

ALLEGATO A



ASLSanluri

"DICHIARAZIONE UNICA"- Istanza e Modello per le dichiarazioni rilasciate dagli operatori economici in ordine al possesso dei requisiti di partecipazione, rese ai sensi del DPR 445/2000. (IN COMPETENTE BOLLO)



ASLSanluri

Azienda Sanitaria Locale
Servizio Provveditorato
Via Ungaretti, 9
09025 Sanluri (VS)

Oggetto: **procedura aperta affidamento fornitura pasti per il servizio di ristorazione ospedaliera ed assistenziale e per il personale dipendente. Durata anni due. CIG**

Il/la sottoscritto/a _____ nato/a _____ il _____

residente a _____ via _____

Codice fiscale _____

Nella sua qualità di¹ _____ dell'Impresa _____

Con sede legale in _____ via _____

Cap _____ prov _____ Tel _____ telefax _____ e-mail _____

Con codice fiscale n. _____ P. IVA _____

chiede di partecipare alla procedura di gara in oggetto quale:

- Impresa singola
- Impresa riunita in associazione temporanea con le seguenti imprese:

Domiciliata ai fini della presente gara

(DICHIARAZIONE DOMICILIO ELETTO AI SENSI DELL'ART.79, COMMA 5-BIS, DEL D.LGS. 163/2006)

in Via _____, N° _____

(CAP) _____ CITTÀ _____ PROV _____

riferimento: (NOMINATIVO/SETTORE) _____;

tel. _____, fax _____ e-mail _____;

ove si elegge domicilio, con l'impegno di comunicare tempestivamente eventuali variazioni al Servizio Provveditorato dell'Azienda Sanitaria di Sanluri.

Sotto la propria responsabilità,

- consapevole ai sensi e per gli effetti dell'art. 76 del D.P.R. 445/2000 della responsabilità e delle conseguenze civili e penali previste in caso di rilascio di dichiarazioni mendaci e/o formazione di atti falsi e/o uso degli stessi;
- consapevole che, qualora fosse accertata ai sensi e per gli effetti dell'art. 71 e 75 del D.P.R. 445/2000, la non veridicità del contenuto della presente dichiarazione, l'Impresa da lui rappresentata verrà esclusa dalla procedura per la quale è rilasciata, o, se risultata aggiudicataria, decadrà dalla aggiudicazione medesima;
- consapevole che, qualora fosse accertata la non veridicità del contenuto della presente dichiarazione dopo l'avvio della fornitura, il contratto potrà essere risolto di diritto ai sensi dell'art. 1456 cod. civ;

¹ Nel caso in cui l'offerta economica e/o i documenti amministrativi siano sottoscritti da un procuratore dell'Impresa, dev'essere presentata, a pena di esclusione, in originale o copia autentica, la relativa procura speciale da cui lo stesso trae i poteri di firma.

- informato, ai sensi e per gli effetti dell'art. 13 del D.Lgs. 196/2003, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa,

DICHIARA ai sensi degli artt. 46 e 47 D.P.R. 28/12/2000 n 445:

1	di non trovarsi in alcuno dei casi di esclusione delle condizioni di cui all'art. 38 "Requisiti di ordine generale" del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i.																																																							
2	<ul style="list-style-type: none"> - di aver preso integrale conoscenza delle clausole tutte contenute nella presente dichiarazione, nel bando di gara, nel disciplinare di gara, nel capitolato speciale di gara e loro allegati, che regolano la procedura in oggetto e di accettare le predette clausole in modo pieno ed incondizionato; - di aver valutato tutte le circostanze che hanno portato alla determinazione del prezzo e tutte le condizioni contrattuali che possono influire sull'esecuzione del contratto e di aver considerato il prezzo offerto, nel suo complesso, congruo e remunerativo e tale quindi da consentire la propria offerta; - che l'offerta è valida per almeno 180 giorni successivi al termine ultimo per la presentazione della stessa; che i prezzi offerti dovranno rimanere fissi ed invariati salvo revisione ai sensi dell'art.115 del DLgs 163/2006 																																																							
3	di obbligarsi di assumere a proprio carico tutti gli oneri assicurativi e previdenziali di legge, di osservare le norme vigenti in materia di sicurezza sul lavoro e di retribuzione dei lavoratori dipendenti, nonché di accettare condizioni contrattuali e penalità (art 334, c1, lett. l) DPR 207/5.10.2010).																																																							
4	che si impegna a presentare, in caso di aggiudicazione, conforme garanzia fideiussoria propedeutica alla stipula del contratto, (art. 75, comma 8, e art. 113 del D.Lgs.163/2006).																																																							
4/a	di essere in possesso di Certificazione del Sistema di Qualità in conformità alle norme europee, come da art 75 comma 7, D.Lgs. 163/2006 rilasciato da _____ a motivo della riduzione all'1% della garanzia provvisoria;																																																							
5	<p align="center">(art. 39 del D.Lgs. 163/2006 "Requisiti di idoneità professionale")</p> <p>che la ditta è iscritta nel Registro delle imprese (ovvero, in caso di impresa avente sede all'estero, l'iscrizione in uno dei Registri professionali o commerciali dello Stato di residenza di cui all'art. 39 D.Lgs.163/06) presso la competente</p> <ul style="list-style-type: none"> • C.C.I.A.A. di • nel Registro delle Imprese dal al • al N° per l'esercizio dell'attività oggetto della presente gara; <p>che la forma giuridica della Ditta concorrente è (indicare la forma giuridica):</p> <p>(ditta individuale - società in nome collettivo - società in accomandita semplice - società per azioni - società in accomandita per azioni - società a responsabilità limitata - società cooperativa a responsabilità limitata - società cooperativa a responsabilità illimitata - consorzio di cooperative altro)</p> <p align="center">→A TAL FINE COMPILA IL MODELLA ALLEGATO 1-A←</p>																																																							
6	<p>che il titolare e il direttore tecnico, se si tratta di impresa individuale; i soci e il direttore tecnico se si tratta di società in nome collettivo, i soci accomandatari e il direttore tecnico se si tratta di società in accomandita semplice, gli amministratori muniti di poteri di rappresentanza e il direttore tecnico e il socio unico, ovvero il socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci, se si tratta di altro tipo di società o consorzio, ivi compresi quelli cessati nell'anno antecedente la data della presente procedura di gara, nonché in generale tutti i soggetti muniti di poteri di rappresentanza anche institoria o vicaria (procuratori, institori, vice presidenti di società di capitale o cooperative, ecc..), sono i seguenti →(N.B.:vedi anche ALLEGATO 1-B)←</p> <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse; margin-top: 5px;"> <thead> <tr> <th style="width:20%;">Cognome</th> <th style="width:20%;">Nome</th> <th style="width:20%;">Luogo data di nascita</th> <th style="width:20%;">Residenza</th> <th style="width:20%;">Incarico Societario</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table>	Cognome	Nome	Luogo data di nascita	Residenza	Incarico Societario																																																		
Cognome	Nome	Luogo data di nascita	Residenza	Incarico Societario																																																				

con espresso riferimento all'Impresa concorrente ed a tutti i soggetti indicati nell'art 38 DLgs 163/2006:

- di non trovarsi in stato di fallimento, liquidazione coatta, concordato preventivo, o nei cui riguardi sia in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni (art 38, comma 1 lett. a) DLgs 163/2006;
- di non trovarsi in nessuna delle situazioni ostative alla stipula di contratti con la Pubblica Amministrazione di cui all'art. 10 della Legge 575/1965 e successive modificazioni (normativa antimafia) art 38, comma 1 lett. b) DLgs 163/2006;
- non aver riportato sentenze di condanna passate in giudicato, che non sono stati emessi nei propri confronti decreti penali di condanna divenuti irrevocabili, ovvero sentenze di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'articolo 444 del c.p.p., per reati gravi in danno allo Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale, art.38, comma 1, lett. c) D.lgs.163/2006;

OPPURE

- di aver riportato le seguenti sentenze di condanna passate in giudicato, ovvero siano stati emessi nei propri confronti decreti penali di condanna divenuti irrevocabili, ovvero sentenze di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale:

Devono essere indicate tutte le condanne penali riportate, ivi comprese quelle per le quali abbia beneficiato della non menzione. Non devono essere indicate le condanne per reati depenalizzati ovvero dichiarati estinti dopo la condanna stessa, né le condanne revocate, né quelle per le quali è intervenuta la riabilitazione (art.38, comma 2, D.lgs. 163/2006)

- di non trovarsi, al momento della sottoscrizione del presente atto, in alcuna delle situazioni costituenti causa di esclusione dalle gare per la stipula di pubblici contratti ai sensi dell'art.38, comma 1, lett.c) D.Lgs 163/2006, nonché dell'art. 45 della Direttiva CE 2004/18 in particolare:
- di non aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali e assistenziali, secondo la legislazione italiana o dello Stato in cui sono stabiliti (art 38 comma 1 lett i) D.Lgs 163/2006, mantiene regolari posizioni previdenziali ed assicurative, ed è in regola con i relativi versamenti presso le sedi:
 - INPS di _____, codice sede _____ matricola n. _____,
 - INPS di _____, codice sede _____ matricola n. _____,
 - INAIL di _____, codice sede _____ matricola n. _____,
 - INAIL di _____, codice sede _____ matricola n. _____,
- di applicare al personale dipendente il CCNL del SETTORE di _____
- che non ha commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui è stabilito, e di essere in regola con il versamento delle imposte e tasse; a tal fine dichiara che l'AGENZIA DELLE ENTRATE competente per i necessari accertamenti è:

