

## ALLEGATO 3 al capitolato d'oneri CAPITOLATO TECNICO

**Bando Semplificato "FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI PER I PRESIDI OSPEDALIERI DELL'U.L.S.S. N. 10 "VENETO ORIENTALE" (SAN DONA' DI PIAVE, PORTOGRUARO E JESOLO), PER IL PERIODO DI 12 MESI, SUDDIVISA IN N. 6 LOTTI"**

ID Negoziazione: **569323**

Totale Lotti: **6**

### TOTALE LOTTI

N°LOTTO	DENOMINAZIONE	CIG	TOTALE BASE D'ASTA
1	LOTTO 1 - CAFFE', TE', INFUSI, ACQUA E BEVANDE	5934759E0B	€ 22.143,54
2	LOTTO 2 - CARNI FRESCHE, SALUMI E UOVA	5934762089	€ 170.770,71
3	LOTTO 3 - PASTA, RISO, SFARINATI, SOSTITUTIVI E DERIVATI DEL PANE, DOLCI E CONFETTURE	5934765302	€ 67.114,32
4	LOTTO 4 - PRODOTTI LATTIERO CASEARI	593476857B	€ 104.481,99
5	LOTTO 5 - CARNE, PRODOTTI ITTICI, VERDURE E ALTRI PRODOTTI SURGELATI/CONGELATI	5934770721	€ 184.034,04
6	LOTTO 6 - SCATOLAME, CONSERVE, SPEZIE, SALE, OMOGENEIZZATI, PRODOTTI DIETETICI, OLII E GRASSI	59347717F4	€ 68.835,24

LOTTO 1 - DATI DI LOTTO	
N° Lotto	1
Denominazione	LOTTO 1 - CAFFE', TE', INFUSI, ACQUA E BEVANDE
CIG	5934759E0B
Categoria/e di ammissione	DERRATE ALIMENTARI
Totale base d'asta	€ 22.143,54
N° articoli	11

#### Lotto 1 - RIF. 6 - Orzo

Quantità : **225**

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	No	Valore unico ammesso	Orzo

Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Formato prodotto	Si	Lista di scelte	Macinato ; Solubile
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Valore massimo ammesso	<=0,99
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Tipo contratto	No	Valore unico ammesso	Acquisto

#### Lotto 1 - RIF. 8 – Tè deteinato

Quantità : 54

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	No	Valore unico ammesso	Tè deteinato
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Qualità del prodotto	Si	Nessuna regola	
Numero filtri nella confezione	Si	Valore suggerito	100
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Valore massimo ammesso	<=19,14
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2

#### Lotto 1 - RIF. 3 – Caffè solubile (confez. da 0,2 kg)

Quantità : 78

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	No	Valore unico ammesso	Caffè solubile (confez. da 0,2 kg)
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Qualità del prodotto	Si	Nessuna regola	
Formato prodotto	Si	Valore unico ammesso	Solubile
Formato confezione [kg]	Si	Valore suggerito	0,2
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Valore massimo ammesso	<=17,02
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2

#### Lotto 1 - RIF. 7 - Tè

Quantità : 225

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	No	Valore unico ammesso	Tè
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Qualità del prodotto	Si	Nessuna regola	
Numero filtri nella confezione	Si	Valore suggerito	100
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Valore massimo ammesso	<=11,00
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2

**Lotto 1 - RIF. 9 - Acqua minerale in PET da 0,5 lt (naturale e gassata)**

Quantità : 11250

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	No	Valore unico ammesso	Acqua minerale in PET da 0,5 lt (naturale e gassata)
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Litro [l]
Formato confezione [l]	No	Valore suggerito	0,5
Frequenza di consegna	Si	Lista di scelte	2
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Valore massimo ammesso	<=0,28
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	

**Lotto 1 - RIF. 10 - Acqua minerale in PET da 1,5 l (naturale e gassata)**

Quantità : 23400

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	No	Valore unico ammesso	Acqua minerale in PET da 1,5 l (naturale e gassata)
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Litro [l]
Formato confezione [l]	No	Valore suggerito	1,5
Frequenza di consegna	Si	Lista di scelte	2
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Valore massimo ammesso	<=0,20
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	

**Lotto 1 - RIF. 11 - Succhi e nettari di frutta (gusti vari)**

Quantità : 870

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	No	Valore unico ammesso	Succhi e nettari di frutta (gusti vari: albicocca, pera, pesca, ecc.)
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Litro [l]
Qualità del prodotto	Si	Nessuna regola	
Formato confezione [l]	No	Lista di scelte	0,125
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Valore massimo ammesso	<=0,95
Numero di consegne nella settimana	No	Lista di scelte	2

**Lotto 1 - RIF. 1 - Preparato per tè freddo**

Quantità : 1200

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	No	Valore unico ammesso	Preparato per tè freddo
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Qualità del prodotto	Si	Nessuna regola	
Numero buste nella	Si	Nessuna regola	

<b>confezione</b>			
<b>Marca del prodotto offerto</b>	Si	Nessuna regola	
<b>Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa</b>	Si	Valore massimo ammesso	<=2,41
<b>Frequenza di consegna nella settimana</b>	Si	Lista di scelte	2

**Lotto 1 - RIF. 2 – Caffè macinato**

Quantità : 360

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
<b>Denominazioni di vendita</b>	No	Valore unico ammesso	Caffè macinato
<b>Unità di misura</b>	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
<b>Qualità del prodotto</b>	Si	Nessuna regola	
<b>Formato prodotto</b>	Si	Valore unico ammesso	macinato
<b>Formato confezione [kg]</b>	Si	Valore suggerito	0,2
<b>Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa</b>	Si	Valore massimo ammesso	<=4,13
<b>Frequenza di consegna nella settimana</b>	Si	Lista di scelte	2

**Lotto 1 - RIF. 4 - Camomilla**

Quantità : 9

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
<b>Denominazioni di vendita</b>	No	Valore unico ammesso	Camomilla
<b>Unità di misura</b>	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
<b>Formato prodotto</b>	Si	Nessuna regola	
<b>Numero filtri nella confezione</b>	Si	Valore suggerito	100
<b>Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa</b>	Si	Valore massimo ammesso	<=8,93
<b>Frequenza di consegna nella settimana</b>	Si	Lista di scelte	2

**Lotto 1 - RIF. 5 - Orzo solubile (confez. da 0,5 kg)**

Quantità : 1350

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
<b>Denominazioni di vendita</b>	No	Valore unico ammesso	Orzo solubile (confez. da 0,5 kg)
<b>Unità di misura</b>	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
<b>Formato prodotto</b>	Si	Lista di scelte	Solubile
<b>Marca del prodotto offerto</b>	Si	Nessuna regola	
<b>Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa</b>	Si	Valore massimo ammesso	<=2,94
<b>Frequenza di consegna nella settimana</b>	Si	Lista di scelte	2
<b>Tipo contratto</b>	No	Valore unico ammesso	Acquisto

LOTTO 2 - DATI DI LOTTO	
N° Lotto	2
Denominazione	LOTTO 2 - CARNI FRESCHE, SALUMI E UOVA
CIG	5934762089
Categoria/e di ammissione	DERRATE ALIMENTARI
Totale base d'asta	€ 170.770,71
N° articoli	17

**Lotto 2 - RIF. 11 - Prosciutto cotto (umidità max 68% - senza: polifosfati aggiunti, lattosio, caseinati aggiunti)**  
Quantità : 2400

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	No	Valore unico ammesso	Prosciutto cotto (umidità max 68% - senza: polifosfati aggiunti, lattosio, caseinati aggiunti)
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	chilogrammi [kg]
Peso medio [kg]	No	Nessuna regola	
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	3
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Valore massimo ammesso	<=7,12
Note	No	Valore unico ammesso	Provenienza geografica del prodotto: stabilimenti nazionali autorizzati e riconosciuti CEE

**Lotto 2 - RIF. 15 - Bresaola IGP**  
Quantità : 510

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	No	Valore unico ammesso	Bresaola IGP
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	chilogrammi [kg]
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Peso medio [kg]	No	Valore suggerito	3
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Valore massimo ammesso	<=15,90
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	3
Note	No	Valore unico ammesso	Provenienza geografica del prodotto: stabilimenti nazionali autorizzati e riconosciuti CEE

**Lotto 2 - RIF. 4 - Vitellone posteriore disossato fresco - GIRELLO**  
Quantità : 1320

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Taglio anatomico	No	Valore unico ammesso	Girello
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	chilogrammi [kg]

Peso medio taglio anatomico [kg]	No	Nessuna regola	
Provenienza geografica del prodotto	Si	Valore unico ammesso	Stabilimenti nazionali autorizzati e riconosciuti CEE
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Valore massimo ammesso	<=7,90
Numero di consegne nella settimana	Si	Lista di scelte	3

**Lotto 2 - RIF. 13 - Salame tipo ungherese – umidità max 38%**

Quantità : 75

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	No	Valore unico ammesso	salame tipo ungherese umidità max 38%
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	chilogrammi [kg]
Peso medio [kg]	No	Nessuna regola	
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Valore massimo ammesso	<=5,43
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	3
Note	No	Valore unico ammesso	Provenienza geografica del prodotto offerto: stabilimenti nazionali autorizzati e riconosciuti CEE

**Lotto 2 - RIF. 14 - Mortadella Bologna IGP**

Quantità : 165

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	No	Valore unico ammesso	Mortadella Bologna IGP
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	chilogrammi [kg]
Peso medio [kg]	No	Valore suggerito	10
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Valore massimo ammesso	<=5,12
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	3
Note	No	Valore unico ammesso	Provenienza geografica del prodotto: stabilimenti nazionali autorizzati e riconosciuti CEE

**Lotto 2 - RIF. 12 - Prosciutto crudo disossato DOP**

Quantità : 75

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	No	Valore unico ammesso	Prosciutto crudo disossato DOP
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	chilogrammi [kg]
Peso medio [kg]	No	Nessuna regola	
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	3

settimana			
Note	No	Valore unico ammesso	Provenienza geografica del prodotto: stabilimenti nazionali autorizzati e riconosciuti CEE
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Valore massimo ammesso	<=11,44

**Lotto 2 - RIF. 7 - Vitellone posteriore disossato fresco - SCAMONE classe a**

Quantità : 450

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Taglio anatomico	No	Valore unico ammesso	Scamone classe A
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	chilogrammi [kg]
Peso medio taglio anatomico [kg]	No	Nessuna regola	
Provenienza geografica del prodotto	Si	Valore unico ammesso	Stabilimenti nazionali autorizzati e riconosciuti CEE
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Valore massimo ammesso	<=9,18
Numero di consegne nella settimana	Si	Lista di scelte	3

**Lotto 2 - RIF. 6 - Vitellone posteriore disossato fresco - ROAST-BEEF**

Quantità : 1050

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Taglio anatomico	No	Valore unico ammesso	Roast-beef
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	chilogrammi [kg]
Peso medio taglio anatomico [kg]	No	Nessuna regola	
Provenienza geografica del prodotto	Si	Valore unico ammesso	Stabilimenti nazionali autorizzati e riconosciuti CEE
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Valore massimo ammesso	<=12,92
Numero di consegne nella settimana	Si	Lista di scelte	3

**Lotto 2 - RIF. 2 - Vitellone anteriore disossato fresco - SOTTOSPALLA**

Quantità : 3300

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Taglio anatomico	No	Valore unico ammesso	sottospalla
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	chilogrammi [kg]
Peso medio taglio anatomico [kg]	No	Nessuna regola	
Provenienza geografica del prodotto	Si	Valore unico ammesso	Stabilimenti nazionali autorizzati e riconosciuti CEE
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Valore massimo ammesso	<=4,66
Numero di consegne nella settimana	Si	Lista di scelte	3
Tipo contratto	No	Valore unico ammesso	Acquisto



