praticamente esenti da sostanze estranee visibili;
- giunte ad uno stato di sviluppo sufficiente e prima che i semi siano diventati duri;
- prive di umidità esterna anormale;
- prive di odori e/o sapori estranei.
- Lo sviluppo 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.

Altre caratteristiche: Le zucchine classificate in questa categoria devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche della varietà. Esse possono, tuttavia, presentare i seguenti difetti:

- lievi difetti di forma;
- lievi difetti di colorazione;
- lievi difetti cicatrizzati della buccia.

Le zucchine devono avere un peduncolo non superiore a 3 cm.

PISELLI FRESCI – I° categoria

Caratteristiche minime, i baccelli devono essere:

- interi e sani: cioè senza rotture e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche della categoria, sono consentite leggerissime lesioni o alterazioni superficiali ed asciutte, che non compromettano la conservazione del prodotto sino al momento del consumo
- puliti: vale a dire privi di tracce di terra, polvere, residui di antiparassitari e di ogni altra impurità

- non bagnati o eccessivamente umidi
- privi di odori e sapori anomali
- non avvizziti

I semi devono aver raggiunto uno sviluppo normale e presentarsi ben formati e sufficientemente freschi; devono essere esenti da danni provocati da attacchi parassitari.

Classificazioni: I piselli di questa categoria, oltre a rispondere alle caratteristiche minime sopra elencate, devono avere i seguenti requisiti:

- i baccelli devono essere di forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà, muniti di peduncolo, freschi e turgidi, ben pieni e con almeno 5 semi
- i semi devono essere freschi, e pertanto teneri, non farinosi, succosi e tali che, premuti fra due dita, si schiacciano senza dividersi

Tolleranze: E' tollerato, per ciascun collo, al massimo il 10% in peso di piselli con caratteristiche della categoria II

FAGIOLINI - I° Categoria

Sono regolate dal D.L. 17/03/1967 n° 81 convertito con L. 13/05/1967 n° 268, applicata ai fagiolini della specie "Phaseolus Vulgaris L. " e " Phaseolus Coccineus L."

I fagiolini devono essere:

- interi;
- sani (salvo restando le disposizioni particolari per ciascuna categoria);
- di aspetto fresco;
- puliti, in particolare esenti da ogni impurità o residui visibili di antiparassitari;
- privi di odore e sapore estranei;
- privi di umidità esterna anormale.

I fagiolini devono aver raggiunto un sufficiente sviluppo. Lo stato del prodotto deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da permettere la buona conservazione fino al luogo di destinazione e tale da rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione.

Classificazioni

a) Fagiolini filiformi: i fagiolini di questa categoria devono essere di buona qualità, turgidi e teneri e presentare la forma, il colore e lo sviluppo tipici della varietà.

Sono tollerati. un leggero difetto di colorazione, semi poco sviluppati e fili corti e poco resistenti:

b) Fagioli altri: i fagiolini di questa categoria devono essere di buona qualità. Devono presentare la forma, lo sviluppo e la colorazione tipici della varietà.

I fagiolini devono essere:

- tali da poter essere spezzati a mano (solo i fagiolini mangiatutto);
- praticamente esenti da macchie provocate dal vento o da ogni altro difetto;
- i semi devono essere poco sviluppati, ed essere teneri in relazione alla varietà. I baccelli devono essere chiusi.

PATATE - I° Categoria

Comunemente le patate del commercio si dividono in quattro categorie a seconda del peso: patate di peso superiore a 100, ad 80, a 50 ed inferiore; la quantità di amido è in relazione alla grossezza delle patate, per cui sono preferibili per il consumo quelle intorno ai 100 grammi ed oltre.

Le patate devono essere sane, pulite, esenti da terra o sabbia, di sviluppo normale, non devono presentare danni dovuti al gelo o alla presenza di parassiti animali, da malattie o da difetti che ne pregiudicano la commestibilità. Non devono presentare germogli o fenomeni di inverdimento, né parti ammaccate o rovinare da fenomeni di cancrena umida o di cancrena secca.