Ufficio Locale di _____

Via _____ FAX _____

(si intendono gravi le violazioni che comportano un omesso pagamento di imposte e tasse per un importo superiore all'importo di cui all'articolo 48 bis, commi 1 e 2-bis, del decreto del Presidente della Repubblica 29 settembre 1973, n. 602; costituiscono violazioni definitivamente accertate quelle relative all'obbligo di pagamento di debiti per imposte e tasse certi, scaduti ed esigibili)

8 (art. 41 del D.Lgs. n. 163/2006 "Capacità economica e finanziaria dei fornitori e dei prestatori di servizi)

che il fatturato globale d'impresa realizzato negli ultimi tre esercizi di seguito indicati (si intendono gli ultimi tre esercizi finanziari il cui bilancio sia stato approvato al momento della pubblicazione del bando della presente gara) o nel minor periodo di attività dell'impresa, con dati distinti per esercizio ed IVA esclusa, di importo pari almeno a €. 3.000.000,00 risulta:

esercizio	IMPORTO del FATTURATO GLOBALE d'impresa iva esclusa
20__	€
20__	€
20__	€

che l'importo relativo ai servizi o forniture nel settore oggetto della gara, realizzato negli ultimi tre esercizi (si intendono gli ultimi tre esercizi finanziari il cui bilancio sia stato approvato al momento della pubblicazione del bando della presente gara) o nel minor periodo di attività dell'impresa, con dati distinti per esercizio ed IVA esclusa, di importo pari almeno a €. 2.000.000,00 risulta:

esercizio	IMPORTO del FATTURATO SPECIFICO d'impresa relativo ai servizi nel settore oggetto della gara, iva esclusa
20__	€
20__	€
20__	€

Per le imprese che abbiano iniziato l'attività da meno di tre anni, i requisiti di cui ai precedenti punti devono essere comprovati nel minor periodo di attività.

9 (art. 42 del D.Lgs. 163/2006 "Capacità tecnica e professionale dei fornitori e dei prestatori di servizi")

ai fini della dimostrazione del possesso dei requisiti di capacità tecnica e professionale che i principali servizi, nel settore oggetto della gara, prestati negli ultimi tre anni sino alla concorrenza del valore di €. 2.000.000,00, sono:

esercizio	IMPORTO iva esclusa	DESTINATARIO E OGGETTO	SERVIZIO COMPETENTE AL RILASCIO DELLA CERTIFICAZIONE *	FAX *
20__	€			
20__	€			
20__	€			
20__	€			
20__	€			
20__	€			
20__	€			
20__	€			
TOTALE	€ _____ COMPLESSIVO DEL TRIENNIO			

* DAL 1 GENNAIO 2012, IN ATTUAZIONE DELL'ART.15, CO.1, DELLA L.183/11, NELL'OTTICA DELLA C.D. "DECERTIFICAZIONE" LE PP.AA. NON POSSONO PIU' RICHIEDERE CERTIFICATI AI PRIVATI, A TAL FINE SI PREGA DI SPECIFICARE, IN RELAZIONE AI SERVIZI O FORNITURE INDICATI, L'UFFICIO COMPETENTE AL RILASCIO DEL RELATIVO CERTIFICATO (Ente - Settore - numero di fax e ogni altra indicazione utile)

- 10 di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili di cui alla **legge 68/1999** poiché
- ha ottemperato al disposto della L. 68/1999, in quanto questa Impresa ha un organico superiore a 35 dipendenti, ovvero occupa da 15 a 35 dipendenti e ha effettuato nuove assunzioni dopo il 18/01/2000;
 - oppure
 - non è assoggettabile agli obblighi derivanti dalla L. 68/99, in quanto questa Impresa ha un organico inferiore a 15 unità, ovvero occupa da 15 a 35 dipendenti e non ha effettuato nuove assunzioni dopo il 18/01/2000;

A tal fine dichiara che l'Ufficio Provinciale competente per i necessari accertamenti è il seguente:

Servizio Inserimento Mirato Disabili di _____ FAX _____;

Via _____

DISCIPLINA DELL'EMERSIONE PROGRESSIVA

di non essersi avvalsi dei piani individuali di emersione di cui all'art. 1 bis – comma 14- della L. 18/10/2001 n.383, sostituito dall'art. 1 della Legge 22/11/2002 n.266

di essersi avvalsi dei piani individuali di emersione di cui all'art. 1 bis – comma 14- della L. 18/10/2001 n.383, sostituito dall'art. 1 della Legge 22/11/2002 n.266, ma che il periodo di emersione si è concluso

- 11 con riferimento alla presente procedura di gara, ai sensi dell'art. 38, comma 1, lettera m-quater DLgs 163/2006, dichiara alternativamente:

di non trovarsi in alcuna situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile con alcun soggetto, e di aver formulato l'offerta autonomamente;

di non essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in una delle situazioni di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile, e di aver formulato l'offerta autonomamente;

di essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile, e di aver formulato l'offerta autonomamente.

Nelle suddette ipotesi, la stazione appaltante esclude i concorrenti per i quali accerta che le relative offerte sono impugnabili ad un unico centro decisionale, sulla base di univoci elementi. La verifica e l'eventuale esclusione sono disposte dopo l'apertura delle buste contenenti l'offerta economica.

- 12 che l'impresa che rappresenta adempie agli obblighi di **tracciabilità finanziaria di cui all'art.3 della L.136 del 13.8.2010** e che, a tal fine, ha acceso _____ (uno o più) conto/i corrente/i dedicato/i, anche in via non esclusiva, alle commesse della pubblica amministrazione ai sensi dell'art.3 della L.136/2010, e ne comunica:

a) estremi identificativi:

Banca _____

Poste Italiane spa

Agenzia/filiale _____, città _____, prov _____

Codice IBAN: _____

b) generalità e codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi:

1) cognome _____ nome _____

nato a _____ il _____

qualifica _____ CF _____

2) cognome _____ nome _____

nato a _____ il _____

qualifica _____ CF _____

oppure

- che l'impresa che rappresenta adempierà agli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui all'art.3 della L.136 del 13.8.2010 e che, in caso di aggiudicazione, si impegna ad accendere almeno un conto corrente dedicato, anche in via non esclusiva, alle commesse della pubblica amministrazione, ai sensi dell'art.3 della L.136/2010, ed a comunicarne gli estremi identificativi nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.

In ogni caso, provvederà a comunicare qualsiasi modifica relativa ai dati indicati.

13	<p style="text-align: center;"><u>Dichiarazioni per la gara specifica</u> - si dichiara che</p> <p>la ditta, ai sensi dell'art. 7 del capitolato speciale, dichiara di essere in possesso di una dotazione aziendale di apparecchiature fisse, mobili e di attrezzature adeguate a svolgere al meglio la fornitura in relazione ai pasti da confezionare.</p> <p>La ditta ai sensi dell'art. 8 del capitolato speciale, dichiara di essere in condizioni di rispettare i diversi tempi nello stesso indicati;</p> <p>la ditta si impegna a stipulare, in caso di aggiudicazione, la polizza RCT/co secondo quanto previsto dall'art.20 del Capitolato Speciale di gara;</p> <p>la ditta si impegna, in caso di aggiudicazione, a presentare copia del proprio piano di autocontrollo ai sensi dell'art. 23 del Capitolato Speciale.</p> <p>la ditta si impegna, in caso di aggiudicazione, a mettere a disposizione della ASL 6 almeno un dietista secondo quanto previsto dagli artt 3 e. 24 del Capitolato Speciale</p> <p>la Ditta è in possesso di tutte le autorizzazioni previste dalla legge per l'esecuzione del servizio oggetto del presente appalto;</p> <p>la Ditta ha tenuto debito conto, nella determinazione del prezzo, di tutte le condizioni ambientali e delle circostanze annesse che possono aver influenza sull'esecuzione del contratto e di aver valutato gli oneri di qualunque natura e specie che occorre sostenere per assicurare il perfetto espletamento del servizio alle condizioni stabilite dal Capitolato Speciale e di aver ritenuto le condizioni buone e tali da consentire l'offerta;</p> <p>la Ditta ha preso visione e conoscenza di tutte le disposizioni contenute negli atti di gara ivi compreso quanto previsto dall'art. 4 del capitolato speciale "precisazioni particolari";</p>
14	<p>AVVALIMENTO (ART.49 DEL D.LGS. 163/06)</p>
	<p><input type="checkbox"/> di ricorrere all'istituto dell'avvalimento ai sensi e nel rispetto dell'art.49 del D.lgs.163/2006</p> <p><input type="checkbox"/> di non ricorrere all'istituto dell'avvalimento ai sensi e nel rispetto dell'art.49 del D.lgs.163/2006</p> <p>In caso di ricorso all'avvalimento ALLEGA le dichiarazioni previste dall'art.49, co.2, del D.lgs. 163/2006</p>
15	<p>SUBAPPALTO (ART.118 DEL D.LGS. 163/06)</p>
	<p><input type="checkbox"/> che non intende subappaltare le prestazioni contrattuali oggetto della presente gara;</p> <p><input type="checkbox"/> che intende subappaltare le seguenti prestazioni contrattuali oggetto della presente gara:</p> <p>_____</p>

PRECISAZIONI

La presente dichiarazione deve essere corredata, a pena di esclusione, da copia fotostatica di un documento di identità, in corso di validità, del soggetto firmatario.