**Lotto 2 - RIF. 5 - Vitellone posteriore disossato fresco - FESA**

Quantità : 66

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Taglio anatomico	No	Valore unico ammesso	Fesa
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	chilogrammi [kg]
Peso medio taglio anatomico [kg]	No	Nessuna regola	
Provenienza geografica del prodotto	Si	Valore unico ammesso	Stabilimenti nazionali e autorizzati e riconosciuti CEE
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Valore massimo ammesso	<=14,01
Numero di consegne nella settimana	Si	Lista di scelte	3

**Lotto 2 - RIF. 16 - Uova categoria a L - Grandi (confez. da 30 pz)**

Quantità : 6000

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	No	Valore unico ammesso	Uova fresche
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	pezzo [pz]
Tipologia di allevamento	Si	Valore unico ammesso	a terra, all'aperto, biologico, in batteria
Calibro uova	Si	Valore unico ammesso	L
Formato confezione [pz]	No	Valore suggerito	30
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	3
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Valore massimo ammesso	<=0,12

**Lotto 2 - RIF. 1 - Vitellone anteriore disossato fresco - SPALLA**

Quantità : 10500

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Taglio anatomico	No	Valore unico ammesso	spalla
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	chilogrammi [kg]
Peso medio taglio anatomico [kg]	No	Nessuna regola	
Provenienza geografica del prodotto	Si	Valore unico ammesso	Stabilimenti nazionali autorizzati e riconosciuti CEE
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Valore massimo ammesso	<=5,34
Numero di consegne nella settimana	Si	Lista di scelte	3
Tipo contratto	No	Valore unico ammesso	Acquisto

**Lotto 2 - RIF. 3 - Vitello posteriore disossato fresco - FESA (CARCASSE)**

Quantità : 24

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Taglio anatomico	No	Valore unico ammesso	Fesa
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	chilogrammi [kg]



Peso medio taglio anatomico [kg]	No	Nessuna regola	
Provenienza geografica del prodotto (A/M/S)	Si	Valore unico ammesso	Stabilimenti nazionali autorizzati e riconosciuti CEE
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Valore massimo ammesso	<=13,50
Numero di consegne nella settimana	Si	Lista di scelte	3

**Lotto 2 - RIF. 17 - Misto Uovo - uova intere sgusciate pastorizzate (confez. da 1 kg)**

Quantità : 1200

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	No	Valore unico ammesso	Uova sgusciate confezionate
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Formato confezione [kg]	No	Valore suggerito	1
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	3
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Valore massimo ammesso	<=2,38

**Lotto 2 - RIF. 10 - Tacchino fresco - FESA DI TACCHINO (proveniente da carcasse di soggetti della specie Meleagris gallopavo dom., classe A ex art. 6 Reg. CEE n. 1538/91)**

Quantità : 2700

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Taglio anatomico	No	Valore unico ammesso	FESA DI TACCHINO (proveniente da carcasse di soggetti della specie Meleagris gallopavo dom., classe A ex art. 6 Reg. CEE n. 1538/91)
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	chilogrammi [kg]
Peso medio taglio anatomico [kg]	No	Nessuna regola	
Provenienza geografica del prodotto (A/M/S)	Si	Valore unico ammesso	Stabilimenti nazionali autorizzati e riconosciuti CEE
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Valore massimo ammesso	<=4,76
Numero di consegne nella settimana	Si	Lista di scelte	3

**Lotto 2 - RIF. 8 - PETTI DI POLLO proveniente da carcasse di soggetti della specie Gallus domesticus, classe A ex art. 6 Reg. CEE n. 1538/91**

Quantità : 3000

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Taglio anatomico	No	Valore unico ammesso	PETTI DI POLLO proveniente da carcasse di soggetti della specie Gallus domesticus, classe A ex art. 6 Reg. CEE n. 1538/91
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	chilogrammi [kg]

Peso medio taglio anatomico [kg]	No	Nessuna regola	
Provenienza geografica del prodotto (A/M/S)	Si	Valore unico ammesso	Stabilimenti nazionali autorizzati e riconosciuti CEE
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Valore massimo ammesso	<=3,70
Numero di consegne nella settimana	Si	Lista di scelte	3

**Lotto 2 - RIF. 9 - POLLI A BUSTO (confez. da 1 kg), provenienti da carcasse di soggetti della specie Gallus domesticus, classe A ex art. 6 Reg. CEE n. 1538/91**

Quantità : 6600

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Taglio anatomico	No	Valore unico ammesso	POLLI A BUSTO (confez. da 1 kg), provenienti da carcasse di soggetti della specie Gallus domesticus, classe A ex art. 6 Reg. CEE n. 1538/91
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	chilogrammi [kg]
Peso medio taglio anatomico [kg]	No	Nessuna regola	
Provenienza geografica del prodotto (A/M/S)	Si	Valore unico ammesso	Stabilimenti nazionali autorizzati e riconosciuti CEE
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Valore massimo ammesso	<=2,29
Numero di consegne nella settimana	Si	Lista di scelte	3

LOTTO 3 - DATI DI LOTTO	
N° Lotto	3
Denominazione	LOTTO 3 - PASTA, RISO, SFARINATI, SOSTITUTIVI E DERIVATI DEL PANE, DOLCI E CONFETTURE
CIG	5934765302
Categoria/e di ammissione	DERRATE ALIMENTARI
Totale base d'asta	€ 67.114,32
N° articoli	13

**Lotto 3 - RIF. 5 - Grissini Torinesi (confez. da 12g l'una)**

Quantità : 1152

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazione di vendita	Si	Valore unico ammesso	Grissini torinesi (confez. da 12 g l'una)
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo
Formato confezione [kg]	Si	Valore suggerito	0,012
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	3
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Valore massimo ammesso	<=2,80
Marca del prodotto	Si	Nessuna regola	

**Lotto 3 - RIF. 7 - Farina Mais bramata media: farina bramata gialla**

Quantità : 300

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazione di vendita	Si	Valore unico ammesso	Farina mais bramata media: farina bramata gialla
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo
Formato confezione [kg]	Si	Nessuna regola	
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	3
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Valore massimo ammesso	<=1,08
Marca del prodotto	Si	Nessuna regola	

**Lotto 3 - RIF. 1 - Pasta di semola di grano duro - vari formati**

Quantità : 8730

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	No	Valore unico ammesso	Pasta di semola di grano duro - vari formati (sedanini, pipette rigate, vermicelli, conchiglie, ditalini, sedani, pipe rigate, fusilli, mezze penne rigate, bavette, farfalle, mezze maniche rigate, ecc.)
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	chilogrammi [kg]
Formato confezione [kg]	No	Lista di scelte	1 kg e/o 5 kg
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	3
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Valore massimo ammesso	<=0,99

**Lotto 3 - RIF. 9 - Pane grattugiato**

Quantità : 105

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazione di vendita	Si	Valore unico ammesso	Pane grattugiato
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo
Formato confezione [kg]	Si	Nessuna regola	
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	3
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Valore massimo ammesso	<=0,85
Marca del prodotto	Si	Nessuna regola	

**Lotto 3 - RIF. 2 - Pasta di semola di grano duro: proteine min 12,5% P/P (confez. da 0,5)**

Quantità : 13200

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
----------------	------------------	----------------------	----------------

	FORNITORE		
Denominazioni di vendita	No	Valore unico ammesso	Pasta di semola di grano duro: proteine min 12,5% P/P (confez. da 0,5)
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	chilogrammi [kg]
Formato confezione [kg]	No	Valore unico ammesso	0,5
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	3
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Valore massimo ammesso	<=1,92

**Lotto 3 - RIF. 10 - Biscotti - FROLLINI MONODOSE (confez. da 25g)**

Quantità : 525

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazione di vendita	Si	Valore unico ammesso	Biscotti: frollini monodose (confez. da 25 g)
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo
Formato confezione [kg]	Si	Valore suggerito	0,025
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	3
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Valore massimo ammesso	<=2,17
Marca	Si	Nessuna regola	

**Lotto 3 - RIF. 4 - Riso - PARBOILED**

Quantità : 1110

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	No	Valore unico ammesso	Riso - Parboiled
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	chilogrammi [kg]
Formato confezione [kg]	No	Valore unico ammesso	1
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	3
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Valore massimo ammesso	<=0,82
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	

**Lotto 3 - RIF. 11 - Fette biscottate: bifetta monodose (confez. da 15g)**

Quantità : 4050

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazione di vendita	Si	Valore unico ammesso	Fette biscottate: bifetta monodose (confez. da 15 g)
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo
Formato confezione [kg]	Si	Valore suggerito	0,015
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	3
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Valore massimo ammesso	<=3,59
Marca	Si	Nessuna regola	

**Lotto 3 - RIF. 12 - Croissant gusti vari monodose (da 40 g)**

Quantità : 384

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazione di vendita	Si	Valore unico ammesso	Croissant gusti vari monodose (da 40 g): albicocca, ciliegia, gianduia, ecc.
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo
Formato confezione [kg]	Si	Valore suggerito	0,04
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	3
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Valore massimo ammesso	<=3,83
Marca	Si	Nessuna regola	

**Lotto 3 - RIF. 3 - Riso - semifino vialone nano (confez. da 1 kg)**

Quantità : 3900

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	No	Valore unico ammesso	Riso - semifino vialone nano (confez. da 1 kg)
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	chilogrammi [kg]
Formato confezione [kg]	No	Valore unico ammesso	1
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	3
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Valore massimo ammesso	<=1,37
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	

**Lotto 3 - RIF. 6 - Farina TIPO 00 (confez. da 1 kg)**

Quantità : 450

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazione di vendita	Si	Valore unico ammesso	Farina Tipo 00
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo
Formato confezione [kg]	Si	Valore unico ammesso	1
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	3
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Valore massimo ammesso	<=0,49
Marca del prodotto	Si	Nessuna regola	

**Lotto 3 - RIF. 8 - Semolino (confez. da 0,25 kg)**

Quantità : 795

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazione di vendita	Si	Valore unico ammesso	Semolino (confez. da 0,25 kg)
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo
Formato confezione [kg]	Si	Valore suggerito	0,25
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	3

settimana			
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Valore massimo ammesso	<=0,88
Marca del prodotto	Si	Nessuna regola	

**Lotto 3 - RIF. 13 - CONFETTURE E MARMELLATE VARI GUSTI (albicocca/ciliegie/fragole/frutti di bosco/pesche) - conf. da 25gr**

Quantità : 2100

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazione di vendita	Si	Valore unico ammesso	CONFETTURE E MARMELLATE VARI GUSTI (albicocca/ciliegie/fragole/frutti di bosco/pesche) - conf. da 25gr
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo
Formato confezione [kg]	Si	Valore suggerito	0,025
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	3
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Valore massimo ammesso	<=2,46
Marca	Si	Nessuna regola	

LOTTO 4 - DATI DI LOTTO	
N° Lotto	4
Denominazione	LOTTO 4 - PRODOTTI LATTIERO CASEARI
CIG	593476857B
Categoria/e di ammissione	DERRATE ALIMENTARI
Totale base d'asta	€ 104.481,99
N° articoli	10

**Lotto 4 - RIF. 5 - RICOTTA DI VACCA pastorizzata confezionata**

Quantità : 105

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	No	Valore unico ammesso	RICOTTA DI VACCA pastorizzata confezionata
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	chilogrammi [kg]
Tipologia di porzionamento	Si	Nessuna regola	
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	3
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Valore massimo ammesso	<=2,59
Porzionamento medio [kg]	Si	Nessuna regola	

**Lotto 4 - RIF. 6 - Latticini - FORMAGGINI PORZIONATI (da 28 gr l'uno)**

Quantità : 372

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	No	Valore unico ammesso	Formaggini porzionati (da 28 gr l'uno)
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	chilogrammi [kg]
Tipologia di porzionamento	Si	Nessuna regola	
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	3
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Valore massimo ammesso	<=8,87
Porzionamento medio [kg]	Si	Valore suggerito	0,028