L'imballaggio può essere costituito da sacchi in materiale conforme alle vigenti legislazioni, integri e puliti.

La patata è soggetta a varie malattie, per cui la conservazione deve essere effettuata evitando il gelo. Infatti quando la temperatura scende al di sotto dei -3°C, le patate diventano flaccide e nere con sapore disgustoso.

Temperature non superiori a 8-12 °C possono essere idonee purchè si eviti l'umidità che favorisce la putrefazione dei tessuti del tubero, la luce per non dar luogo ad inverdimento con una eccessiva formazione di solanina, sostanza tossica, ed evitando ancora di più la germinazione durante la quale l'accumulo di solanina è ancora maggiore.

Quindi è opportuno che il controllo dello stoccaggio delle patate nei locali del fornitore sia il più scrupoloso possibile: le patate vanno conservate in luoghi aerati, asciutti, a temperatura costante e difese dalla luce diretta.

Il colore di una patata bollita di buona qualità dovrebbe essere bianco, cremoso o leggermente giallino, comunque senza ombra di grigio.

Inoltre molta attenzione deve essere fatta alla conservazione delle vitamine durante i vari processi di cottura delle patate. La tiamina (Vit. B1), la riboflavina (Vit. B2), l'acido nicotinico (Vit. PP) e la Vit. C sono solubili in acqua e quindi soggette ad essere distrutte. Alcuni particolari accorgimenti possono, però, ridurre tali perdite; ad esempio, con la bollitura buona parte del contenuto vitaminico viene perduto, ma se la bollitura viene effettuata con la buccia tale perdita si limita di molto; anche la quantità di acqua può influire negativamente, infatti, le patate bollite in molta acqua possono perdere fino al 45 % di riboflavina, mentre se l'operazione di bollitura avviene in poca acqua tale perdita si limita al 3 % circa; la frittura, infine per l'alta temperatura che viene raggiunta, è il processo che più di tutti distrugge le vitamine termolabili.

Legumi secchi (lenticchie, fagioli, ceci)

I legumi secchi devono essere:

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

SCHEDE ALIMENTI PESCE

Il pesce utilizzato deve essere esclusivamente fresco.

I caratteri organolettici, previsti nel regolamento CEE 96/2406, che consentono una valutazione del grado di freschezza del pesce, sono principalmente:

- l'odore (il pesce fresco ha uno spiccato odore marino di alghe e tende ad assumere tonalità sempre più ammoniacali con la perdita di freschezza)
- l'aspetto esteriore (lucente, brillante, vivo, che tende a perdere i colori e la lucentezza)
- l'occhio (convesso e trasparente nel pesce fresco, concavo ed opaco nel prodotto non più fresco),
- la presenza di rigidità cadaverica (è sempre sintomo di un eccellente grado di freschezza, se non ci ritroviamo in presenza di una frode commerciale)
- le branchie (rosse, mucose e ben definite nel prodotto fresco, assumono una colorazione brunastra e gelatinosa con il passare dei giorni).

Il prodotto deve essere conservato in contenitori appositi con ghiaccio, fabbricato con acqua potabile e riposto in modo tale che l'acqua di fusione del ghiaccio non venga a contatto con il prodotto.

Le operazioni come la decapitazione e l'eviscerazione devono essere effettuate in condizioni igieniche soddisfacenti. I prodotti devono essere lavati accuratamente con acqua potabile.

Le operazioni come la filettatura e l'affettatura devono essere eseguite in modo da evitare la contaminazione o l'insudiciamento dei filetti e delle trance ed eseguite in un luogo diverso da quello in cui hanno luogo la decapitazione e l'eviscerazione. I filetti e le trance non devono restare sui tavoli di lavoro più del tempo richiesto per la loro preparazione.

Il prodotto, una volta acquistato, deve essere cucinato in giornata.

Come stabilito dal Regolamento della Comunità Europea numero 2065/2001 che interviene a disciplinare il delicato settore dell'etichettatura dei prodotti ittici tutti i pesci venduti al dettaglio devono essere accompagnati da un'etichetta che indichi il nome commerciale della specie, il metodo di produzione e l'area di pesca.