Il presente modello non può essere modificato, sarà onere del concorrente eventualmente integrare il presente modello con gli allegati ritenuti necessari (indicando negli appositi spazi VEDI ALLEGATO ___) e con tutte le dichiarazioni e/o informazioni comunque richieste dalla normativa vigente al momento della sottoscrizione della presente autocertificazione, in relazione alle specificità delle posizioni giuridiche da dichiarare/certificare.

In caso di presentazione di falsa dichiarazione o falsa documentazione, nelle procedure di gara e negli affidamenti di subappalto, la stazione appaltante ne dà segnalazione all'Autorità che, se ritiene che siano state rese con dolo o colpa grave in considerazione della rilevanza o della gravità dei fatti oggetto della falsa dichiarazione o della presentazione di falsa documentazione, dispone l'iscrizione nel casellario informatico ai fini dell'esclusione dalle procedure di gara e dagli affidamenti di subappalto ai sensi del comma 1, lettera h), fino a un anno, decorso il quale l'iscrizione è cancellata e perde comunque efficacia. Art.38, comma 1 ter, D.lgs. 163/2006

Data _____

IL LEGALE RAPPRESENTANTE

ALLEGATO 1 – A
DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA CERTIFICATO CAMERALE

(resa ai sensi dell'art. 46 Testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa n. 445/2000)

Il/La sottoscritt _____ nato/a _____
_____ il _____
residente a _____ via _____
nella sua qualità di _____ della Impresa

DICHIARA

che l'Impresa è iscritta nel Registro delle Imprese di _____
con il numero Repertorio Economico Amministrativo _____

Denominazione: _____

Forma giuridica: _____

Sede: _____

Codice Fiscale: _____

Data di costituzione: _____

CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE

Numero componenti in carica: _____

COLLEGIO SINDACALE

Numero sindaci effettivi: _____

Numero sindaci supplenti _____

OGGETTO SOCIALE:

TITOLARI DI CARICHE O QUALIFICHE:

COGNOME	NOME	LUOGO E DATA NASCITA	CARICA

SOCI E TITOLARI DI DIRITTI SU QUOTE E AZIONI/PROPRIETARI:

COGNOME	NOME	LUOGO E DATA NASCITA	CARICA

RESPONSABILI TECNICI:

COGNOME	NOME	LUOGO E DATA NASCITA	CARICA

SEDI SECONDARIE E UNITA' LOCALI

--

--

li

ALLEGATO 1- B
DICHIARAZIONE IDONEITA' MORALE
 ai sensi dell'art.38, comma 1 lett. b), c), m-ter), del D.lgs. 163/2006 e s.m.i.

OGGETTO: _____ CIG _____

Il/la sottoscritto/a _____ nato/a _____ il _____

residente a _____ via _____

Codice fiscale _____

Nella sua qualità di** _____ dell'Impresa _____

Con sede legale in _____ Via _____

c.a.p. _____ Prov.() Tel _____ fax _____ e-mail _____

Con codice fiscale n. _____ P. IVA _____

Sotto la propria responsabilità,

- consapevole ai sensi e per gli effetti dell'art. 76 del D.P.R. 445/2000 della responsabilità e delle conseguenze civili e penali previste in caso di rilascio di dichiarazioni mendaci e/o formazione di atti falsi e/o uso degli stessi;

• **DICHIARA ai sensi degli artt. 46 e 47 D.P.R. 28/12/2000 n°445:**

1.B	che nei propri confronti non è pendente alcun procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'articolo 3 della legge 27 dicembre 1956, n.1423 o di una delle cause ostative previste dall'articolo 10 della legge 31 maggio 1965, n. 575;
1.C <small>barrare la casella corrispondente</small>	<input type="checkbox"/> che nei propri confronti non è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale; <input type="checkbox"/> di aver subito condanne relativamente a _____ oppure ai sensi dell'art. _____ del c.p.p., nell'anno _____ e di aver _____ _____ (indicare se patteggiato, estinto e altro. Si rammenta che è comunque causa di esclusione la condanna, con sentenza passata in giudicato, per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'articolo 45, paragrafo 1, direttiva CE 2004/18);
1.MTER <small>barrare la casella corrispondente</small>	<input type="checkbox"/> di non essere stato vittima dei reati previsti e puniti dagli articoli 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell'articolo 7 del decreto-legge 13 maggio 1991, n. 152, convertito, con modificazioni, dalla legge 12 luglio 1991, n. 203; oppure <input type="checkbox"/> di essere stato vittima dei reati previsti e puniti dagli articoli 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell'articolo 7 del decreto-legge 13 maggio 1991, n. 152, convertito, con modificazioni, dalla legge 12 luglio 1991, n. 203, e di non aver omesso di denunciare i fatti all'autorità giudiziaria, salvo che ricorrano i casi previsti dall'articolo 4, primo comma, della legge 24 novembre 1981, n. 689. oppure <input type="checkbox"/> di essere stato vittima dei reati previsti e puniti dagli articoli 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell'articolo 7 del decreto-legge 13 maggio 1991, n. 152, convertito, con modificazioni, dalla legge 12 luglio 1991, n. 203, e di aver omesso di denunciare i fatti all'autorità giudiziaria, salvo che ricorrano i casi previsti dall'articolo 4, primo comma, della legge 24 novembre 1981, n. 689.
ALLEGA copia fotostatica di un documento di identità, in corso di validità, del soggetto firmatario a pena di esclusione.	

Data _____

_____ (Firma del dichiarante per esteso e leggibile)

****Indicare la carica ricoperta:** Il presente modello deve essere compilato a cura del titolare e del direttore tecnico se si tratta di impresa individuale; dei soci e del direttore tecnico, se si tratta di società in nome collettivo; dei soci accomandatari e del direttore tecnico se si tratta di società in accomandita semplice; degli amministratori muniti di potere di rappresentanza e del direttore tecnico e del socio unico persona fisica, ovvero del socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci, se si tratta di altro tipo di società o consorzio; dei soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara nonché in generale da tutti i soggetti muniti di poteri di rappresentanza anche institoria o viceria (procuratori, institori, vice presidenti di società di capitale o cooperative, ecc..) diversi dal firmatario del MODELLO ALLEGATO 1

ALLEGATO 1

GRAMMATURE MINIME DEI PRINCIPALI ALIMENTI

MENU' ORDINARIO NORMOCALORICO

ELENCO DEGLI ALIMENTI NELLE 24 ORE

Latte parzialmente scremato		cc.	200
Fette biscottate	g.	30	
Pasta o riso		"	90
Pasta o riso o orzo o farro (in brodo)	"	40	
Pane		"	100
Pesce		"	150
Carne		"	120
Formaggio semigrasso	"	100	
Parmigiano grattugiato	"	10	
Olio e burro		"	40
Verdure	"	300	
Frutta di stagione		"	300
Zucchero		"	10
Prosciutto		"	80
Pollo (1/4 a porzione)	"	250	

N. B. il peso degli alimenti è riferito al netto e al crudo

GRAMMATURE MINIME DEI PRINCIPALI ALIMENTI

MENU' ORDINARIO NORMOCALORICO

COLAZIONE

Latte parz. Scremato		g	200
Zucchero		"	10
Fette biscottate o biscotti secchi		"	30
In sostituzione alle fette : pane	"	50	

PRANZO E CENA

Primi piatto

Pasta o riso (asciutti)	g.	100	
Polenta		"	100
Pasta-riso- orzo- farro (in brodo o minestrone)		"	40
Semolino		"	40

Secondo piatto

Carne magra (bianca o rossa)	“	120
Carni con l'osso	“	150
Pollo 1 quarto	“	250
Pesce*	“	150
Prosciutto magro	“	80
Formaggio	“	100
Condimenti		
Olio	“	20
Parmigiano	“	5
Contorni		
Verdure crude	“	150
Insalata	“	80
Verdure cotte (peso al cotto)	“	200
Patate (peso a crudo)	“	200
Frutta e dessert		
Frutta fresca o frullata o polpa	“	150
Pane		
Pane	“	50
Grissini	“	30

** Per qualità di pesce con molto scarto(es. sgombro) il peso al lordo degli scarti e pari 200 g.*

GENERI EXTRA

TIPOLOGIA ALIMENTO '	QUANTITA	CONSUMO ANNUALE	COSTO UNITARIO	COSTO TOTALE
ACQUA OLIGOMINERALE NATURALE IN PET	1,50 LITRO	500		
BANANE	1 Kg.	50		
BISCOTTI FRESCHI O FROLLINI MONOPORZIONE	25 gr.	100		
CAFFE' MACINATO 100% ARABICA	1 CONFEZIONE DA 500 gr.	50		
CAMOMILLA SOLUBILE IN BUSTINE	1 CONFEZIONE DA 50 PEZZI	60		
CREMA DI RISO	1 CONFEZIONE DA 250 gr.	100		
FETTE BISCOTTATE MONOPORZIONE	CONFEZIONE DA 25 gr.	1000		
FORMAGGINI PORZIONATI (FUSI)	1 PEZZO DA 25 gr.	500		
LATTE PASTORIZZATO PARZIALMENTE SCREMATO UHT	1/2 LITRO	600		
LIMONI	1 Kg.	150		
MARMELLATINE CONFETTURA MONOPORZIONE	25 gr.	1000		
MERENDINE	1 CONFEZIONE DA 10 PEZZI	50		
MIELE MONOPORZIONE	25 gr.	1000		
MOZZARELLA FRESCA.	90 gr	300		
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	1 LITRO	500		
OMOGENEIZZATI DI CARNE/PESCE IN MONOPORZIONE	80 gr.	1000		
OMOGENEIZZATI DI FRUTTA IN MONOPORZIONE	80 gr.	1000		
ORZO SOLUBILE	1 CONFEZIONE DA 500 gr.	50		
SALE FINO IN BUSTINE	1 CONFEZIONE DA 1 Kg.	12		
SEMOLINO DI GRANO Istantaneo	1 CONFEZIONE DA 250 GR.	300		
THE IN FILTRI	1 CONFEZIONE DA 50 FILTRI	100		
THE DETEINATO IN FILTRI	1 CONFEZIONE DA 20 FILTRI	50		
ZUCCHERO IN BUSTINE	1 CONFEZIONE DA 1 Kg.	24		

Costo totale ANNUO per tutti i generi alimentari sopra indicati: €..... in lettere

Costo totale anni due: €..... in lettere €.