**Lotto 4 - RIF. 7 - ASIAGO PRESSATO PORZIONATO 1/4 DOP**

Quantità : 90

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	No	Valore unico ammesso	ASIAGO PRESSATO PORZIONATO 1/4 DOP
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	chilogrammi [kg]
Tipologia di porzionamento	Si	Valore suggerito	1/4
Porzionamento medio [kg]	Si	Nessuna regola	
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	3
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Valore massimo ammesso	<=6,08

**Lotto 4 - RIF. 2 - GRANA PADANO GRATTUGGIATO DOP (confez. da 1 kg)**

Quantità : 780

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	No	Valore unico ammesso	GRANA PADANO GRATTUGGIATO DOP (confez. da 1 kg)
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	chilogrammi [kg]
Tipologia di porzionamento	Si	Nessuna regola	
Porzionamento medio [kg]	Si	Valore suggerito	1
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	3
Note	No	Valore unico ammesso	grattugiato
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Valore massimo ammesso	<=8,49

**Lotto 4 - RIF. 4 - MOZZARELLA (da 0,1 kg)**

Quantità : 3060

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	No	Valore unico ammesso	Mozzarella
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	chilogrammi [kg]



Tipologia di porzionamento	Si	Nessuna regola	
Porzionamento medio [kg]	Si	Valore suggerito	0,1
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	3
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Valore massimo ammesso	<=5,99

**Lotto 4 - RIF. 3 - Yogurt intero/magro - vari gusti senza conservanti, senza coloranti, senza edulcoranti (confez. da 0,125 gr) - pesca, albicocca, banana, caffè, fragola, frutti di bosco, bianco, ananas, ciliegia, cereali**

Quantità : 8232

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	No	Valore unico ammesso	Yogurt intero/magro - vari gusti senza conservanti, senza coloranti, senza edulcoranti (confez. da 0,125 gr) - pesca, albicocca, banana, caffè, fragola, frutti di bosco, bianco, ananas, ciliegia, cereali
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	chilogrammi [kg]
Formato confezione [kg]	No	Valore unico ammesso	0,125
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	3
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Valore massimo ammesso	<=1,59

**Lotto 4 - RIF. 9 - LATTE UHT PARZIALMENTE SCREMATO (conf. da 1 lt)**

Quantità : 16200

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	No	Valore unico ammesso	LATTE UHT PARZIALMENTE SCREMATO (conf. da 1 lt)
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	litri [lt]
Formato confezione [l]	No	Valore unico ammesso	1
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	3
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Valore massimo ammesso	<=0,70
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	

**Lotto 4 - RIF. 1 - GRANA PADANO PORZ. 1/8 DOP**

Quantità : 780

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	No	Valore unico ammesso	GRANA PADANO PORZ. 1/8 DOP
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	chilogrammi [kg]
Tipologia di porzionamento	Si	Nessuna regola	
Porzionamento medio [kg]	Si	Nessuna regola	

Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	3
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Valore massimo ammesso	<=8,68

**Lotto 4 - RIF. 8 - CRESCENZA PORZIONATA (confez. da 100 gr)**

Quantità : 5580

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	No	Valore unico ammesso	CRESCENZA PORZIONATA (confez. da 100 gr)
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	chilogrammi [kg]
Tipologia di porzionamento	Si	Nessuna regola	
Porzionamento medio [kg]	Si	Valore suggerito	0,100
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	3
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Valore massimo ammesso	<=7,89

**Lotto 4 - RIF. 10 - FONTAL TRINCI - grasso min 45% (confez. 3 kg)**

Quantità : 36

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	No	Valore unico ammesso	FONTAL TRINCI - grasso min 45% (confez. 3 kg)
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	chilogrammi [kg]
Tipologia di porzionamento	Si	Nessuna regola	
Porzionamento medio [kg]	Si	Valore suggerito	3
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	3
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Valore massimo ammesso	<=5,17

LOTTO 5 - DATI DI LOTTO	
N° Lotto	5
Denominazione	LOTTO 5 - CARNE, PRODOTTI ITTICI, VERDURE E ALTRI PRODOTTI SURGELATI/CONGELATI
CIG	5934770721
Categoria/e di ammissione	DERRATE ALIMENTARI
Totale base d'asta	€ 184.034,04
N° articoli	23

**Lotto 5 - RIF. 19 - Verdura surgelata/congelata - CAVOLFIORI ROSETTE (confez. da 2,5 kg)**

Quantità : 675

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	No	Valore unico ammesso	CAVOLFIORI ROSETTE (confez. da 2,5 kg)
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	3
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Valore massimo ammesso	<=1,10
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	

**Lotto 5 - RIF. 14 - Verdura surgelata/congelata - CAROTE DISCO (confez. da 2,5 kg)**

Quantità : 27000

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	No	Valore unico ammesso	CAROTE DISCO (confez. da 2,5 kg)
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	3
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Valore massimo ammesso	<=0,84
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	

**Lotto 5 - RIF. 13 - Verdura surgelata/congelata - CAROTE NOVELLE (confez. da 2,5 kg)**

Quantità : 2550

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	No	Valore unico ammesso	CAROTE NOVELLE (confez. da 2,5 kg)
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	3
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Valore massimo ammesso	<=1,28
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	

**Lotto 5 - RIF. 1 - Vitellone posteriore disossato surgelato- GIRELLO Classe A (confez. da 2,5 kg)**

Quantità : 36

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Taglio anatomico	No	Valore unico ammesso	GIRELLO classe A
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	chilogrammi [kg]
Peso medio taglio anatomico [kg]	No	Valore suggerito	2,5
Provenienza geografica del prodotto (A/M/S)	Si	Valore unico ammesso	Stabilimenti nazionali autorizzati e riconosciuti CEE
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Valore massimo ammesso	<=5,41
Numero di consegne nella settimana	Si	Lista di scelte	3

**Lotto 5 - RIF. 10 - Verdura surgelata/congelata - FUNGHI CHAMPIGNONS tagliati**

Quantità : 12

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	No	Valore unico ammesso	FUNGHI CHAMPIGNONS TAGLIATI
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	3
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Valore massimo ammesso	<=1,74
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	

**Lotto 5 - RIF. 21 - Verdura surgelata/congelata - BROCCOLI (confez. da 2,5 kg)**

Quantità : 900

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	No	Valore unico ammesso	BROCCOLI (confez. da 2,5 kg)
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	3
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Valore massimo ammesso	<=1,21
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	

**Lotto 5 - RIF. 20 - Verdura surgelata/congelata - ZUCCHINE DISCO (confez. da 2,5 kg)**

Quantità : 600

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	No	Valore unico ammesso	ZUCCHINE DISCO (confez. da 2,5 kg)
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	3
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Valore massimo ammesso	<=1,18
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	

**Lotto 5 - RIF. 22 - Verdura surgelata/congelata - SPINACI (conf. da 2,5 kg)**

Quantità : 2250

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	No	Valore unico ammesso	SPINACI (confez. da 2,5 kg)
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	3
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Valore massimo ammesso	<=0,93
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	

**Lotto 5 - RIF. 6 - Surgelati/Congelati prodotti ittici - FILETTI DI TROTA SALMONATA IQF**

Quantità : 60

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	No	Valore unico ammesso	Filetti di trota salmonata IQF
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Formato confezione [kg]	No	Nessuna regola	
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	3
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Valore massimo ammesso	<=8,37

**Lotto 5 - RIF. 9 - Surgelati/Congelati prodotti ittici - CUORI DI NASELLO IQF (confez. da 5 kg)**

Quantità : 2700

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	No	Valore unico ammesso	CUORI DI NASELLO IQF
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Formato confezione [kg]	No	Valore suggerito	5
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	3
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Valore massimo ammesso	<=5,44

**Lotto 5 - RIF. 5 - Pollo surgelato - SOVRACOSCIE DI POLLO senza pelle (confez. da 2 kg)**

Quantità : 375

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazione di vendita	No	Valore unico ammesso	sovracoscie di pollo senza pelle
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	chilogrammi [kg]
Peso medio taglio anatomico [kg]	No	Valore suggerito	2
Provenienza geografica del prodotto (A/M/S)	Si	Valore unico ammesso	Stabilimenti nazionali autorizzati e riconosciuti CEE
Numero di consegne nella settimana	Si	Lista di scelte	3
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Valore massimo ammesso	<=3,22

**Lotto 5 - RIF. 15 - Verdura surgelata/congelata - PISELLI FINI calibro 8,75 -10,2 mm (confez. da 2,5 kg)**

Quantità : 990

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	No	Valore unico ammesso	PISELLI FINI calibro 8,75 -10,2 mm (confez. da 2,5 kg)
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	3

Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Valore massimo ammesso	<=1,60
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	

**Lotto 5 - RIF. 3 - Bovino adulto posteriore disossato surgelato - HAMBURGER classe D (formato da 110gr)**

Quantità : 780

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazione di vendita	No	Valore unico ammesso	HAMBURGER classe D (formato da 110gr)
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	chilogrammi [kg]
Peso medio taglio anatomico [kg]	No	Valore suggerito	0,110
Provenienza geografica del prodotto (A/M/S)	Si	Valore unico ammesso	Stabilimenti nazionali autorizzati e riconosciuti CEE
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Valore massimo ammesso	<=3,96
Numero di consegne nella settimana	Si	Lista di scelte	3

**Lotto 5 - RIF. 4 - Suine disossate surgelate- LONZA DISOSSATA (confez. da 4 kg)**

Quantità : 24000

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Taglio anatomico	No	Valore unico ammesso	LONZA disossata
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	chilogrammi [kg]
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Valore massimo ammesso	<=4,76
Peso medio taglio anatomico [kg]	No	Valore suggerito	4
Numero di consegne nella settimana	Si	Lista di scelte	3
Provenienza geografica del prodotto (A/M/S)	Si	Valore unico ammesso	Stabilimenti nazionali autorizzati e riconosciuti CEE

**Lotto 5 - RIF. 16 - Verdura surgelata/congelata – MINESTRONE (confez. da 2,5 kg)**

Quantità : 2400

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	No	Valore unico ammesso	MINESTRONE
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	3
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Valore massimo ammesso	<=0,85
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	

**Lotto 5 - RIF. 11 - Verdura surgelata/congelata - BIETOLA DA COSTA (confez. da 2,5 kg)**

Quantità : 12



CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	No	Valore unico ammesso	BIETOLA DA COSTA (confez. da 2,5 kg)
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	3
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Valore massimo ammesso	<=0,96
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	

**Lotto 5 - RIF. 17 - Verdura surgelata/congelata - PATATE NOVELLE (confez. da 2,5 kg)**

Quantità : 660

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	No	Valore unico ammesso	PATATE NOVELLE (confez. da 2,5)
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	3
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Valore massimo ammesso	<=1,31
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	

**Lotto 5 - RIF. 18 - Verdura surgelata/congelata - FINOCCHI A QUARTI (confez. da 2,5 kg)**

Quantità : 600

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	No	Valore unico ammesso	FINOCCHI A QUARTI (confez. da 2,5 kg)
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	3
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Valore massimo ammesso	<=1,22
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	

**Lotto 5 - RIF. 7 - Surgelati/Congelati prodotti ittici - FILETTI DI PLATESSA N. 3 IQF - 80/120g**

Quantità : 450

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	No	Valore unico ammesso	Filetti di platessa n. 3 IQF - 80/120g
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Formato confezione [kg]	No	Nessuna regola	
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	3
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Valore massimo ammesso	<=6,69



**Lotto 5 - RIF. 8 - Surgelati/Congelati prodotti ittici - BASTONCINI DI MERLUZZO PANATI precotti spine assenti**

Quantità : 150

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	No	Valore unico ammesso	Bastoncini di merluzzo panati precotti spine assenti
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Formato confezione [kg]	No	Nessuna regola	
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	3
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Valore massimo ammesso	<=3,04