Tonno sott'olio

La produzione e la commercializzazione deve essere conforme al DLgs 531/92 e successive modifiche ed integrazioni. Per il tonno confezionato è permessa una tolleranza sul peso netto dichiarato del 6% (R.D. 1427/29).

Il tonno deve essere di colore chiaro, a trancio intero e non deve presentare difetti di odore, sapore o colore. Per il prodotto confezionato sott'olio può essere usato sia l'olio d'oliva che l'olio extra vergine d'oliva. Il contenuto massimo ammissibile di mercurio per il tonno è 1mg/Kg (D.M. del 09/12/93), il contenuto massimo di Istamina è invece definito dagli allegati al DLgs 531/92.

I contenitori a banda stagnata non devono presentare difetti come ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro e devono possedere i requisiti previsti dalla legge 283/62 e D.M. 21/03/73; per i limiti di piombo totale(mg/Kg) si faccia riferimento al D.M. 18/02/84 e ulteriori normative nel DPR n. 777 del 23/08/82 e nel successivo DLgs n.108/92.

L'etichettatura deve riportare le indicazioni previste dal D.L. 109 del 27/01/92 e il bollo sanitario (bollo CEE).

SCHEDE ALIMENTI CONDIMENTI

Olio extra vergine d'oliva

Denominazione in vigore dal 01/01/91 D.M. 509 ottobre 1987. Anche il grado di acidità e la qualità di ciascuna categoria merceologica devono riportare alla sopracitata legge.

Per la categoria degli oli vergini essere fornita, in caso di richiesta, una dichiarazione relativa al contenuto di acidità e al numero di perossidi per poterne accertare la qualità in base allo stato di conservazione. Per l'olio extra vergine d'oliva, l'acidità espressa in acido oleico deve essere inferiore o uguale a 1g/100g.,

Olio di semi

Deve rispondere ai requisiti di qualità e di composizione previste dalla legge R.D.L. n.2033 e su richiesta deve essere fornito un referto comprovante la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata.

I contenitori a banda stagnata non devono presentare difetti come ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro e devono possedere i requisiti previsti dalla legge 283/62 e D.M. 21/03/73; per i limiti di piombo totale (mg/Kg) si faccia riferimento al D.M. 18/02/84 e ulteriori normative nel DPR n.777/82 e nel successivo D.L.vo n.108/92.

Le confezioni devono riportare dichiarazioni riguardanti il tipo di prodotto, la casa produttrice ed il luogo di provenienza, il peso netto e tutto ciò che è previsto nel D.L. n.109/92.

Burro

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme della legge n.1526/56, della legge n. 202 del 13/05/83 e della legge n.142/92.

La produzione e commercializzazione deve essere conforme al D.P.R 54/97 e successive modifiche ed integrazioni; l'etichettatura deve riportare anche il bollo sanitario (bollo CEE).

Il burro non deve avere un contenuto in materia grassa inferiore all'80% per il burro destinato al consumo diretto; al 60-62% per il burro leggero a ridotto tenore di grasso, al 39-41% per il burro leggero a basso tenore di grasso.

Esso deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido né presentare alterazioni di colore sulla superficie e deve presentare buone caratteristiche microbiche. In caso di richiesta deve essere fornito un referto analitico comprovante la genuinità del prodotto sulla base della legge n. 1526/56 ed il buono stato di conservazione.

Il prodotto dovrà essere accompagnato nel trasferimento da un documento riportante il nome della ditta speditrice, quello del vettore e della destinataria, oltre alla denominazione del prodotto relativo anche a burro di affioramento o centrifuga, il peso netto e la data di scadenza; per ogni partita dovrà essere specificato il luogo di provenienza.

Il trasporto dovrà assicurare il rispetto delle norme vigenti relative; in particolare riguardante i requisiti igienici dei mezzi di trasporto art.47 e 48 DPR n. 327/80 e le temperature del prodotto durante il trasporto, che possono oscillare tra +1 e +6°C, art.327/80 allegato C.