Data e firma legale rappresentante: _____

N.B. il presente modello debitamente compilato, datato e firmato deve essere inserito nella busta "Offerta economica"

STRUTTURA DEI PASTI

A.

B. PASTI DEGENTI

Pranzo/cena

Il menu è articolato su un periodo minimo di due settimane, sia per la stagione estiva sia per quella invernale, rispettando nei limiti del possibile la stagionalità degli alimenti, in particolare per quanto riguarda ortaggi e frutta. I menu devono essere presentati in sede di offerta; qualunque modifica dovrà essere sempre avallata dalla Direzione Sanitaria dell'Ospedale.

I menu e le ricette devono seguire i seguenti criteri:

- le ricette sono standardizzate ed hanno una composizione bromatologica prestabilita; sono definite negli ingredienti e nelle grammature unitarie, nelle modalità di preparazione e cottura dei cibi;
- i criteri e le modalità di approvvigionamento delle materie prime dovrebbero prevedere una logica di filiera corta, favorendo l'utilizzo di prodotti che esprimano la tipicità delle produzioni agroalimentari del territorio;
- devono tener conto delle tradizioni locali e delle ricorrenze relative ai giorni festivi;
- quotidianamente ogni pasto deve prevedere alcuni piatti fissi e due alternative (una più elaborata dal punto di vista culinario, l'altra più semplice).

Ogni pasto dei degenti sarà costituito da:

1. + primo piatto con formaggio grana grattugiato monoporzione
2. + secondo piatto: la ricetta con pesce deve essere proposta almeno due volte alla settimana
3. + contorno
4. + pane (anche integrale o grissini o crackers)
5. + frutta o dessert (yogurt o budino o frutta frullata o frutta cotta)
6. + acqua minerale naturale

1. Primi piatti

- _ Primo piatto asciutto del giorno (1 ricetta)
- _ Pasta e riso all'olio o al pomodoro

SEMPRE DISPONIBILI: semolino/crema di riso, pastina in brodo di carne

2. Secondi piatti

- _ Secondo piatto del giorno di carne o pesce (1 ricetta)
- _ Carne ai ferri o lessata
- _ Polpette o hamburger

SEMPRE DISPONIBILI: formaggio, prosciutto crudo, carne frullata/omogenizzato.

3. Contorno

_ Verdura cotta del giorno

_ Verdura cruda

SEMPRE DISPONIBILI: patate lessate, purè di patate (non preparato in polvere).

4. Frutta/dessert

_ frutta fresca di stagione (≥ 150 g)

_ Macedonia di frutta fresca

_ Frutta cotta (mele, pere, prugne)

_ Mousse di frutta

_ Budino (125 g, vari gusti)

_ Yogurt intero/magro naturale/alla frutta

5. Pane

_ Pane comune monoporzione

_ Grissini o Crackers monoporzione

6. Bevande

_ acqua oligominerale naturale, in bottiglie di plastica da 500 ml. Non è assolutamente consentito il consumo di bevande alcoliche.

Dovranno essere sempre presenti quattro bustine monodose contenenti:

- olio extra vergine d'oliva (10 ml)

- aceto di vino (10 ml)

- sale (1 gr)

- formaggio grana grattugiato (5 gr)

SACCHETTI DIALISI

Per sacchetto si dovrà intendere:

- una bevanda calda (The o analogo);

- un panino imbottito e l'acqua.

SNACK DONATORI

Ai donatori dovrà essere offerto:

- Frutta fresca anche in pezzi, oppure una merendina (conservata in frigorifero), oppure un panino imbottito;

- Un succo di frutta.

DIETE SPECIALI PER I DEGENTI

Il servizio dovrà essere predisposto nell'apposita cucina dietetica da personale qualificato ed esperto.

La composizione qualitativa e quantitativa delle diete speciali sono proposte in sede di offerta. La ditta è tenuta a fornire, nella documentazione tecnica in allegato all'offerta il dietetico relativo alle diete speciali utilizzate, completo delle tabelle

dietetiche/merceologiche relative alle derrate proposte in menù, con i relativi pesi a crudo, le ricette e le caratteristiche bromatologiche.

Dovrà essere garantita la preparazione di diete speciali personalizzate.

C. PASTI IN SELF-SERVICE PER DIPENDENTI

COMPOSIZIONE E GESTIONE DEI PASTI IN MENSA

I menù proposti in mensa per i dipendenti dell'ospedale saranno quelli presentati in offerta, che comunque dovranno essere verificati e avallati dalla Direzione Sanitaria Ospedaliera. Il menu dovrà essere garantito per tutta la durata del servizio.

Ogni pasto dovrà prevedere:

1. + primo piatto
2. + secondo piatto
3. + contorno
4. + pane (anche integrale o grissini o crackers)
5. + frutta o dessert (yogurt o budino o frutta o macedonia)
6. + acqua minerale (gassata o naturale), o succo di frutta, o altra bibita.

1. Primo piatto a scelta tra

- _ 1 piatto asciutto del giorno
- _ 1 primo fisso al sugo di pomodoro (pasta e riso)
- _ 1 primo fisso in bianco (pasta o riso)
- _ 1 primo in brodo

2. Secondo piatto a scelta tra

- _ 2 secondi piatti del giorno uno di carne uno di pesce
- _ 2 secondi piatti freddi a scelta tra: insalata composta, set di salumi (di cui uno sempre prosciutto crudo), set di formaggio, trancio di torta salata.

3. Contorno a scelta tra

- _ 1 verdure cotte del giorno
- _ 1 Verdure crude (pomodori, insalata, carote, finocchi, cetrioli, ecc.)

4. Frutta/dessert a scelta tra

- _ Frutta fresca di stagione
- _ Macedonia di frutta fresca
- _ Budino (125 g, vari gusti)
- _ Yogurt intero/magro naturale/alla frutta

5. Pane

- _ Pane comune monoporzione
- _ Pane integrale monoporzione
- _ Grissini o Crackers monoporzione

6. Bevande

L'acqua oligominerale naturale o gassata .
Succhi di frutta senza zuccheri aggiunti

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED IGIENICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI, DEI PRODOTTI SEMILAVORATI E DELLE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE

Tutte le derrate dovranno essere perfettamente rispondenti a tutte le normative legislative e regolamentari vigenti in materia ed avere altresì le seguenti caratteristiche:

PANE

Il pane fornito, conforme alla legge 580/67 e al D.P.R. 502/98, deve:
essere fresco di produzione quotidiana e completamente cotto, con umidità non superiore al 29%;
deve essere di pezzatura non superiore ai 60 g., confezionato singolarmente, trasportato all'interno di appositi contenitori, in materiale dichiarato per alimenti, lavabili e con adeguata e igienica copertura, ovvero in buste di carta idonee per alimenti adeguatamente sigillate;
per nessun motivo deve essere stoccato, anche se solo temporaneamente, direttamente al suolo, ma sempre sollevato da questo, sia nel centro di cottura che presso i terminali di distribuzione;
deve essere prodotto con l'impiego dei seguenti sfarinati di grano e/o farine alimentari: farina di grano tenero tipo 00, 0, 1 integrale, farina di soia; nei tipi pane: di tipo 00, 0, 1 integrale;
deve essere: privo di impurità, privo di odori e sapori anomali, aciduli, anche lievi (legati ad esempio ad un uso eccessivo del lievito di birra);
il pane speciale con aggiunta di grassi dovrà contenere esclusivamente olio di oliva nei tipi e limiti consentiti;
non è consentita la fornitura di pane non completamente cotto, nonché di pane surgelato, riscaldato o rigenerato.

PANE GRATTUGIATO

Deve essere prodotto dalla triturazione meccanica di pane avente le caratteristiche del tipo 00, 0, deve essere consegnato in confezioni originali ermeticamente sigillate (etichettate secondo quanto previsto dalla legge in materia di etichettatura) in modo da evitare ogni forma di contaminazione o insudiciamento
Non deve presentare alterazioni visive (muffe, corpi estranei, parassiti).