**Lotto 5 - RIF. 2 - Vitellone posteriore disossato surgelato - SCAMONE classe A (confez. da 4 kg)**

Quantità : 36

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Taglio anatomico	No	Valore unico ammesso	SCAMONE classe A
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	chilogrammi [kg]
Peso medio taglio anatomico [kg]	No	Valore suggerito	4
Provenienza geografica del prodotto (A/M/S)	Si	Valore unico ammesso	Stabilimenti nazionali autorizzati e riconosciuti CEE
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Valore massimo ammesso	<=8,98
Numero di consegne nella settimana	Si	Lista di scelte	3

**Lotto 5 - RIF. 23 - Verdura surgelata/congelata - BIETOLA FOGLIA (confez. da 2,5 kg)**

Quantità : 4800

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	No	Valore unico ammesso	BIETOLA FOGLIA (confez. da 2,5 kg)
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	3
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Valore massimo ammesso	<=0,93
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	

**Lotto 5 - RIF. 12 - Verdura surgelata/congelata - FAGIOLINI FINI calibro 8,5-9,5 mm (in confez. da 2,5kg)**

Quantità : 4500

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	No	Valore unico ammesso	FAGIOLINI FINI calibro 8,5-9,5 mm (in confez. da 2,5kg)
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]

Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	3
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Valore massimo ammesso	<=1,34
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	

LOTTO 6 - DATI DI LOTTO	
N° Lotto	6
Denominazione	LOTTO 6 - SCATOLAME, CONSERVE, SPEZIE, SALE, OMOGENEIZZATI, PRODOTTI DIETETICI, OLII E GRASSI
CIG	59347717F4
Categoria/e di ammissione	DERRATE ALIMENTARI
Totale base d'asta	68.835,24
N° articoli	42

**Lotto 6 - RIF. 5 - DOPPIO CONCENTRATO DI POMODORO (da 1 kg)**

Quantità : 21

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	No	Valore unico ammesso	DOPPIO CONCENTRATO DI POMODORO
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	chilogrammi [kg]
Formato confezione [kg]	Si	Valore unico ammesso	1
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Valore massimo ammesso	<=1,23
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	3
Note	No	Nessuna regola	

**Lotto 6 - RIF. 2 - BRODO VEGETALE GRANULARE - glutammato monosodico max 21%**

Quantità : 300

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	chilogrammi [kg]
Tipologia	Si	Valore unico ammesso	BRODO VEGETALE GRANULARE - glutammato monosodico max 21%
Numero di consegne nella settimana	Si	Lista di scelte	3
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Valore massimo ammesso	<=3,91
Note	No	Nessuna regola	
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	

**Lotto 6 - RIF. 3 - POMODORI PELATI NORMALI (confez. da 2,55 kg)**

Quantità : 1149

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
----------------	------------------	----------------------	----------------

	FORNITORE		
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	chilogrammi [kg]
Formato confezione [kg]	Si	Valore suggerito	2,55
Tipologia	Si	Valore unico ammesso	POMODORI PELATI NORMALI
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	3
Note	No	Nessuna regola	
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Valore massimo ammesso	<=0,58

**Lotto 6 - RIF. 13 - CAPPERI SOTTO SALE (confez. da 1 kg)**

Quantità : 45

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	No	Valore unico ammesso	capperi sotto sale
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Tipo di conserva	Si	Valore unico ammesso	Sotto sale
Formato confezione [kg]	No	Valore suggerito	1
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	3
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Valore massimo ammesso	<=2,75

**Lotto 6 - RIF. 11 - GIARDINIERA - componenti vegetali min 5 (confez da 4,2 kg)**

Quantità : 63

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	No	Valore unico ammesso	giardiniera - componenti vegetali min. 5
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Tipo di conserva	Si	Valore unico ammesso	Sott'aceto
Formato confezione [kg]	No	Valore suggerito	4,2
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	3
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Valore massimo ammesso	<=0,97

**Lotto 6 - RIF. 16 - TONNO IN OLIO DI OLIVA (confez. da 80gr)**

Quantità : 36

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	No	Valore unico ammesso	Tonno in olio di oliva
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Tipo di conserva	Si	Valore unico ammesso	Sott'olio
Formato confezione [kg]	No	Valore suggerito	0,08
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	3
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di	Si	Valore massimo ammesso	<=6,57

misura IVA esclusa			
--------------------	--	--	--

**Lotto 6 - RIF. 21 - SALE FINO (confez. da 1 kg)**

Quantità : 750

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	No	Valore unico ammesso	Sale fino
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Tipo di sale	Si	Valore unico ammesso	fino
Formato confezione	Si	Valore suggerito	1 kg
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	3
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Valore massimo ammesso	<=0,24

**Lotto 6 - RIF. 4 - POMODORI PELATI NORMALI (confez. da 800 gr.)**

Quantità : 174

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	chilogrammi [kg]
Formato confezione [kg]	Si	Valore suggerito	0,8
Tipologia	Si	Valore unico ammesso	POMODORI PELATI NORMALI
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	3
Note	No	Nessuna regola	
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Valore massimo ammesso	<=0,65

**Lotto 6 - RIF. 38 - OMOGENEIZZATI DI FRUTTA vari gusti (prodotti dietetici) - es. albicocca/mela, banana/mela, frutta mista, mela, pera - confez. da 0,08 kg**

Quantità : 684

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	No	Valore unico ammesso	Omogeneizzati di frutta - vari gusti
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Tipologia di prodotto	Si	Valore suggerito	vari gusti: albicocca/mela, banana/mela, frutta mista, mela, pera, etc.
Formato confezione [kg]	Si	Valore suggerito	0,08
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Valore massimo ammesso	<=5,04
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	3

**Lotto 6 - RIF. 40 - OMOGENEIZZATI DI MANZO (prodotti dietetici) - confez. da 0,08 kg**

Quantità : 240

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
----------------	----------------------------	----------------------	----------------

Denominazioni di vendita	No	Valore unico ammesso	Omogeneizzato di manzo
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Tipologia di prodotto	Si	Valore unico ammesso	manzo
Formato confezione [kg]	Si	Valore suggerito	0,08
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Valore massimo ammesso	<=8,15
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	3

**Lotto 6 - RIF. 37 - BISCOTTI PLASMON (confez. tot da 360 gr)**

Quantità : 87

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	No	Valore unico ammesso	Biscotti Plasmon
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Tipologia di prodotto	Si	Valore unico ammesso	biscotto cat. dietetici
Formato confezione [kg]	Si	Valore suggerito	0,360
Marca del prodotto offerto	Si	Valore unico ammesso	Plasmon
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Valore massimo ammesso	<=10,00
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	3

**Lotto 6 - RIF. 23 - CONDIMENTO PER ARROSTI TRITATO - umidità max 12% (confez. da 0,5 kg)**

Quantità : 18

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	No	Valore unico ammesso	condimento per arrosti tritato - umidità max 12%
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Formato prodotto	Si	Valore unico ammesso	Tritato
Formato confezione	Si	Valore suggerito	0,5 kg
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	3
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Valore massimo ammesso	<=5,30

**Lotto 6 - RIF. 26 - OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA (confez. da 1 lt)**

Quantità : 3000

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	No	Valore unico ammesso	Olio extravergine di oliva
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Litro [l]
Tipo di olio	Si	Valore unico ammesso	extravergine di oliva
Formato confezione	No	Valore suggerito	1 lt
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Valore massimo ammesso	<=2,78
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Nessuna regola	

**Lotto 6 - RIF. 28 - OLIO DI SEMI DI MAIS (confez. da 1 lt)**

Quantità : 2100

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	No	Valore unico ammesso	olio di semi di mais
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Litro [l]
Tipo di olio	Si	Valore unico ammesso	semi di mais
Formato confezione	No	Valore suggerito	1 lt
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Valore massimo ammesso	<=1,21
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Nessuna regola	

**Lotto 6 - RIF. 31 - BURRO MONOPORZIONE n. perossidi max 0,5**

Quantità : 15

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	No	Valore unico ammesso	Burro monoporzione n. perossidi max 0,5
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Tipologia prodotto	Si	Nessuna regola	
Formato confezione	No	Valore suggerito	monoporzione
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Valore massimo ammesso	<=5,13
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	3

**Lotto 6 - RIF. 12 - INSALATINA CAPRICCIOSA (confez. da 3 kg)**

Quantità : 225

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	No	Valore unico ammesso	insalatina capricciosa
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Tipo di conserva	Si	Valore unico ammesso	Sott'aceto
Formato confezione [kg]	No	Valore suggerito	3
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	3
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Valore massimo ammesso	<=1,57

**Lotto 6 - RIF. 19 - FILETTI DI ALICI IN OLIO DI OLIVA**

Quantità : 15

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	No	Valore unico ammesso	Filetti di alici
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Tipo di conserva	Si	Valore unico ammesso	Sott'olio



Formato confezione [kg]	No	Nessuna regola	
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	3
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Valore massimo ammesso	<=9,96

**Lotto 6 - RIF. 18 - FILETTI DI SGOMBRO IN OLIO DI OLIVA (confez. da 2 kg)**

Quantità : 120

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	No	Valore unico ammesso	Filetti di sgombrò
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Tipo di conserva	Si	Valore unico ammesso	Sott'olio
Formato confezione [kg]	No	Valore suggerito	2
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	3
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Valore massimo ammesso	<=4,75

**Lotto 6 - RIF. 22 - SALE GROSSO (confez. da 1 kg)**

Quantità : 2250

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	No	Valore unico ammesso	sale grosso
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Tipo di sale	Si	Valore unico ammesso	grosso
Formato confezione	Si	Valore suggerito	1 kg
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	3
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Valore massimo ammesso	<=0,28

**Lotto 6 - RIF. 1 - BRODO CON ESTRATTO DI CARNE - glutammato monosodico max21% carne min4% - creatinina min 0,30 p/p s.s.**

Quantità : 300

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	chilogrammi [kg]
Tipologia	Si	Valore unico ammesso	BRODO CON ESTRATTO DI CARNE - glutammato monosodico max21% carne min4% - creatinina min 0,30 p/p s.s.
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Valore massimo ammesso	<=3,50
Numero di consegne nella settimana	Si	Lista di scelte	3
Note	No	Nessuna regola	



**Lotto 6 - RIF. 10 - PISELLI FINI lessati - diametro 8,75 - 10,2 mm - confez. da 2,5 kg**

Quantità : 264

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	No	Valore unico ammesso	PISELLI FINI lessati - diametro 8,75 - 10,2 mm
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Tipo di conserva	Si	Valore unico ammesso	Naturale
Formato confezione [kg]	No	Valore suggerito	2,5
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	3
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Valore massimo ammesso	<=1,03

**Lotto 6 - RIF. 39 - OMOGENEIZZATI DI CARNE AVICOLA (prodotti dietetici) - confez. da 0,08 kg**

Quantità : 96

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	No	Valore unico ammesso	omogeneizzato di carne avicola
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Tipologia di prodotto	Si	Valore unico ammesso	carne avicola
Formato confezione [kg]	Si	Valore suggerito	0,08
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Valore massimo ammesso	<=8,15
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	3

**Lotto 6 - RIF. 24 - SPEZIE VARIE (es. paprika dolce/piccante in polvere o noce moscata intera) - confez. da 250 gr**

Quantità : 3

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	No	Valore unico ammesso	Spezie vari: es. cannella, condimento per arrostiti, noce moscata, paprika dolce/piccante, noce moscata
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Formato prodotto	Si	Valore unico ammesso	Intero, In polvere, In grani, Tritato, Macinato
Formato confezione	Si	Valore suggerito	250 g
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	3
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Valore massimo ammesso	<=3,26

**Lotto 6 - RIF. 25 - PEPE NERO MACINATO umidità max 12% (confez. da 1 kg)**

Quantità : 6

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
----------------	----------------------------	----------------------	----------------