Pomodori pelati

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

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

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

I contenitori a banda stagnata non devono presentare difetti come ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro e devono possedere i requisiti previsti dalla legge n.283/62 e D.M. 21/03/73; per i limiti di piombo totale(mg/Kg) si faccia riferimento al D.M. 18/02/84 e ulteriori normative nel DPR n.777/82 e nel successivo D.L.vo n.108/92.

Ogni contenitore deve riportare tutte le indicazioni previste dal DPR n. 327/80 art.64 e D.L.vo n.109/92.

Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1%, come dall'art.67 del DPR 327/80, per confezioni di peso comprese tra gli 1 e 5Kg.

Passata e trito di pomodori

Sia la passata che il trito devono presentare:

- colore rosso, odore e sapore caratteristici del prodotto ottenuto da pomodoro sano e maturo ed essere privi di odore e di sapori estranei;

devono possedere tutti i requisiti previsti dal DPR 428/71 art.2 e 4.

Sale

Il sale ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato".
Il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei.

Aceto

Il prodotto deve rispondere ai requisiti dell'art.41 del DPR n.162/65 (modificato con legge n.739/70).
Deve avere un'acidità totale, espressa in acido acetico, non inferiore al 6% e non superiore al 12%. Il nome di aceto di vino è riservato al prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica del vino, è consentito aggiungervi acqua durante la lavorazione, mentre è vietato aggiungere acido acetico o altri acidi e sostanze coloranti come da legge n.527/82.
L'aceto può essere imbottigliato solo in bottiglie di capacità di litri 2, litri 1, litri 0,5 e litri 0,25 descritti dall'art.29 del DPR n.162/65 (vedi anche art.11 DPR n.773/68).
Le etichette dei contenitori devono riportare quanto richiesto dal DPR n.162/65. La composizione dell'aceto deve rispondere ai requisiti richiesti dal D.M. 27/03/86.

Capperi

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.

Gli scarti in meno sul peso netto rispetto alla dichiarazione, non devono superare l'1%, per confezioni di peso tra gli 1 e 5 Kg, DPR n.327/80 art.67.

Devono essere in contenitori riportanti tutte le dichiarazioni previste dalla legge DPR n.327/80 art.64 e D.L. 109/92:

peso sgocciolato

peso netto

nome della ditta produttrice

nome della ditta confezionatrice

luogo di produzione

ingredienti impiegati in ordine decrescente

- data di scadenza

Il prodotto può essere contenuto in vetro o banda stagnata.

I contenitori a banda stagnata non devono presentare difetti come ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro e devono possedere i requisiti previsti dalla legge 283/62 e D.M. 21/03/73; per i limiti di piombo totale (mg/Kg) si faccia riferimento al D.M. 18/02/84 e ulteriori normative nel DPR n.777/82 e nel successivo DLgs n.108/92.

Origano

Deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non devono inoltre essere soggetti ad attacchi parassitari (crittogame ed insetti).

COMUNE DI MONTE ARGENTARIO

Provincia di Grosseto

ELENCO BENI ED ATTREZZATURE IN DOTAZIONE

Allegato n.3

al Capitolato speciale d'oneri per la gestione del servizio di Asilo
Nido del
Comune di Monte Argentario

ASILO NIDO DI PORTO S. STEFANO

ATTREZZATURE PER CUCINA

- n.1 FRIGO DIGIT. 600 LT 1 PORTA Marca ZANUSSI
- n.1 FREEZER DIGIT. 600 LT 1 PORTA Marca ZANUSSI
- n.1 TAVOLO DA LAVORO in acciaio inox con 3 CASSETTI
- n.1 CUCINA GAS 6 FUOCHI + FORNO + VANO con PORTA Marca ZANUSSI
- n.1 ELEMENTO NEUTRO TOP con VANO Marca ZANUSSI
- n.1 TAVOLO DA LAVORO in acciaio inox
- n.1 LAVATOIO ARMADIATO in acciaio inox Marca ZANUSSI
- n.1 LAVASTOVIGLIE SOTTOTAVOLO Marca ZANUSSI
- n. 2 PENSILI in acciaio inox
- n. 1 CAPPA
- n.1 CARRELLO in acciaio inox
- n.1 BILANCIA elettronica
- n. 1 FRUSTA elettrica