GRISSINI

Dovranno essere preconfezionati in piccole unità, anche senza sale, preparati con farina di grano tenero tipo 00 o 0 con aggiunta di oli o grassi alimentari di origine vegetale.

CRACKER – FETTE BISCOTTATE

Preconfezionati in minorazioni, dovranno essere preparati con sfarinati di cereali, anche integrali, con eventuale aggiunta di oli o grassi alimentari di origine vegetale, senza additivi alimentari, possibilmente senza sale aggiunto;
per necessità dietologiche saranno richieste anche fette biscottate senza zucchero (saccarosio).

PASTA

Le paste alimentari, secche o fresche, con o senza ripieno, con caratteristiche della 1^a qualità, consegnate in confezioni originali chiuse all'origine dal fabbricante o dal confezionatore, devono essere dei seguenti tipi:
pasta secca di semola o di semolato di grano duro;
pasta secca o fresca all'uovo;
pasta speciale secca o fresca con l'aggiunta di verdure, prodotti ortofruitticoli e loro derivati;
pasta secca o fresca all'uovo, anche speciale, purché con le caratteristiche di cui al precedente punto, con ripieno di verdure, prodotti ortofruitticoli o loro derivati e prodotti lattiero-caseari, senza additivi alimentari aggiunti;

le paste alimentari fresche con o senza ripieno (il rapporto pasta/ripieno deve essere pari a 60/80-40/20), se in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva, saranno in confezioni originali di quantitativo tale da soddisfare le esigenze di consumo giornaliero senza determinare avanzi di prodotto sfuso.

La pasta secca deve presentare le seguenti caratteristiche:

deve essere resistente alla cottura;

deve avere odore e sapore tipico;

non deve presentarsi frantumata o colorata artificialmente,

deve presentare assenza di venature, bottature, crepe o rotture, punti bianchi o neri;

non deve presentare infestazioni da parassiti.

La pasta, dopo la bollitura, non deve presentare rottura o cambiamento di forma, non deve risultare collosa, non deve cedere amido all'acqua di bollitura, che deve restare chiara e limpida il più possibile. Al momento della distribuzione deve essere di consistenza elastica e non molliccia.

La pasta deve essere conservata in luogo fresco e asciutto; le confezioni dovranno essere integre e riportare le date di scadenza o di T.M.C.

Paste ripiene surgelate

Devono possedere le caratteristiche previste dalla legge e dal presente capitolato nella sezione relativa ai prodotti surgelati. E' ammesso anche l'impiego di tortelli, tortellini, ravioli, agnolotti

RISO

Conforme alla Legge n° 325 del 18-3-58, il riso dovrà essere di tipo raffinato, integrale o parboiled;

deve essere sano, ben secco, esente da parassiti, corpi estranei e impurità varie;

deve essere conservato in luogo fresco e asciutto;

deve essere mantenuto nelle confezioni originali conformi alle normative vigenti, possibilmente sotto vuoto, di contenuto tale da consentire, in relazione all'uso, la minor presenza di residui;

deve appartenere a gruppi e varietà dettagliate in relazione all'uso cui sarà destinato:

gruppi: comune, originario, semifino, fino e superfino,

varietà: es. Ribe, Carnaroli, Arborio, Vialone;

deve avere alla consegna una distanza minima di sei mesi dalla data di scadenza

non deve lasciare le mani infarinate;

al momento della somministrazione i grani dovranno presentarsi cotti uniformemente, staccati fra di loro, non incollati o spappolati;

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

GNOCCHI DI PATATE

Gli gnocchi di semola con patate, preferibilmente preconfezionati all'origine, sottovuoto o in atmosfera protettiva, in confezioni di quantitativo tale da soddisfare le esigenze di consumo giornaliero, senza determinare avanzi di prodotto sfuso, dovranno essere preparati con almeno 80% di patate, senza additivi alimentari aggiunti. Le confezioni devono presentarsi intatte, pulite, esenti da odori e da sapori anomali e da alterazioni visibili (muffe, corpi estranei, parassiti).

FARINA PER POLENTA

La farina per polenta, prodotta con farina di granoturco del tipo bramata "oro", dovrà essere esente da antiossidanti, conservanti ed emulsionanti di qualsiasi genere e dovrà avere tutti i requisiti e le caratteristiche organolettiche previste dalle vigenti disposizioni di legge.

FARINA

Di grano tenero tipo 0 o 00 rispondente ai requisiti della Legge 580/67, deve presentare alla data della consegna un intervallo minimo di almeno 6 mesi dalla data di scadenza. Le confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza determinare avanzi di prodotto sfuso.

PRODOTTI DOLCIARI DA FORNO

Dovranno essere preparati con impiego di farina di grano tenero tipo 0, 00 integrale; senza impiego di additivi alimentari aggiunti, di strutto e di oli o grassi idrogenati di origine animale; con esclusivo impiego di zucchero (saccarosio) e/o miele; preconfezionati in confezioni originali sigillate con le indicazioni obbligatorie.

CARNI FRESCHE BOVINE E SUINE

Le carni di vitello, vitellone, manzo e maiale magro, provenienti da uno stabilimento in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del D.Lgs. 286/94), devono:

essere preferibilmente già disossate e confezionate sottovuoto in tagli anatomici pronti per l'uso:

riportare sul documento commerciale o in etichetta la data di macellazione e la data di confezionamento nonché i dati previsti dalla normativa vigente relativamente alla tracciabilità del prodotto (luogo di nascita, allevamento, macellazione); la scheda tecnica del prodotto dovrà riportare le caratteristiche tecniche dei tagli sottovuoto (peso, diametri trasversali, % di grasso di copertura).

il trasporto di queste carni deve avvenire con mezzi muniti di regolare autorizzazione sanitaria, nel completo rispetto alle norme igienico-sanitarie, con temperature durante il trasporto da -1°C a +7°C (la temperatura al cuore dei tagli non deve essere superiore ai 7 °C).

Carni bovine

Le carni di bovino adulto devono provenire da carcasse appartenenti alle seguenti classi, secondo la classificazione commerciale di cui al Regolamento 1208/81/CEE:

A (vitellone – età inferiore a 24 mesi) e/o E (giovenca), con sviluppo dei profili delle carcasse E (eccellente), classe di stato di ingrassamento 3 (medio).

Qualora le carni presentassero caratteristiche di 2^a qualità, e quindi ritenute irregolari, saranno respinte

Non sono ammesse carni dichiarate di vacca o toro, oppure che ne presentino le caratteristiche di colore e consistenza.

Le carni bovine accettate devono provenire da animali nati, allevati in territorio nazionale e devono essere regolarmente bollate con bollo sanitario (CEE M,S,P,L,R): la loro origine deve essere certificata.

Devono presentare ottime caratteristiche organolettiche e assenza di alterazioni di qualunque tipo e in particolare devono:

avere consistenza pastosa e tessitura compatta.

essere esenti da odori e sapori estranei, ecchimosi, coaguli sanguigni, aponeurosi, parti tendinee e peli.

avere una grana fine, tessuto adiposo compatto e di colore bianco, candido, ben disposto tra i fasci muscolari a determinare una marezzatura media.

il confezionamento sotto vuoto (s/v) deve mantenere intatte le caratteristiche organolettiche originali dell'alimento.

non presentare, alla consegna, imbrunimenti in corrispondenza dei tessuti muscolari scoperti e i grassi di superficie non devono essere flaccidi

In particolare si richiede, in base alle esigenze,:

fettine con grammatura uniforme di circa g. 100 cadauna, ottenute tassativamente da tagli teneri come la fesa;

bocconcini per lo spezzatino ottenuti tassativamente dalla noce, e/o girello e con grammatura uniforme di g. 20 cadauno

.

grasso esterno di copertura inferiore al 2%.

Carni suine

Le carni suine devono avere provenienza nazionale, devono essere ottenute da animali sani, classificate E od U (classificazione SEUROP prevista dalla normativa per la definizione della percentuale di carne magra E=55-60% di carne magra, U=50-55% di carne magra) oppure classificate con altro contrassegno di qualità AA o A (AA= muscolosità particolarmente buona, A= muscolosità da buona a particolarmente buona).

Qualora le carni presentassero caratteristiche di 2^a qualità, e quindi ritenute irregolari, saranno respinte

Le carni devono inoltre:

avere buone caratteristiche microbiologiche.

essere consegnate entro 3 giorni dalla data di confezionamento

essere ineccepibili sotto il profilo igienico-sanitario e recare visibilmente il timbro

Non presentare una accentuata frollatura o una eccessiva umidità.

Allo scopo di garantire che la carne sia priva di estrogeni, di sostanze ad attività anabolizzante o conservante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che possano trasmettersi alle carni e nuocere alla salute umana, la ditta fornitrice deve dare evidenza di avere adottato un piano di controllo idoneo ad evitare tali rischi ai sensi dell'art. 14 comma 2 del D.Lgs. n. 336 del 04.08.1999

Le carni devono:

essere in assenza di odori e sapori estranei, di ecchimosi, coaguli sanguigni, aponeurosi, parti tendinee e peli.

presentare tutti i caratteri organolettici tipici della carne suina fresca, senza segni di invecchiamento, di cattiva conservazione e di alterazioni patologiche.

avere grasso di colorito bianco e consistenza soda ben disposto tra i fasci muscolari a determinare una marezzatura scarsa.

consistenza pastosa, tessitura compatta, grana fine e non devono trasudare liquidi.

avere colore: rosa chiaro omogeneo senza zone di sbiadimento.

avere odore tipico della carne fresca.

mantenere, nelle confezioni sottovuoto, intatte le caratteristiche organolettiche originali del tessuto muscolare che costituisca il taglio anatomico confezionato, senza mostrare sierosità raccolte all'interno dell'involucro.

non presentare, all'atto dell'apertura della confezione, liquido di colore brunoastro o grigio-verdastro, odore acre e pungente, effetto di cattiva conservazione.

essere priva di qualsiasi alterazione organolettica e/o patologica.