Denominazioni di vendita	No	Valore unico ammesso	Pepe nero macinato umidità max 12%
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Formato prodotto	Si	Valore unico ammesso	Macinato
Formato confezione	Si	Valore suggerito	1 kg
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	3
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Valore massimo ammesso	<=5,30

**Lotto 6 - RIF. 36 - CREMA DI RISO (prodotti dietetici) - confez. da 200 gr**

Quantità : 60

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	No	Valore unico ammesso	Crema di riso
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Tipologia di prodotto	Si	Valore unico ammesso	cat. omogeneizzati e dietetici
Formato confezione [kg]	Si	Valore suggerito	0,2
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Valore massimo ammesso	<=9,66
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	3

**Lotto 6 - RIF. 29 - ACETO BIANCO DI VINO**

Quantità : 1500

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	No	Valore unico ammesso	aceto bianco di vino
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Litro [l]
Tipo di aceto	Si	Valore unico ammesso	bianco di vino
Formato confezione	No	Lista di scelte	0,5 l 1 l
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Valore massimo ammesso	<=0,59
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	3

**Lotto 6 - RIF. 17 - FILETTI DI SGOMBRO IN OLIO DI OLIVA (confez. da 125 gr)**

Quantità : 96

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	No	Valore unico ammesso	Filetti di sgombero in olio di oliva
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Tipo di conserva	Si	Valore unico ammesso	sott'olio
Formato confezione [kg]	No	Valore suggerito	0,125
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	3
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Valore massimo ammesso	<=6,06

**Lotto 6 - RIF. 20 - SALE FINO MONODOSE (confez. da 2 g)**

Quantità : 21

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	No	Valore unico ammesso	Sale fino monodose
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Tipo di sale	Si	Valore unico ammesso	fino
Formato confezione	Si	Valore suggerito	monodose da 2 gr
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	3
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Valore massimo ammesso	<=4,64

**Lotto 6 - RIF. 7 - FAGIOLI BIANCHI DI SPAGNA lessati - rotture max 5% - confez. da 2,6 kg**

Quantità : 156

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	No	Valore unico ammesso	fagioli bianchi di spagna lessati - rotture max 5%
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Tipo di conserva	Si	Valore unico ammesso	Naturale
Formato confezione [kg]	No	Valore suggerito	2,6
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	3
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Valore massimo ammesso	<=0,64

**Lotto 6 - RIF. 30 - BURRO (conf. da 0,5 kg)**

Quantità : 1500

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	No	Valore unico ammesso	Burro
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Tipologia prodotto	Si	Nessuna regola	
Formato confezione	No	Valore suggerito	0,5 kg
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Valore massimo ammesso	<=4,51
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	3

**Lotto 6 - RIF. 6 - POLPA DI POMODORO (confez. da 2,5 kg)**

Quantità : 3750

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	chilogrammi [kg]
Formato confezione [kg]	Si	Valore suggerito	2,5
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Valore massimo ammesso	<=0,65

Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	3
Note	No	Valore unico ammesso	Denominazione di vendita: polpa di pomodoro

**Lotto 6 - RIF. 27 - OLIO DI SEMI DI ARACHIDE (confez. da 1 e 5 lt)**

Quantità : 180

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	No	Valore unico ammesso	Olio di semi di arachide
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Litro [l]
Tipo di olio	Si	Valore unico ammesso	semi di arachide
Formato confezione	No	Valore suggerito	1lt e/o 5lt
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Valore massimo ammesso	<=1,68
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Nessuna regola	

**Lotto 6 - RIF. 15 - TONNO IN OLIO DI OLIVA (confez. da 2 kg)**

Quantità : 1320

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	No	Valore unico ammesso	Tonno in olio di oliva
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Tipo di conserva	Si	Valore unico ammesso	Sott'olio
Formato confezione [kg]	No	Valore suggerito	2
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	3
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Valore massimo ammesso	<=6,94

**Lotto 6 - RIF. 8 - FAGIOLI BORLOTTI lessati - rotture max 5% - confez. da 2,6 kg**

Quantità : 2730

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	No	Valore unico ammesso	fagioli borlotti lessati - rotture max 5%
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Tipo di conserva	Si	Valore unico ammesso	Naturale
Formato confezione [kg]	No	Valore suggerito	2,6
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	3
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Valore massimo ammesso	<=0,54

**Lotto 6 - RIF. 9 - OLIVE NERE DENOCIOLATE (confez. da 4 kg)**

Quantità : 240

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	No	Valore unico ammesso	olive nere denocciate
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Tipo di conserva	Si	Valore unico ammesso	naturale
Formato confezione [kg]	No	Valore suggerito	4
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	3
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Valore massimo ammesso	<=2,36

**Lotto 6 - RIF. 14 - TONNO IN OLIO DI OLIVA - trancio pressato, briciole max 5% (confez. 0,08 kg)**

Quantità : 168

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	No	Valore unico ammesso	Tonno in olio di oliva - trancio pressato, briciole max 5%
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Tipo di conserva	Si	Valore unico ammesso	sott'olio
Formato confezione [kg]	No	Valore suggerito	0,08
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	3
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Valore massimo ammesso	<=8,76

**Lotto 6 - RIF. 34 - ZUCCHERO SEMOLATO**

Quantità : 6600

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	No	Valore unico ammesso	zucchero semolato
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Qualità del prodotto	Si	Valore unico ammesso	semolato
Formato confezione	Si	Nessuna regola	
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Valore massimo ammesso	<=1,10
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	3

**Lotto 6 - RIF. 33 - PESTO ALLA GENOVESE basilico min 25% - olio di oliva min 30% - confez. da 650 gr**

Quantità : 489

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	No	Valore unico ammesso	Pesto alla genovese: basilico min 25% - olio di oliva min 30%
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Formato confezione	Si	Valore suggerito	650 gr
Note	No	Valore unico ammesso	Non refrigerato
Prezzo offerto per unità di	Si	Valore massimo ammesso	<=6,76

misura IVA esclusa			
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	3
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	

**Lotto 6 - RIF. 35 - ZUCCHERO SEMOLATO IN BUSTINE (confez. da 1 kg)**

Quantità : 18

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	No	Valore unico ammesso	Zucchero semolato in bustine
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Qualità del prodotto	Si	Valore unico ammesso	semolato
Formato confezione	Si	Valore suggerito	1 kg
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Valore massimo ammesso	<=1,22
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	3

**Lotto 6 - RIF. 41 - OMOGENEIZZATI DI VITELLO (prodotti dietetici) - confez. da 0,08 kg**

Quantità : 108

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	No	Valore unico ammesso	Omogeneizzato di vitello
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Tipologia di prodotto	Si	Valore unico ammesso	vitello
Formato confezione [kg]	Si	Valore suggerito	0,08
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Valore massimo ammesso	<=9,66
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	3

**Lotto 6 - RIF. 42 - PREPARATO PER PURE' DI PATATE (confez. da 5 kg)**

Quantità : 600

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazione di vendita	Si	Valore unico ammesso	Preparato per pure' di patate
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo
Formato confezione [kg]	Si	Valore suggerito	5
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	3
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Valore massimo ammesso	<=14,00
Marca del prodotto	Si	Nessuna regola	

**Lotto 6 - RIF. 32 - PANNA UHT DA CUCINA (conf. da 0,5 lt)**

Quantità : 225

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
----------------	----------------------------	----------------------	----------------



Denominazioni di vendita	No	Valore unico ammesso	panna uht da cucina
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	litri [lt]
Formato confezione [l]	No	Valore suggerito	0,5
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	3
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Valore massimo ammesso	<=2,79
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	

### 1. Oggetto della fornitura

Il presente capitolato tecnico di gara descrive le regole per la fornitura di prodotti alimentari, quali quelli specificati nelle tabelle riportate nella prima parte del presente documento.

Le tabelle di cui sopra, descrittive di ciascun lotto, sono meramente indicative: sia relativamente ai prodotti, sia in merito alle quantità indicate.

Il fabbisogno sopra indicato è meramente orientativo, potendo variare in più o in meno in relazione al mutato fabbisogno, ai sensi dell'art. 1560, 1° comma, codice civile per i contratti di somministrazione, in cui la quantità non è determinata, ma si intende pattuita quella corrispondente al reale fabbisogno dell'azienda sanitaria nel periodo contrattuale.

Tali quantità, pertanto, potranno variare in più o in meno ad insindacabile giudizio dell'unità locale socio sanitaria, in relazione all'effettivo fabbisogno, senza che per questo la ditta aggiudicataria abbia a pretendere variazioni di prezzo.

Il contraente non potrà, quindi, sollevare eccezione relativa alla misura della prestazione richiesta, garantendo l'evasione di qualsiasi ordinativo, sia per quantitativi minori che maggiori a quelli indicati per le singole voci, agli stessi prezzi e condizioni.

### 2. Caratteristiche dei prodotti

#### 2.1. Requisiti igienico sanitari e tracciabilità

Il fornitore si obbliga ad osservare, nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, tutte le norme e le prescrizioni legislative e regolamentari applicabili, siano esse di carattere generale o specificamente inerenti la categoria merceologica "derrate alimentari", ed in particolare quelle di carattere tecnico, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti, nonché quelle che dovessero essere emanate successivamente alla conclusione del contratto.

In particolare, i prodotti forniti devono soddisfare tutti i requisiti minimi definiti dalla legge o superiori, nonché devono essere conformi alla normativa vigente che regola la loro produzione, commercializzazione ed utilizzazione, e devono rispettare, fra l'altro, le seguenti prescrizioni in materia di sicurezza alimentare:

- Regolamento CE n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sulla sicurezza igienica dei prodotti alimentari;
- Regolamento CE n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;
- Regolamento CE n. 178/2002 sulla tracciabilità dei prodotti alimentari;

Si applicano, altresì, le normative sulla etichettatura dei prodotti alimentari ed i disciplinari di prodotti DOP, IGP, STG (se ed in quanto applicabili).

La fornitura dovrà essere effettuata con mezzi idonei al trasporto di sostanze alimentari e con opportuno controllo della temperatura, ove previsto.

Classe merceologica / Categoria	Conservazione / Stato
Brodi e dadi	T° ambiente
Pasta e riso	T° ambiente
Conserven pomodoro	T° ambiente
Carni fresche bovino / vitellone / vitello / avicuniole	Refrigerato



Salumi	Refrigerato
Lattiero caseari	T° ambiente e refrigerato
Uova	T° ambiente
Conservate vegetali / pesce	T° ambiente
Farina, pane e derivati	T° ambiente
Spezie, erbe aromatiche e sale	T° ambiente
Olii e grassi - Aceto	T° ambiente e refrigerato
Maionese e salse	T° ambiente
Biscotti, wafer, merendine, cereali e fette biscottate	T° ambiente
Caffè, tè e infusi, acque e bevande non alcoliche	T° ambiente
Zucchero e dolcificanti	T° ambiente
Dolci, preparati per dolci e marmellate	T° ambiente
Omogeneizzati e dietetici	T° ambiente
Prodotti ittici / carne / frutta e verdura surgelati / congelati	T° - 18° C

## 2.2. Specifiche merceologiche

I prodotti oggetto del presente appalto devono possedere le caratteristiche merceologiche tipiche di ciascuna derrata.

### 2.2.1. Alimenti di origine animale

#### Parte generale

Gli alimenti di origine animale forniti (carni fresche di bovino e avicole, uova, prodotti lattiero caseari, salumi, prodotti ittici/carne/surgelati e/o congelati, conserve di pesce):

- devono essere conformi alla normativa vigente in materia di igiene e sicurezza alimentare;
- devono provenire da impianti, laboratori e depositi in cui sia applicato un piano di autocontrollo secondo le modalità del sistema HACCP; deve essere documentata l'effettiva applicazione e gli esiti dello stesso; l'unità locale socio sanitaria n. 10 "Veneto Orientale" si riserva di effettuare, secondo il proprio piano di autocontrollo, esami analitici per la valutazione delle caratteristiche igienico-sanitarie degli alimenti; i parametri utilizzati per la valutazione microbiologica, sono quelli stabiliti dal Reg. (CE) n. 2073/2005 e s.m.i.;
- non devono essere privati, anche in parte, dei propri elementi nutritivi o mescolati con elementi di qualità inferiore.