STANZA DEL RIPOSO

- n.2 ARMADI A 2 ANTE
- n.1 CASSETTIERA
- n.34 LETTINI IMPILABILI
- n. 34 MATERASSINI
- n. 34 GUANCIALI ANTISOFFOCO

STANZA DEL PRANZO

- n.4 SEGGIOLONI IN LEGNO
- n. 36 SEGGIOLINE PLURIUSO
- n.6 TAVOLI TRAPEZIO
- n.1 TAVOLO RETTANGOLARE PER ADULTI
- n.4 SEDIE PER ADULTI
- n.2 MOBILI CONTENITORE

BAGNO AULE – CAMERA

- n.1 FASCIATOIO MONOPOSTO
- n.2 MENSOLE
- n.2 MOBILE CONTENITORE

BAGNO PRANZO

- n.1 FASCIATOIO MONOPOSTO
- n.2 MENSOLE
- n.1 MOBILE CONTENITORE

SALA INSEGNANTI

- n.1 TAVOLO RIUNIONI
- n.1 MOBILE A GIORNO
- n.1 FOTOCOPIATRICE
- n.1 PERSONAL COMPUTER DOTATO DI STAMPANTE
- n.1 MOBILETTO PORTA PC
- n.1 TELEFONO FAX

SPOGLIATOIO INSEGNANTI

- n.2 SPOGLIATOI ADULTI

SPOGLIATOIO CUCINA

- n.2 SPOGLIATOI METALLO 3 VANI

DEPOSITO CUCINA

- n.4 SCAFFALI METALLICI

STANZA DEI GRANDI

- n.4 MOBILI CONTENITORI AGGREGABILI
- n.1 TAVOLO QUADRATO
- n.1 TAVOLO RETTANGOLARE
- n.10 SEGGIOLINE PLURIUSO
- n.2 PANNELLI IN SUGHERO
- n.1 CARRELLO PRULIFUNZIONALE PORTACOLORI

ANGOLO GIOCO SIMBOLICO

- n.1 TAVOLO QUADRATO
- n.2 SEGGIOLINA PLURIUSO
- n.1 MOBILE GIOCO CUCINA

ANGOLO LETTURA TEATRO

- n.1 TEATRO ATTREZZATO composto da:
 - n.4 CONTENITORI
 - n.2 TIMPANI CON OBLO
 - n.1 TENDA SCORREVOLE
 - n.1 MOQUETTE
 - n.1 SPECCHIO
 - n.1 CASSA PER I GIOCHI
 - n.1 TONDOLO BY NIGHT
 - n.1 POUT QUADRO
 - n.2 DIVANETTO
 - n.1 PALLO IL PORCELLINO
 - n. 1 TAPPETO GIGANTE

STANZA DEI PICCOLI

- n.1 BLOCCHI PSICOMOTORI 25
- n.1 COSTRUZIONE IL NASCONDIGLIO
- n.1 POLTRONA
- n.4 DIVANETTO
- n.1 POUF QUADRO
- n.1 POUF ANGOLO
- n.1 MOQUETTE ORLATA
- n.1 MAXITONDOLO BY NIGHT
- n.1 MOBILE CONTENITORE
- n.1 SPECCHIO

n.3 PANCHE

ATELIER

n.1 MOBILE CONTENITORE
n.1 TAVOLO ROTONDO
n.6 SEGGIOLINE
n.1 CARRELLO PRURIFUNZIONALE PORTACOLORI

STANZA PSICOMOTRICITA'

n.3 SPECCHI A MURO
n.5 TAPPETI
n.1 PALLINE DA 1200 PEZZI
n.1 STRUTTURA MIO PICCOLO MARE
n.1 BLOCCHI PSICOMOTORI 25
n. 1 KALEIDO – ISOLA SENSORIALE
n.1 BASTONE CORRIMANO
n.1 SISTEMA COMPLETO GRANDE MOTRICITA'