CARNI AVICOLE (POLLO E TACCHINO)

Provenienti da uno stabilimento in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del D.P.R. 495/97), le carni avicole (pollo e tacchino) devono:

essere etichettate conformemente a quanto previsto dai Regolamenti Comunitari;

se già disossate, (petti e cosce di pollo e fesa di tacchino) essere confezionate;

se carcasse intere essere completamente sviscerate ("pollo a busto");

se surgelate, confezionate perfettamente spennate e spiumate, prive di grumi di sangue, di fratture e tagli;

peso medio per i polli g. 1000/1200.

Le carcasse dovranno essere ottenute da soggetti in buono stato di nutrizione e conformazione, macellati in stabilimenti idonei e conformemente a normativa vigente.

Le carni devono essere consegnate entro e non oltre 2 giorni dal confezionamento.

Le carni avicole devono presentare:

cute (se presente): di spessore fine, colorito giallo chiaro omogeneo, pulita e con consistenza elastica, non disseccata, asciutta alla palpazione. La pelle sarà priva di qualsiasi residuo riferito a penne o a piume;

grasso sottocutaneo: deve risultare uniformemente distribuito;

consistenza dei tessuti muscolari: sodo pastosa, spiccata lucentezza, assenza di umidità, ben aderente all'osso, senza essudati né trasudati;

cartilagini delle articolazioni: devono risultare integre, di colore bianco-azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi;

colore: bianco-rosa i pettorali e color cuoio castano i tessuti degli arti posteriori;

odore e sapore: non devono risultare anomali quando sottoposti a cottura;

Le carni a busto e i tagli anatomici da questi derivanti, devono evidenziare nettamente le caratteristiche organolettiche dei tessuti muscolari che li compongono, siano essi ricoperti o privati della propria pelle, il dissanguamento deve essere completato.

Tipologie e tagli anatomici richiesti:

Busti:

Devono essere di regolare sviluppo, buona conformazione, ottimo stato nutrizionale e assenza di callosità sternale. Non devono presentare alterazioni cutanee superficiali causate da temperature troppo alte dell'acqua di spennatura o da permanenza per tempi troppo lunghi nella stessa.

Pollo: deve essere ottenuto da una carcassa di pollo di età non superiore a 45 giorni (classico busto da rosticceria), peso: 1 Kg.

Tacchino femmina: deve essere ottenuto da una carcassa di tacchino femmina di età compresa fra 4 e 6 mesi, peso: massimo Kg 7.

Cosce di pollo (fuso e sovracoscia) – fuselli (con e senza osso):

Devono essere ben formate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata, prive di zampe, sezionate pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica e con le seguenti caratteristiche:

muscolatura ben sviluppata, carne ben aderente all'osso di colore bianco rosato uniforme, completamente dissanguata,

senza alcuna presenza di liquidi di essudatura o trasudatura

pelle di spessore sottile, ben adesa, senza piume

odore tipico

grasso sottocutaneo sottile, di colore uniforme e chiaro.

Petto di pollo:

deve corrispondere ai muscoli pettorali che hanno per base ossea il coracoide, la clavicola, lo sterno e l'appendice sternale;

deve essere privo di pelle, di grassi, di tutte le strutture ossee e cartilaginee, del coracoide, dell'appendice cartilaginea e dei muscoli del braccio (bicipite e tricipite);

peso petto intero: compreso tra g. 400 e g. 600;

peso porzionato a fettine: grammatura uniforme di circa g. 100 cadauna;

peso porzionato a bocconcini: grammatura uniforme di circa g. 20 cadauno;

deve avere colore roseo brillante uniforme, superficie lucida, consistenza compatta, assenza di essudati.

Fesa di tacchino:

deve corrispondere ai muscoli pettorali, senza pelle e senza struttura ossea, in corrispondenza della carena dello sterno, può essere presente una lamina fibrocartilaginea tenacemente connessa al tessuto muscolare.

non devono essere presenti i muscoli del braccio (bicipite e tricipite);

deve essere di colorito bianco-rosa omogeneo, di consistenza solida non flaccida; deve

peso fesa intera: compreso tra Kg 4 e Kg 6.

peso porzionato a fettine: grammatura uniforme di circa g. 100 cadauna

peso porzionato a bocconcini: grammatura uniforme di circa g. 20 cadauno

sovracoscia (base ossea femore) di pollo e tacchino (con o senza osso):

peso porzionato a fettine con osso: compreso tra g. 100 – 120;

peso porzionato a fettine senza osso: grammatura uniforme di circa g. 100 cadauna;

peso porzionato a bocconcini: grammatura uniforme di circa g. 20 cadauno;

peso tranci senza osso: da circa g. 200.

CARNI DI CONIGLIO

Le carni di coniglio devono provenire da stabilimento in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del D.P.R. 559/92). Devono inoltre:

provenire da animali giovani, ben nutriti di pezzatura media con peso intorno ai 1200/1500 g., perfettamente scuoiate; devono essere, inoltre, bianche, prive di grumi di sangue, di fratture e di tagli, di arrossamenti di qualsiasi origine; provenire da animali la cui macellazione deve essere avvenuta non oltre i cinque giorni precedenti alla consegna; provenire da carcasse ottenute da animali di età compresa tra gli 80 e 120 giorni, escluse carcasse di animali riproduttori;

Le cosce posteriori di coniglio devono essere: confezionate sottovuoto, prive dello zampetto, di colore rosso brillante all'apertura della confezione, prive di ematomi, colorazioni anormali, liquidi di essudazione e trasudazione.

CARNI DI AGNELLO

Solitamente si distingue in agnello da latte, detto abbacchio esemplare che viene nutrito solo con il latte materno e non va oltre le 4 settimane di vita, caratterizzato da carne tenera e delicata e in agnello bianco o maturo che non va oltre i 2-6 mesi di vita, nutrito di erba ed è caratterizzato da un sapore forte e aromatico.

Deve essere consegnato il cosciotto di agnello disossato o costolette di ottimo taglio. La scelta ricade su carni ottenute da animali lattanti normalmente macellati tra 20 e 50 giorni di vita. Le carni devono essere tenere, di colore bianco roseo, con fibra molto fine di odore e sapore gradevoli e di consistenza molle e cedevole, il tipo di cartilagine deve rispondere a quella caratteristica per la specie di appartenenza.

CARNI MACINATE E PREPARAZIONI DI CARNE

Le carni macinate e le preparazioni di carne, provenienti da uno stabilimento in possesso del riconoscimento del Ministero della Salute (bollo CEE ai sensi del D.P.R. 309/98), devono essere confezionate e riportate in etichettatura l'indicazione del tasso di grasso e del rapporto collagene/proteine.

N.B. Tutte le carni in genere dovranno avere assenza di odori e assenza di colorazioni anomale, di bruciature da freddo sulle carni surgelate e assenza di liquidi in eccesso (> 1%) nelle confezioni sottovuoto.

PRODOTTI A BASE DI CARNE

I prodotti a base di carne devono provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del D.Lgs. 537/92).

Prosciutto cotto:

ottenuto da masse muscolari integre (cosce) con esclusione dei prodotti "ricostituiti", confezionato sottovuoto, pastorizzato dopo il confezionamento, rispetto dei parametri di umidità e contenuto proteico definiti nella scheda tecnica, senza aggiunta di polifosfati e, per particolari esigenze dietetiche, senza additivi con attività gelificante o addensante.

Mortadella e wusterl:

confezionati sottovuoto, pastorizzati dopo il confezionamento, rispetto dei parametri di umidità e contenuto proteico definiti nella scheda tecnica senza aggiunta di polifosfati ed altri additivi con attività gelificante o addensante.

Prosciutto crudo, coppa, bresaola:

tempi minimi stagionatura: 12 mesi prosciutto crudo, 60/90 giorni coppa, 45/60 giorni bresaola

nitriti e/o nitrati entro i limiti di legge

se in tranci o disossati, essere confezionati sottovuoto

non presentare muffe in eccesso sul budello

Prodotti macinati stagionati (salami):

Giusto grado di stagionatura (rispetto dei tempi minimi di stagionatura). No a merce troppo matura

Se in tranci, essere confezionati sottovuoto

Nitriti e/o nitrati entro i limiti di legge

Non presentare muffe in eccesso sul budello

Prodotti macinati freschi (salsiccia, salamelle, ecc.):

Essere prodotti solo con carni refrigerate e con esclusione delle frattaglie

Nitriti e/o nitrati entro i limiti di legge

Essere confezionati.

Tutti questi prodotti devono presentare i seguenti caratteri organolettici:

assenza di odori e colorazioni anormali, di rammollimenti e occhiature,

assenza di liquido in eccesso nelle confezioni sottovuoto,

corretto rapporto tra grasso di copertura e masse muscolari (prosciutto cotto),

assenza di muffe sul prosciutto crudo e assenza di muffe sulle eventuali superfici di taglio,

presenza limitata di muffe sul budello.