Inoltre, per detti alimenti:

- deve essere garantita la tracciabilità di tutti i prodotti forniti;
- tutti i materiali usati per il loro confezionamento e gli oggetti destinati a venire in contatto con loro, direttamente o indirettamente, non devono costituire una fonte di contaminazione, e rispondere ai requisiti previsti dal Reg. (CE) n. 1935/2004 e alla conseguente normativa comunitaria e nazionale vigente;
- deve essere garantita sempre la fornitura dei tagli e delle pezzature richieste anche per quanto riguarda le caratteristiche organolettiche specificate nel capitolato;
- il trasporto deve avvenire conformemente a quanto disposto dalle norme vigenti, con mezzi idonei coibentati e/o refrigerati, alle temperature previste per legge; il trasporto promiscuo di alimenti non confezionati e confezionati deve avvenire a norma di legge.

#### Normativa generale

Gli alimenti di origine animale (e i materiali ed oggetti destinati a venire in contatto con detti alimenti) devono rispettare la normativa sotto riportata, che comunque non è esaustiva:

- i disposti Reg. CE n. 178/2002 *che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare* e s.m.i.;
- i requisiti igienici previsti dal Reg. (CE) n. 852/2004 *sull'igiene dei prodotti alimentari* e s.m.i. ;
- i requisiti igienici previsti dal Reg. (CE) n. 853/2004 *che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale* e s.m.i.;

- i disposti del Reg. (CE) n. 1935/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 ottobre 2004 *riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che abroga le direttive 80/590/CEE e 89/109/CEE e s.m.i.*;
- i requisiti microbiologici previsti dal Regolamento (CE) n. 2073/2005 *sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari e s.m.i.*;
- i disposti del Reg. (CE) n. 1881/2006 che fissa *tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari e s.m.i.*;
- i disposti del Reg. CE n. 1234/2007 *recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli e s.m.i.*;
- i disposti del Reg (UE) n. 1169/2011 *relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione;*
- i disposti del Reg. (UE) n. 1129/2011 della commissione dell'11 novembre 2011 *che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio istituendo un elenco dell'Unione di additivi alimentari;*
- i disposti del Reg. (CE) n. 1151/2012 *sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari e s.m.i.*;
- i disposti della Legge 30 aprile 1962, n. 283 *Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande. Modifica degli articoli 242, 243, 247, 250 e 262 del testo unico delle leggi sanitarie, approvato con regio decreto 27 luglio 1934, n. 1265. Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande, applicabile nei limiti in cui non contrasta con la nuova normativa comunitaria;*
- i disposti del d.p.r. n. 327/1980 *Regolamento di esecuzione della L. 30 aprile 1962, n. 283, e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande e s.m.i., applicabile nei limiti in cui non contrasta con la normativa comunitaria;*
- i disposti del d.lgs. n. 109/1992 *Attuazione della direttiva 89/395/CEE e della direttiva 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari e s.m.i.*;
- i disposti del d.lgs. 16/03/2006 n. 158 *concernente il divieto di utilizzare talune sostanze ad azione ormonica, tireostatica e delle sostanze beta agoniste nelle produzioni animali e s.m.i.*;
- i disposti del d.lgs. 6/04/2006 n. 193 *codice comunitario dei medicinali veterinari e s.m.i.* .

## Parte speciale

### Carni fresche

Le carni fresche che interessano il capitolato sono:

- carni di bovino,
- carni avicole.

### Carni bovine fresche

Le carni bovine devono inoltre rispettare:

- i disposti del Reg. di esecuzione (CE) n. 1337/2013 *che fissa le modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'indicazione del paese di origine o del luogo di provenienza delle carni fresche, refrigerate o congelate di animali della specie suina, ovina, caprina e di volatili;*
- i disposti del Reg. (CE) n. 566/2008 *recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio per quanto riguarda la commercializzazione della carne ottenuta da bovini di età non superiore a dodici mesi;*
- i disposti del Reg. (CE) n. 999/2001 *recante disposizioni per la prevenzione, il controllo e l'eradicazione di alcune encefalopatie spongiformi trasmissibili s.m.i.*;
- i disposti del d.m. 8 agosto 2008 *Modalità applicative dei regolamenti (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, e n. 566/2008 della Commissione, in materia di commercializzazione delle carni di bovini di età non superiore a dodici mesi;*

- i disposti della legge 8 luglio 1997, n. 213 *Classificazione delle carcasse bovine in applicazione di regolamenti comunitari e s.m.i.*;

Ai fini della tipizzazione delle carni oggetto della presente fornitura, si fa riferimento a quanto previsto dai Reg. (CE) n. 1234/2007 e s.m.i. che, fra le altre cose, ripartisce le carcasse dei bovini macellati in categorie, in classi di conformazione ed in classi di ingrassamento (griglia CE).

Le carni bovine devono, in generale, quindi:

- a) provenire da animali allevati in Italia o in ambito comunitario;
- b) opportunamente frollate;
- c) provenire da animali macellati e sezionati in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. (CE) n. 853/2004;
- d) essere state prodotte, macellate e sezionate nel rispetto del Reg. (CE) n. 999/2001 e s.m.i., ciò ai fini della prevenzione delle encefalopatie spongiformi trasmissibili;
- e) presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo - rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, la marezzatura sarà media, tessitura compatta e consistenza pastosa.

### **Carni di bovino adulto**

Dette carni nello specifico dovrebbero:

- a) provenire da carcasse di giovani animali cat A ed E non castrati di età inferiore a 2 (due) anni;
- b) provenire da animali classificati per la conformazione con la lettera U/R e per lo stato di ingrassamento con il numero 2/3.

Le carni devono essere confezionate sottovuoto o in atmosfera protettiva, assicurare un periodo di conservazione di almeno 25-30 giorni, essere etichettate nel rispetto della normativa vigente.

### **Carni di Vitello**

Dette carni devono, nello specifico, essere ottenute da animali di età non superiore agli otto mesi.

Le carni devono essere confezionate sottovuoto o in atmosfera modificata, assicurare un periodo di conservazione di almeno 25-30 giorni, essere etichettate nel rispetto della normativa vigente.

### **Carni Avicole**

Dette carni avicole devono, altresì, rispettare i disposti del Reg. (CE) n. 543/2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio per quanto riguarda le norme di commercializzazione per le carni di pollame s.m.i. .

L'idoneità delle carni deve essere dimostrata dall'applicazione del marchio di identificazione sanitario o dall'etichetta come previsto dalle leggi vigenti.

Si suggerisce che dette carni, nello specifico, provengano da animali di origine italiana (nati e allevati in Italia), macellati e sottoposti a sezionamento in impianti riconosciuti ai sensi del Reg. (CE) n. 853/2004.

Dovranno inoltre presentare le seguenti caratteristiche qualitative:

#### **1. Polli a busto e galline a busto**

I polli a busto (animali con la punta dello sterno flessibile) e le galline a busto devono:

- a) appartenere alla classe A;
- b) essere di recente macellazione (compresa tra 2 e 5 giorni) e raffreddati a secco;
- c) essere completamente dissanguati, perfettamente spennati e pronti per la cottura;
- d) essere privi di collo, testa, zampe, completamente eviscerati e privi di uropigio, esofago, trachea, gozzo, polmoni, stomaco ed intestini;
- e) essere esenti da fratture, edemi, ecchimosi ed ematomi;
- f) presentare un grasso interno e di copertura ben distribuito senza ammassi adiposi sulla regione perineale e della cloaca;
- g) essere ricoperti da pelle pulita, elastica e non dissecata, senza soluzioni di continuità, esente da ecchimosi e/o macchie verdastre;
- h) avere una carne di colorito bianco-rosa tendente al giallo per i polli, spiccata lucentezza, ben aderente all'osso;
- i) non avere odore e sapore anomalo, in particolare dopo la cottura;
- j) essere consegnati in cassette o cestelli di plastica, ordinati con sterno in alto.

## 2. Petti di pollo e di tacchino

I petti di pollo e di tacchino devono:

- a) essere di recente macellazione (compresa tra 2 e 5 giorni);
  - b) essere regolarmente confezionati ed etichettati;
  - c) essere ben puliti, senza pelle e senza forcina, sterno, cartilagine;
- e si consiglia essere di animali provenienti da allevamenti nazionali.

### Uova e ovoprodotti

Le uova con guscio devono rispettare i disposti del:

- Reg. (CE) n. 589/2008 della Commissione *recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1234 /2007 del Consiglio*;
- Decreto 11 dicembre 2009 *Modalità per l'applicazione di disposizioni comunitarie in materia di commercializzazione delle uova*.

Inoltre devono possedere le seguenti caratteristiche:

- a) essere fresche, di categoria "A";
- b) il guscio deve presentarsi senza incrinature, ruvido e pulito; alla cottura non dovrà rompersi facilmente;
- c) la camera d'aria non deve superare i 6 (sei) mm di altezza;
- d) il contenuto non deve manifestare allo scuotimento nessuna oscillazione;
- e) l'albume dovrà essere incolore, fluido nella parte esterna e globoso in quella interna; inoltre deve presentare all'apertura, la caratteristica trasparenza;
- f) il tuorlo, alla speratura, deve apparire solo come ombatura, senza contorno apparente e rimanere in posizione pressoché centrale nei movimenti di rotazione;
- g) il tuorlo, all'apertura, deve essere intatto, di colore giallo intenso e di struttura globosa, la membrana (tunica vitellina) deve risultare di conformazione omogenea, senza grinze, non appiattito ed il contorno intero (tuorlo ed albume) non deve recare macchie di sangue, non emanare odori aciduli o comunque sgradevoli, né avere sapori particolari come paglia, muffa, stantio.

Le uova intere pastorizzate liquide, devono essere uova intere di gallina sgusciate, pastorizzate oppure sottoposte ad un altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Salute, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti da normativa, omogeneizzate e refrigerate confezionate.

### Salumi ed affini

I salumi devono possedere le seguenti caratteristiche generali:

- a) avere un gusto di stagionatura naturale, in relazione al tipo di prodotto richiesto;
- b) essere esenti da difetti, anche lievi, di fabbricazione;
- c) essere confezionati con carni di buona qualità e comunque appropriate in relazione alle qualità richieste;
- d) essere di sapore gradevole ed aromatizzato in giusta misura.

I prodotti DOP e IGP devono rispondere alle indicazioni previste dal Reg. (CE) n. 1151/2012.

### Carni congelate

Come norma generale si precisa che le carni dovranno provenire da animali conformi ai dettami della legislazione vigente, con rapporti quantitativi tra grasso e carne e di conformazione rientranti nei limiti delle norme di tipizzazione citate in precedenza.

Devono essere confezionate sottovuoto ed etichettate secondo normativa vigente.

### Prodotti Ittici Surgelati/Congelati/Conservati

#### **Prodotti ittici surgelati/congelati**

I prodotti ittici congelati/surgelati devono anche rispettare i dettami del:

- Reg. (CE) n. 104/2000, *relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura*;
- Reg. (CE) n. 2065/2001, *che stabilisce le modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 104/2000 del Consiglio per quanto concerne l'informazione dei consumatori nel settore dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura*;
- Decreto 27 marzo 2002 *Etichettatura dei prodotti ittici e sistema di controllo e s.m.i.*;

- D.M. del 31 gennaio 2008 *"Denominazione in lingua italiana alle specie ittiche indicate nell'elenco allegato che costituisce parte integrante del presente decreto e che sostituisce l'elenco allegato al decreto ministeriale del 25 luglio 2005"*.