STANZA DEL DOTTORE

n.1 SCRIVANIA
n.1 POLTRONCINA
n.4 SEDIE IMPILABILI
n.1 MOBILE AD ANTE

RIPOSTIGLIO

n.1 SCAFFALE METALLICO
n.1 TAVOLO DA STIRO
n.1 LAVABIANCHERIA

FILTRO INGRESSO

n.10 SPOGLIATOI A 4 POSTI
n.19 ELEMENTI STECCATI
n.7 MARGHERITE
n.4 TULIPANI
n.6 COCCINELLE
n.7 CESPUGLI MINI
n.6 CESPUGLI MAXI
n.1 IL LABIRINTO

MATERIALE VARIO

n.1 LETTORE DVD
n.1 STEREO
n.1 TELECAMERA
n.2 OMBRELLONI CON RELATIVE BASI
n.1 DONDOLO
n.2 SABBIERE

ASILO NIDO DI PORTO ERCOLE

STANZA DEL GIOCO

n.2 SEGGIOLONI
n.2 PASSEGGINI
n.2 MOBILE A 2 ANTINE E VANO GIORNO
n.2 ATTACCAPANNI MOD. GALLINE
n.2 TAVOLI RETTANGOLARI
n.14 SEGGIOLINE IN LEGNO
n.1 CUCINA ATTREZZATA CON LAVATRICE

ANGOLO DEL MORBIDO

n.2 SPECCHI PER ANGOLI
n.1 CUSCINO AD ACQUA
n.1 CUSCINO SONORO
n.1 CUSCINO A RIEMPIMENTO LIBERO
n.1 POLTRONA CARLO MAGNO
n.2 TAPPETI ONDA
n.1 POLTRONA CARLO MAGNO

ANGOLO PSICOMOTRICITA'

- n.1 SCALETTOLA
- n.1 SCHUSS
- n.1 ONDA
- n.1 PONTICELLO CON SEMICILINDRO
- n.1 CUBO DI RACCORDO
- n.1 INCASTRO DOPPIO TONDO/QUADRO
- n.1 INCASTRO TONDO - COPPIA
- n.1 CILINDRO D'EQUILIBRIO
- n.1 MEZZA RUOTA
- n.1 GRANDE RUOTA
- n.1 PERCORSO CON SEMICILINDRI
- n.1 TAPPETO MOQUETTE

STANZA DEL RIPOSO

- n.1 ARMADIO METALLICO A 2 ANTE
- n.1 CASSETTIERA
- n.8 LETTINI IMPILABILI
- n.8 MATERASSINI
- n.8 GUANCIALI ANTISOFFOCO
- n.8 LENZUOLINI
- n.8 PLAID
- n.2 STACCIONATE

BAGNO

- n.1 MOBILE 18 CASELLE
- n.1 FASCIATOIO CON PORTAROTOLO
- n.1 SPOGLIATOIO ADULTI

ZONA MENSA

- n.2 DIVISORI (SPECCHIO E BLU)
- n.1 DIVISORIO TRIS
- n.2 TAVOLI RETTANGOLARI
- n:15 SEDIE (6 ROSSE- 6 GIALLE – 3 BLU)

MATERIALE VARIO

- n.1 TAVOLO DONDOLO
- n.1 COTTAGE MAXI DELLE VACANZE
- n.1 TUNNEL MILLEPIEDI 8 MODULI
- n.1 PALESTRINA DOPPIO SCIVOLO
- n:1 RADIOREGISTRATORE PHILIPS CD-MP3
- n.1 PANNELLO IN SUGHERO
- n.3 PANNELLI PORTA TASCHE
- n.1 SABBIERA GRANCHIO
- n.1 CONCHIGLIA