N. B. Previa autorizzazione della Direzione Sanitaria potranno essere utilizzati, per particolari confezioni, anche prodotti avicoli surgelati interi o a pezzi e carni di bovino e suino surgelate.

PRODOTTI ITTICI

I prodotti ittici, provenienti da uno stabilimento in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del D.Lgs. 531/92, devono:
essere chiaramente identificabili mediante la denominazione commerciale e scientifica;
I prodotti ittici devono:
se freschi: appartenere alle categorie di freschezza EXTRA o A (Regolamento n° 2406/96/CEE);
se surgelati: adeguatamente confezionati, in confezioni originali e in buono stato di conservazione, riportare in etichetta % di glassatura, essere sviscerati o filettati senza pelle o in tranci;
se in filetti o in tranci devono essere confezionati;
se molluschi: confezionati e surgelati e se appartenenti alla specie bivalvi, già cotti;
se prodotti panati: surgelati, in confezione originale, nel rispetto del rapporto in peso tra panatura e pesce, devono essere privi di residui, pelle, squame, spine e la panatura non deve presentare punti di distacco dal prodotto.
Le conserve (tonno in scatola) devono contenere un prodotto di adeguata consistenza e con limitata presenza di briciole e ritagli, essere prodotti, se all'olio, con olio di oliva.
Tutti i prodotti devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. Devono presentare i seguenti caratteri organolettici:
stato di freschezza con aspetto generale brillante, carne soda ed elastica, non conservare l'impronta della pressione digitale, avere odore gradevole non ammoniacale, colore chiaro ed uniforme,
assenza di: bruciature da freddo, macchie anomale, decongelazioni anche parziali, essiccazioni, disidratazioni, irrancimento da grassi, ossidazioni dei pigmenti muscolari, colorazioni anomale, muffe e macchie di sangue.
Tutti i prodotti devono presentare assenza di pelle, spine, parti estranee o resti di lavorazione e assenza di qualsiasi altra alterazione.

UOVA

Le uova fresche, di categoria A o EXTRA, devono pervenire in imballaggi sigillati da un centro di imballaggio autorizzato, avere un peso di g. 65/70, la consegna deve avvenire entro tre giorni dalla data di confezionamento e il consumo deve avvenire entro i dieci giorni successivi alla consegna.
Devono essere etichettate conformemente a quanto previsto dai Regolamenti Comunitari, essere esenti da odori, rotture, incrinature e imbrattamenti,
avere le caratteristiche di stato di freschezza (albume chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, tuorlo che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo, camera d'aria non superiore ai 6 mm, immobile).
Per particolari confezioni, potranno essere utilizzate anche uova pastorizzate e uovo sodo gastronomico surgelato.

LATTE

Latte di vacca fresco intero pastorizzato omogeneizzato, latte fresco parzialmente scremato pastorizzato omogeneizzato, latte intero UHT, latte parzialmente scremato UHT, latte ACCADI', latte di soia, deve:
provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del D.P.R. 54/97) essere confezionato, avere una vita residua dal momento della consegna al quello del consumo di almeno 3 giorni per il latte pastorizzato e di almeno 75 giorni per il latte UHT.

PRODOTTI A BASE DI LATTE

I prodotti a base di latte devono provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del D.P.R. 54/97).
Yogurt, magro, intero o alla frutta (gusti vari) e altri prodotti a base di latte fermentato devono essere:
confezionati in monoporzioni,
contenere fermenti lattici vivi, essere privi di additivi e conservanti,
assenza di muffe, di odori, sapori e colorazioni anomale.
Budino: le caratteristiche del preparato per budino devono corrispondere alle normative vigenti in materia. Si potrà utilizzare anche budino preconfezionato dalle industrie alimentari.
Burro: di 1^a qualità, ottenuto da crema di latte separata per centrifugazione (con esclusione del burro da siero, di quello ottenuto da crema affiorata e del burro concentrato); contenuto medio di grassi 82/85% o in ogni caso non inferiore all'80%;
deve aver subito un processo di pastorizzazione ed essere corrispondente ai requisiti di legge;
deve avere le seguenti caratteristiche organolettiche: assenza di muffe, di odori, di sapori, di colorazioni anormali, perfetta emulsione della fase acquosa, di colore paglierino naturale;
non deve contenere agenti di conservazione o materie coloranti, non salato, non avere aggiunte di altri grassi, di oli di semi, di amido e di qualsiasi altra sostanza.

FORMAGGI

I formaggi devono essere di buona qualità, di bel colore, senza difetti di sorta, di odore e sapore ottimi e con tutti i requisiti commerciali stabiliti per le singole qualità, secondo le norme vigenti. Devono provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte non margarinato; ai formaggi non devono essere aggiunte sostanze estranee al latte (farine, fecola, patate ecc.) e avere un contenuto minimo di materia grassa non inferiore a quella prescritta dalle disposizioni legislative e ministeriali in vigore all'atto della consegna.

Formaggi a lunga stagionatura (grana, parmigiano, emmental, ecc.) e a media stagionatura (taleggio, fontal, italico, ecc.):

se non confezionati in forme intere, devono essere confezionati in spicchi, rispettare i tempi minimi di stagionatura previsti dai consorzi di tutela (per i prodotti tipici) o quelli previsti dalle disposizioni legislative, presentare la crosta pulita e priva di muffe in eccesso.

Caratteristiche organolettiche: assenza di odori, sapori e colorazioni anomali. Assenza di occhiature (con esclusione dell'emmental e dei formaggi simili), spaccature, esfoliazioni, rammollimenti della pasta.

Formaggi freschi a brevissima stagionatura (mozzarella, crescenza, caprini, ecc.) e ricotta:

devono essere confezionati in confezioni integre e prive di rigonfiamenti e alla consegna il prodotto deve avere ancora 15 giorni dalla data di scadenza. Devono rispettare i parametri di sostanza secca e materia grassa, essere privi di additivi, conservanti e anti muffa, essere prodotti a partire dal latte e crema di latte (con esclusione di latte in polvere e prodotti a base di latte).

Caratteristiche organolettiche: assenza di odori, sapori e colorazioni anomali, assenza di occhiature, rammollimenti e colliquature della pasta.

Formaggi grattugiati:

devono essere ottenuti da formaggi duri stagionati e confezionati in atmosfera protetta.

Nel caso di miscela di più formaggi, deve essere rispettato il rapporto tra i diversi formaggi utilizzati come da dichiarazione della scheda tecnica. Assenza di corpi estranei.

OLI VEGETALI

Gli oli vegetali, della migliore qualità in commercio, dovranno essere preconfezionati in recipienti di vetro scuro, in latte o lattine di capacità tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile dell'olio residuo;

non devono presentare torbidità, il gusto non deve presentare difetti quali sapori anomali di rancido, muffa, fumo e simili; dovranno essere rappresentati dalle seguenti caratteristiche:

olio extra vergine di oliva di produzione nazionale con acidità inferiore a 1%;

olio di semi di arachide e di mais;

olio di oliva con un'acidità espressa in acido oleico non superiore al 2%.

ACETO

Aceto comune, di qualità (ac. acetico superiore al 7%), balsamico.

LEGUMI SECCHI

I legumi secchi, rappresentati da diverse tipologie (es. fagioli borlotti, ceci, lenticchie, ecc.) dovranno essere preconfezionati in confezioni sottovuoto integre, di contenuto tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile di prodotto residuo.

Devono essere mondati, privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei.

Devono essere uniformemente essiccati e conservati correttamente, di consistenza tenera e uniforme, senza grani secchi o pelle raggrinzita, con odore e sapore tipico di buon prodotto.

La scadenza deve essere a non meno di 12 mesi dalla data di consegna.

Non devono essere stati trattati con prodotti fitosanitari utilizzati a difesa delle derrate alimentari immagazzinate.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

I prodotti ortofrutticoli freschi devono essere di stagione appartenere alle seguenti categorie commerciali: 1° categoria extra o 1° categoria; presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie e qualità richieste;

dovranno essere accuratamente mondati, sani, puliti, di recente raccolta al giusto punto di maturazione fisiologica; presentare in particolare assenza di alterazioni, terriccio, germogli, parassiti e altri guasti, esenti da tracce di appassimento, segni di ammaccature, abrasioni, fermentazioni.

La frutta deve presentare adeguato stato di sviluppo, di pezzatura uniforme, esente da difetti visibili e da sapori o odori estranei.

Frutta e verdura non devono essere bagnate artificialmente o presentare fenomeni di condensazione superficiale dovuti ad improvvisi sbalzi termici.

Gli ortaggi a bulbo non devono presentare germogli, né colorazioni differenti da quello che è il loro colore naturale.

La fornitura della frutta e della verdura deve essere accompagnata dalla denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto, del tipo e varietà della qualifica, dell'eventuale calibratura, della provenienza.