Inoltre, devono trattarsi di prodotti di prima qualità opportunamente selezionati per peso e taglia, completamente eviscerati e mondati e conformi alla vigente normativa nazionale e comunitaria.

La glassatura deve formare uno strato uniforme e continuo.

Il pesce deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche ed aspetto riferibili allo stato di buona freschezza.

Il tessuto muscolare del pesce deve essere di colore chiaro ed esente da soffiature di colorito marrone per la formazione di metamioglobina; i grassi non devono aver subito fenomeni ossidativi ed i tessuti superficiali devono essere esenti da bruciature dovute alla congelazione; devono presentare, allo scongelamento, le condizioni caratteristiche del prodotto fresco.

La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.

I filetti ed i tranci non devono presentare:

- grumi di sangue;
- pinne o residui di pinne;
- residui di membrane/ parete addominale;
- colorazioni anomale;
- parassiti o lesioni parassitarie.

Devono essere forniti confezionati.

#### **Prodotti ittici conservati**

Oltre alle normative igienico-sanitarie di carattere generale, dette conserve non devono presentare difetti del contenitore:

- danni alla sua integrità (arrugginimento, deformazioni/ammaccature, afflosciamento, malformazione delle aggirature e aperture);
- bombaggio.

#### **Prodotti lattiero caseari**

I prodotti lattiero caseari interessati dal capitolato sono:

- formaggi (a pasta dura, semidura, molle e filata e fusi);
- ricotta;
- yogurt;
- latte UHT parzialmente scremato.

Dal punto di vista merceologico, si consiglia vengano esplicitate chiaramente le seguenti informazioni:

- tipo di formaggio (es. da grattugia, da tavola e da spalmare);
- forma, dimensione, peso;
- confezione esterna (aspetto della crosta e suo eventuale trattamento);
- spessore della crosta (se presente);
- colore e struttura della pasta;
- eventuale occhiatura, aroma e sapore.

#### **Formaggi e ricotta**

I formaggi a pasta molle senza crosta (crescenza, stracchino), semidura (fontal), dura (grana, etc), i formaggi fusi, la ricotta e gli altri prodotti lattiero caseari devono rispettare la normativa generale.

Per i formaggi freschi a pasta filata anche quanto previsto dalla L. 321/1985 *Norme per il confezionamento dei formaggi freschi a pasta filata* e s.m.i. .

La mozzarella deve essere prodotta con latte vaccino/bufalino fresco/pastorizzato, caglio e sale.

I formaggi di "origine" e i prodotti DOP inoltre devono rispondere alle indicazioni previste dal Reg. (CE) n. 1151/2012.



In particolare per:

- il Grana Padano DOP: la produzione e il confezionamento devono rispettare il *Disciplinare di produzione* allegato al Provvedimento 23 giugno 2011 pubblicato nella GU n. 153 del 04/07/2011 e s.m.i.;
- l'Asiago Pressato DOP: la produzione e il confezionamento devono rispettare il *Disciplinare di Produzione Dop "Asiago"* allegato al Provvedimento 25/10/2007 pubblicato nella GU 10/011/2007 e s.m.i.;
- il Montasio DOP: la produzione e il confezionamento devono rispettare il *Disciplinare di produzione* allegato al Provvedimento 18 novembre 2013 pubblicato nella GU n. 290 del 11/12/2013 e s.m.i. .

### Yogurt

Deve rispettare anche quanto previsto dalla Circolare Ministeriale n. 2 del 4/01/1972 *Produzione e commercio dello yoghurt* e quindi deve essere prodotto con latte fresco, fermenti lattici vivi, senza coloranti né conservanti, in confezioni da stabilirsi.

### Latte uht parzialmente scremato

Trattasi di latte:

1. a lunga conservazione che subisce un trattamento termico uht (ultra high temperature) di sterilizzazione in flusso continuo seguito dal confezionamento asettico che ne consente una conservazione prolungata nel tempo;
  2. il cui tenore in materia grassa (ridotto mediante centrifugazione) vari tra l'1,50% e l'1,80%;
  3. la cui denominazione deve figurare sul contenitore insieme al termine di conservazione, da indicare con la dicitura "*Da consumarsi preferibilmente entro*", e la cui durata è ora a discrezione del produttore.
- Deve rispettare i dettami della legge 3 maggio 1989, n. 169.

### Trasporto dei prodotti di origine animale

Non devono essere trasportati alimenti non confezionati, con alimenti imballati. I mezzi di trasporto devono essere registrati secondo normativa vigente, appositamente attrezzati, mantenuti puliti, sottoposti a regolare manutenzione per proteggere gli alimenti da contaminazione.

Le temperature di trasporto devono rispettare:

- i requisiti igienici previsti dal Reg. (CE) n. 852/04 *sull'igiene dei prodotti alimentari* e s.m.i.;
- i requisiti igienici previsti dal Reg. (CE) n. 853/04 *che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale* e s.m.i.;
- i requisiti igienici previsti dal d.p.r. n. 327 del 1980 *Regolamento di esecuzione della L. 30 aprile 1962, n. 283, e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande* e s.m.i.;
- i disposti del d.lgs. n. 110 del 27/01/1992 *Attuazione della direttiva 89/108/CEE in materia di alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana*.

Si allega una tabella con le temperature, obbligatoriamente da tenersi durante il trasporto, per le categorie degli alimenti di origine animale oggetto del capitolato, e da verificarsi al momento dello scarico secondo le modalità previste dal piano di autocontrollo (HACCP) della struttura ricevente. Si evidenzia che per alcune di queste il Legislatore non ha fornito delle temperature proprio alla luce delle caratteristiche degli alimenti medesimi. In tali casi vale comunque la temperatura fissata dal produttore.

### TEMPERATURE DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI (salvo diverse indicazioni riportate in etichetta dal produttore)

Alimento	Temperatura max durante trasporto °C	Variazione termica tollerabile per periodi breve durata oppure temp max tollerabile nella distribuzione frazionata	Normativa di riferimento

carni fresche bovine	+7	max +10	reg ce n. 853/2004 ALL III sez I cap VII
carni fresche avicole	+4	max +8	ALL. C parte II DPR 327/1980 come sost con DM 01/04/1988 n. 178
formaggi freschi prodotti con latte pastorizzato	+4	max +14	ALL. C parte II DPR 327/1980 come sost con DM 01/04/1988 n. 178
ricotta	+4	max +9	ALL. C parte II DPR 327/1980 come sost con DM 01/04/1988 n. 178
yogurt	+4	max +14	ALL. C parte II DPR 327/1980 come sost con DM 01/04/1988 n. 178
uova	temp più adatta, preferibilmente costante, per garantire una conservazione ottimale delle loro caratteristiche igieniche		reg ce n. 853/2004 ALL III, sez X cap I
prodotti surgelati	-18 con brevi fluttuazioni verso l'alto di max +3		ALL C parte I DPR 327/1980, art 4 d.lgs. 110/1992
carni congelate	-10 con brevi fluttuazioni verso l'alto di max +3		ALL C parte I - DPR 327/1980
prodotti ittici congelati/surgelati	-18 con brevi fluttuazioni verso l'alto di max +3		reg ce n. 853/2004 ALL III - sez VIII cap VIII
salumi	indicazioni riportate in etichetta dal produttore		
formaggi stagionati	indicazioni riportate in etichetta dal produttore		
latte uht parz scremato	indicazioni riportate in etichetta dal produttore		
conserven pesce	indicazioni riportate in etichetta dal produttore		

In merito ai requisiti specifici delle categorie merceologiche degli articoli, oggetto della presente procedura, si riportano, di seguito, le schede dei prodotti, contenute nelle Linee di indirizzo per la ristorazione ospedaliera della Regione Veneto - Aprile 2012.

## 2.2.2. SPECIFICHE GENERALI PER LE DERRATE ALIMENTARI

I criteri generali a cui fare riferimento nell'approvvigionamento delle materie prime impiegate nella ristorazione in strutture scolastiche, residenziali extraospedaliere e ospedaliere da parte della ditta appaltatrice sono:

- forniture regolari;
- completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e di fatture;
- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalle norme vigenti;
- corrispondenza delle derrate alimentari fornite a quanto richiesto nel capitolato d'appalto;
- etichettatura con indicazioni il più possibile esaurienti, secondo quanto previsto dal d.lgs. n. 109 del 27.01.1992 e successive modifiche e integrazioni e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- termine minimo di conservazione o di scadenza ben visibile sulle confezioni.



Si raccomanda che la "vita residua" del prodotto, al momento dell'acquisto, abbia una durata ragionevole rispetto al termine minimo di conservazione o di scadenza.

La normativa comunitaria sull'etichettatura dei prodotti alimentari ha subito negli ultimi anni parecchie modifiche ed integrazioni.

Recentemente sono stati inseriti due temi:

- Etichettatura degli alimenti geneticamente modificati: regolamenti n. 1829/2003/CE e n. 1830/2003/CE;
- Etichettatura dei prodotti allergenici: il D.Lgs 08.02.2006, che recepisce le direttive n. 89/2003/CE, n. 77/2004/CE e n. 63/2005/CE che prevede l'obbligo di indicare in etichetta gli alimenti allergenici.
  - imballaggi integri senza alterazioni manifeste (es.: lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati, ecc.);
  - integrità del prodotto consegnato (es.: confezioni chiuse all'origine, assenza di muffe, di parassiti, di difetti merceologici, di odori e di sapori sgradevoli, ecc.);
  - presenza dei caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.);
  - mezzi di trasporto impiegati, igienicamente e tecnologicamente idonei, in perfetto stato di manutenzione ed a norma;
  - provenienza, preferibilmente, da filiere produttive certificate, secondo le vigenti normative in materia, e come indicato dal Regolamento CE n. 178 del 28/01/02 che rende obbligatoria a partire dal 1° gennaio 2005 la rintracciabilità agroalimentare definita come la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.

Nel caso in cui la normativa nazionale o comunitaria, relativa ai prodotti alimentari e/o alle materie prime impiegate, preveda l'origine del prodotto (es. ortofrutta, carne bovina), venga data preferenza alle produzioni locali e/o regionali, secondo il criterio dell'accorciamento della filiera e nel rispetto delle specifiche di qualità individuate per tali prodotti o materie prime.

Molti degli alimenti riportati nelle successive schede sono stati alla fine integrati con una sommaria descrizione delle caratteristiche organolettiche che gli stessi devono presentare al momento del consumo.

La Regione del Veneto ha emanato la Legge Regionale n. 6 del 01.03.2002 che all'art. 3, punto 1, lettera a, prevede che devono essere somministrati prodotti non derivati da O.G.M. o che non contengano O.G.M., nelle mense delle strutture prescolastiche e scolastiche, degli ospedali e delle case di cura e di riposo.

Dal 1° gennaio 2005 è entrato in vigore il Regolamento n. 178/2002/CE che prevede la rintracciabilità di filiera.

A tal proposito la Regione Veneto ha deliberato con provvedimento n. 3642 del 19.11.2004 le disposizioni relative ad assicurare un miglioramento delle tracciabilità delle forniture alimentari nell'ambito di applicazione della Legge Regionale n. 6 del 01.03.2002, qui richiamate come parte integrante e sostanziale.

Tale normativa riguarda anche la ristorazione, tanto più se di natura sociale quale quella Scolastica, Ospedaliera e delle strutture residenziali extraospedaliere.

## PRODOTTI LATTIERO CASEARI

### **BURRO**

#### Prodotto

Burro di centrifuga.

#### Aspetto

Pasta fine ed omogenea di consistenza soda, di colore bianco/giallognolo, non deve presentare in superficie o in sezione agglomerati o vacuoli anche di minime dimensioni.

#### Caratteristiche del prodotto

Deve essere ottenuto dalla crema di latte vaccino pastorizzato e corrispondere alla seguente composizione:

- acqua: 11,38 % ;
- grasso: 87,95 % (non inferiore all'80%);
- albumine e lattosio: 0,54 % ;

- ceneri: 0,13 %.