La scadenza delle forniture dovrà essere commisurata con la necessità di salvaguardare la freschezza e le caratteristiche organolettiche dei prodotti ortofrutticoli fino al momento del loro utilizzo o consumo;

Frutta e verdura devono essere esenti da trattamenti con prodotti fitosanitari utilizzabili sulle derrate alimentari immagazzinate;

dovranno avere calibro e grammatura richiesta:

in linea di massima g. 170/220 per la pesca, la mela, la pera, l'arancia, i kaki; g. 80 per l'albicocca, le susine, il mandarino, il kiwi; le banane dovranno avere una grammatura di g. 150 circa al netto.

L'uva deve essere della varietà Regina o Italia a rotazione bianca o nera;

i mandarini e i mandaranci devono essere della varietà senza semi;

le pesche possono essere sia a pasta bianca che a pasta gialla.

Le patate devono avere un peso minimo di g. 60 e massimo di g. 270.

Le patate denominate "patate novelle fresche sotto vuoto" potranno essere utilizzate solo previa autorizzazione della Direzione Sanitaria e solo per particolari preparazioni.

I prodotti biologici, biodinamici o dichiarati tali dovranno essere provvisti di idonea documentazione, in conformità al D.M. 338/92.

I pomodori per le insalate devono essere di categoria extra, mentre quelli utilizzati per la cottura devono essere di 1° categoria.

Le carote non devono essere legnose o biforcute.

POMODORI PELATI

In confezione originale, esenti da fenomeni di alterazione.

I pomodori devono presentarsi interi, ben maturi, privi di marciume, di pelle e di peduncoli, immersi in liquido di governo nelle quantità previste dalla normativa vigente.

Il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto. Il prodotto deve essere esente da antifermentativi, acidi, metalli tossici, coloranti artificiali. Alla consegna devono avere ancora almeno 2 anni dalla data di scadenza. Le dimensioni delle confezioni devono essere tali da esaurire il contenuto in giornata.

PASSATA DI POMODORO – TRITTO DI POMODORO

Devono presentare colore rosso, sapore e odore caratteristici del prodotto ottenuto da pomodoro sano e maturo; privi di odore e sapore estranei.

Devono possedere tutti i requisiti previsti dalla normativa vigente.

PRODOTTI SURGELATI

Gli alimenti surgelati devono essere preparati, confezionati e trasportati in conformità alle norme vigenti in materia. Non possono essere utilizzate confezioni destinate all'industria, e come tali non obbligatoriamente recanti le indicazioni normate dalla regolamentazione vigente sull'etichettatura dei prodotti destinati al consumatore finale.

Le confezioni devono:

avere caratteristiche idonee ad assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto; proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche;

impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità a gas;

non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee;

i materiali devono possedere i requisiti previsti dalla legge;

sulle confezioni devono essere riportate tutte le indicazioni previste dalla legge.

Caratteristiche del prodotto surgelato:

il prodotto deve essere conforme alle norme vigenti per quanto riguarda l'aspetto igienico - sanitario, le qualità delle materie impiegate e le procedure di lavorazione;

i prodotti devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati, esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie;

la consistenza non deve essere legnosa e il prodotto non deve essere spappolato.

I prodotti non devono presentare segni comprovanti di un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione;

i prodotti non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo, asciugamento delle superfici da freddo con conseguente spugnosità, parziali decongelazioni, ammuffimenti e fenomeni di putrefazione;

Il prodotto una volta scongelato non potrà essere ricongelato e dovrà essere consumato entro le 24 ore.

Si devono accettare confezioni aventi scadenza a non meno di 12 mesi dalla data di consegna.

Dalla surgelazione allo scongelamento devono essere rispettate le temperature previste dalla normativa vigente.

In particolare il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato con mezzi idonei, durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18°C . I prodotti devono giungere al centro di cottura ancora in perfetto stato di surgelazione. Lo scongelamento, se previsto, deve essere

effettuato in cella frigorifera lentamente a temperature di $0/+4^{\circ}\text{C}$ nelle confezioni originali o comunemente proteggendo

l'alimento da inquinamenti ambientali, per un tempo necessario proporzionato alle dimensioni delle confezioni e comunque la modalità di scongelamento deve essere rigorosamente quella indicata in etichetta.

Prodotti della pesca surgelati:

il prodotto di preferibile provenienza nazionale, deve essere stato accuratamente toelettato e privato delle spine, cartilagini e pelle;

il prodotto non deve essere sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici, oppure aver subito fenomeni di scongelamento;
allo scongelamento i pesci non devono sviluppare odori anomali (di rancido, ammoniacca, o altro) e devono conservare una consistenza simile al pesce fresco di appartenenza;
i prodotti non devono presentare sostanze estranee inquinanti e derivanti da cattiva tecnica di lavorazione;
la contaminazione da mercurio deve essere inferiore ai limiti previsti dalla legge vigente.

Prodotti orticoli surgelati:

le forniture devono preferibilmente provenire da produzioni nazionali, il tenore di nitriti non deve essere superiore a 5 ppm ed i fitofarmaci residui devono essere contenuti nei limiti previsti dalla legge;
non sono consentite aggiunte di additivi;
l'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità;
non devono essere presenti colorazioni anomale o sostanze o corpi estranei o insetti o larve o frammenti di insetti, non devono esservi tracce di infestazione da roditori;
non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità fessurate più o meno profondamente, unità parzialmente spezzate, unità rotte, unità eccessivamente molli, unità o parte di esse decolorate o macchiate, unità avvizzite;
devono essere esenti in qualsiasi momento microrganismi in grado di svilupparsi in condizioni normali di conservazione e non devono essere presenti sostanze prodotte da microrganismi in quantità da costituire pericolo per la salute;
il prodotto deve essere trattato in modo tale che siano state distrutte tutte le spore batteriche.

Prodotti surgelati del pastificio

- Gnocchi di patate o chicche

Il prodotto deve presentarsi ad essere consumato asciutto, il formato deve quindi essere consono allo scopo. Deve contenere unicamente i seguenti ingredienti: patate, farina di grano tenero, sale. Gli gnocchi devono essere esenti da additivi in genere, ed in particolare da coloranti e conservanti. La confezione deve essere a norma della legge e l'etichettatura deve riportare composizione, data di scadenza e di produzione, nome dell'azienda produttrice. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili e alla temperatura di legge.

- Pasta per lasagne

Pasta sfoglia di pasta all'uovo, di dimensioni atte all'alloggiamento in teglie Gastronorm. La sfoglia deve poter essere infornata direttamente, senza preventivo passaggio in acqua bollente. Gli ingredienti dovranno essere i seguenti: semola di grano duro, uova fresche pastorizzate, acqua e sale. Le sfoglie devono essere esenti da additivi in genere, e in particolare da conservanti e coloranti. Il prodotto offerto devono riportare chiaramente gli ingredienti utilizzati.

- Pasta sfoglia

Pasta sfoglia per la preparazione di prodotti da forno salati e dolci. Non devono essere presenti né coloranti né conservanti.

- Paste alimentari ripiene per tortelloni e ravioli di magro o di patate, si richiedono i seguenti ingredienti:
pasta: semola di grano duro, uova fresche pastorizzate, acqua e sale;

ripieno: ricotta vaccina, formaggio grana o parmigiano, pangrattato, spinaci o patate, sale e spezie.

- Per tortellini e ravioli si richiedono i seguenti ingredienti:

pasta: semola di grano duro, uova fresche pastorizzate, acqua e sale;

ripieno: carne bovina e/o avicunicola, formaggio grana o parmigiano, pangrattato, carne suina, ortaggi, sale e spezie.

ZUCCHERO

Semolato raffinato in confezioni originali conformi alla normativa vigente, integre e a tenuta. Non deve presentare impurità o residui di insetti.
Monodose in bustine per la somministrazione.

SALE ALIMENTARE COMUNE

Il sale alimentare dovrà essere conforme al D.M. 31/01/1997 n°106.
Per l'uso da tavola si preferisce il sale iodato di cui al D.M. 10/08/1995 n°562.

SUCCHI DI FRUTTA O PUREA DI FRUTTA

I prodotti devono essere etichettati conformemente a quanto previsto dai Regolamenti Comunitari.
Succhi di frutta: ottenuti con purea di frutta di recente produzione, devono avere il sapore caratteristico del tipo di frutta da cui derivano, non contenere edulcoranti artificiali e/o sintetici, aromi artificiali.
Saranno richiesti anche succhi di frutta non zuccherati, per particolari necessità dietologiche.
Purea di frutta fresca e cotta. In confezioni monoporzioni, senza zucchero aggiunto, né conservanti.

MARMELLATE E CONFETTURE DI FRUTTA

Le marmellate, in confezioni minorazione da g. 30, devono essere costituite da polpa di frutta tagliata a pezzi, le confetture da polpa di frutta ridotta a purea. Aroma e sapore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza.

PREPARATO PER BRODO

Il preparato per brodo, sia nella forma di cubi o sotto altra forma, deve essere prodotto esclusivamente con materie autorizzate dal Ministero della Sanità, e deve essere "preparato per brodo a base di glutammato al 7% d'estratto di carne".

AROMI

Vegetali freschi o essiccati, prodotti nel rispetto della normativa vigente. E' preferibile l'utilizzo dell'aroma fresco, qualora sia possibile.

CAFFE'

Macinato e solubile, caffè d'orzo solubile.

TE'

Tè in buste, tè deinato (conforme al D.M. 12/12/1979), tè solubile zuccherato al gusto di limone.

ORZO SOLUBILE

CACAO IN POLVERE ZUCCHERATO E CACAO SOLUBILE