Inoltre all'esame organolettico non deve risultare rancido o comunque alterato.

#### Additivi

Assenti (è ammesso solo il sale comune).

#### Imballaggio

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il d.p.r. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai d.m. di applicazione, in quanto applicabili, e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

#### Limiti microbiologici

Conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE.

### **FORMAGGIO A PASTA MOLLE E FILATA**

#### Prodotto

Formaggio fresco (es.: stracchino, crescenza, caciotta fresca, ecc.).

#### Tipologia

I formaggi proposti al consumo previa porzionatura devono corrispondere ai requisiti minimi di maturazione/stagionatura previsti dai relativi disciplinari; devono mantenere nelle porzioni, fino al momento del consumo, i loro requisiti organolettici caratteristici: consistenza, colorazione, colore, odore e sapore (l'eventuale presenza percentuale di crosta, fermo restando il rispetto delle norme igienico sanitarie in materia, deve essere compatibile con la tipologia del formaggio, secondo le tradizionali di porzionatura).

Il formaggio fresco a pasta filata mozzarella proposto al consumo diretto:

- deve essere fornito solo in confezioni originali;
- deve essere fornito in pezzature da 125 g. e 250 g.

#### Conservanti

Assenti.

#### Imballaggio

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

Le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il d.p.r. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai d.m. di applicazione, in quanto prescrive il Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

#### Limiti microbiologici

Conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

#### Etichettatura

Conforme al d.lgs 27.01.1992, n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

### **MOZZARELLA**

#### Prodotto

Mozzarella di latte vaccino.

#### Caratteristiche del prodotto

Ovoline di colore bianco, prive di macchie.

Sapore gradevole, non acido e tipicamente burroso.

Il prodotto deve avere come minimo 10 giorni di vita residua al momento della consegna.

Il formaggio fresco a pasta filata mozzarella proposto al consumo diretto, deve:

- essere fornito solo in confezioni originali;

- essere fornito in pezzature da 125 g. e 250 g.

Conservanti

Assenti.

Imballaggio

Confezioni da:

- 125 g. sgocciolato o nominale;
- 250 g. sgocciolato o nominale con liquido di governo.

Le sostanze impiegate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il d.p.r. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai d.m. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

Limiti microbiologici

Conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE.

Etichettatura

Conforme al d.lgs. 27.01.1992, n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

**FORMAGGI A PASTA DURA**

Prodotto

Formaggio con maturazione superiore a 60 giorni.

Tipologia

I formaggi proposti al consumo previa porzionatura devono corrispondere almeno ai requisiti minimi di maturazione/stagionatura previsti dai relativi disciplinari; devono mantenere nelle porzioni, fino al momento del consumo, i loro requisiti organolettici caratteristici: consistenza, colorazione, colore, odore e sapore.

L'eventuale presenza percentuale di crosta, fermo restando il rispetto delle norme igienico sanitarie in materia, deve essere compatibile con la tipologia del formaggio, secondo le tradizionali procedure di porzionatura.

Conservanti

In conformità a quanto previsto dal d.m. del 27.02.1996, n. 209, sue modifiche ed integrazioni.

Limiti microbiologici

Conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE.

Imballaggio

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il d.p.r. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai d.m. di applicazione, in quanto applicabili, e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

Etichettatura

Conforme al d.lgs. 27.01.1992, n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

**PARMIGIANO REGGIANO E GRANA PADANO**

Prodotto

Parmigiano Reggiano, preferibilmente di stagionatura non inferiore a 18 mesi.

Grana Padano, preferibilmente di stagionatura non inferiore a 12 mesi.

Aspetto

Dimensioni: diametro da 35 a 45 cm, altezza dello scalzo da 18 a 24 cm.

Peso minimo di una forma: kg 24.

Colorazione esterna: tinta scura ed oleata, oppure gialla dorata naturale.

Colore della pasta: da giallo chiaro a paglierino.

Aroma e sapore della pasta caratteristici: fragrante, delicato, saporito ma non piccante o salato.  
Struttura della pasta: minutamente granulosa, frattura a scaglie, occhiatura minuta, appena visibile.  
Spessore crosta circa mm 6.  
Grasso della sostanza secca: minimo 32%.

#### Additivi

Non è ammesso l'impiego di sostanze antifermentative.

#### Caratteristiche del prodotto

Maturazione naturale nella zona di produzione.

I formaggi proposti al consumo grattugiati devono presentare requisiti di maturazione/stagionatura non inferiore a

12 mesi per il "Parmigiano Reggiano" e non inferiore a 9 mesi per il "Grana Padano";  
devono presentarsi con aspetto non polverulento ed omogeneo, umidità tra 25-35%, quantità di crosta inferiore al 18%, caratteri organolettici gradevoli e caratteristici.

Devono essere accompagnati da un documento dove figuri la tipologia del formaggio grattugiato e la relativa stagionatura/maturazione.

#### Imballaggio

- Forme intere.
- Porzionato (sottovuoto).
- Porzioni da g 25 circa.
- Porzioni da g 5 grattugiato.

#### Etichettatura

Ogni forma dovrà portare sullo scalzo l'apposita marchiatura a fuoco "Parmigiano Reggiano" e "Grana Padano", l'anno ed il mese di produzione, il codice di identificazione di chi lo ha prodotto.

Il prodotto porzionato dovrà essere corredato, per tutta la durata della fornitura, della dichiarazione della ditta confezionatrice, che trattasi effettivamente di "Parmigiano Reggiano" e di "Grana Padano".

#### Limiti cariche microbiologiche del prodotto grattugiato:

Conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE.

#### **YOGURT**

##### Prodotto

Yogurt intero naturale o alla frutta ottenuto da latte fresco vaccino.

Yogurt magro naturale o alla frutta ottenuto da latte fresco vaccino.

##### Aspetto

- Sapore lievemente acidulo, ma gradevole.
- Consistenza liquida-cremosa.
- Colore bianco-latte oppure tendente al colore del frutto a cui è stato addizionato.

Nella fornitura di yogurt, fermi restando i requisiti microbiologici minimi riferiti al *Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus* (1-5 x 10<sup>6</sup>/g) e le caratteristiche della confezione (125 g), relativamente alla tipologia "alla frutta", devono essere esclusi i prodotti tra i cui ingredienti figurino aromi diversi dagli aromi naturali.

##### Additivi

Assenti, non devono essere presenti sostanze addensanti nello yogurt magro.

##### Requisiti microbiologici minimi:

Conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE.

- pH: da 3,5 a 4.
- Grassi: circa il 3% per lo yogurt intero e non maggiore al 1% per lo yogurt magro.



### Imballaggio

Confezioni da 125 g.

Confezionamento in appositi contenitori a perdere di materiale idoneo al contatto con gli alimenti.

### Etichettatura

Conforme al d.lgs. 27.01.1992 n. 109, sue modiche ed integrazioni.

## **CARNE E PRODOTTI DI SALUMERIA**

### **CARNE BOVINA**

#### Prodotto

Carne bovina, fresca o congelata in piccoli tagli anatomici, ottenuti dal sezionamento del quarto posteriore di vitellone classificato E/3 secondo le griglie CEE.

Tagli anatomici previsti e rispettivi pesi richiesti:

- Scamone 4,5 - 6 Kg
- Fesa 7,8 - 10 Kg
- Sottofesa 6 - 8 Kg
- Girello 2 - 3,5 Kg
- Noce 5 - 6,5 Kg
- Filetto 2 - 3,5 Kg
- Lombo 9 - 12 Kg

#### Aspetto

Il tessuto muscolare deve presentare tutti i caratteri organolettici tipici della carne di bovino adulto giovane (vitellone), senza segni di invecchiamento, di cattiva conservazione o di alterazioni.

#### Caratteristiche del prodotto

- Tutte le carni devono provenire da animali abbattuti in stabilimenti abilitati CEE preferendo i bovini allevati e macellati in Italia.
- Fermo restando la rispondenza dei requisiti merceologici indicati nella presente scheda i prodotti potranno provenire anche da Paesi produttori extracomunitari (contingente GATT).
- Il sezionamento, il confezionamento e l'eventuale congelamento, devono essere effettuati in stabilimenti riconosciuti idonei dalla CEE, nei quali sussiste l'obbligo, secondo la vigente normativa (d.lgs. 286/1994, e Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni), della realizzazione di piani di autocontrollo per il monitoraggio permanente della qualità microbiologica e chimica delle produzioni.
- Saranno rinviate all'origine, salvo diversa destinazione proposta dal Servizio Veterinario dell'Azienda U.L.S.S., tutte le carni bovine congelate che all'atto della consegna o durante la permanenza presso le dispense, evidenzino le seguenti anomalie:
  - segni di un pregresso scongelamento;
  - tracce anche lievi di muffa sulle superfici;
  - una conservazione allo stato di congelamento superiore ai 18 mesi;
  - ossidazione del tessuto adiposo;
  - estese e profonde "bruciature" da freddo;
  - odori e sapori anomali ed impropri, sia di origine esterna che interna, che si evidenziano dopo il processo di scongelazione.

Saranno, inoltre, respinte quelle confezioni sottovuoto nelle quali venga riscontrata:

- la perdita anche parziale del sottovuoto per difetto di materiale o per eventuali lacerazioni dell'involucro preesistenti alla consegna;
- la presenza all'interno dell'involucro, di un eccessivo deposito di sierosità rosso bruna solidificata.

#### Limiti microbiologici

Il fornitore, a richiesta del cliente, deve essere in grado di produrre, per ogni partita di merce consegnata, la certificazione comprovante l'esecuzione di analisi di autocontrollo in fase di produzione, dalle quali risulti la conformità a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE.

I parametri chimici, riferiti a residui di sostanze inibenti, contaminanti ambientali e sostanze ormonali, devono essere ricompresi tra quelli previsti dalla normativa vigente.

#### Imballaggio

I tagli anatomici dovranno essere conferiti e confezionati sottovuoto secondo quanto previsto dal d.lgs. n. 286/1994, in quanto applicabili e dei Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni e del Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

I suddetti tagli anatomici saranno confezionati utilizzando involucri e materiali d'imballaggio conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano il loro impiego.

#### Etichettatura

Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili, chiaramente leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sotto vuoto) o su una etichetta inseritavi o appostavi in forma inamovibile:

- a) denominazione della specie e relativo taglio anatomico;
- b) stato fisico: congelato o fresco;
- c) categoria commerciale degli animali da cui le carni provengono;
- d) "da consumarsi entro ...";
- e) modalità di conservazione;
- f) il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore;
- g) la sede dello stabilimento di produzione/confezionamento;
- h) la riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il macello ("M") o il laboratorio di sezionamento ("S") conformemente alla Direttiva CEE n. 433/1964, sue modifiche e integrazioni;
- i) data di confezionamento;
- j) sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra;
- k) su ciascun imballaggio secondario dovrà essere indicato il peso netto;
- l) stato di nascita e di allevamento;
- m) stato di macellazione e sezionamento;
- n) codice di identificazione dell'animale;
- o) facoltativamente l'azienda di nascita, il tipo di allevamento e la razza, nonché la data di macellazione, considerando i tempi della frollatura ai fini della tenerezza della carne.

#### Trasporto

Le carni congelate, dovranno essere trasportate conformemente alle disposizioni vigenti su automezzi idonei ed autorizzati e mantenute, per tutta la durata del trasporto, ad una temperatura inferiore o uguale a - 15°C.

Le carni fresche dovranno essere consegnate allo stato di refrigerazione a + 4°C.

#### **CARNE SUINA**

##### Prodotto

Carne fresca di suino.

Lombi disossati (filoni).

##### Aspetto

Il tessuto muscolare deve presentare tutti i caratteri organolettici tipici della carne suina fresca (colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta, grana fina), senza segni di invecchiamento, di cattiva conservazione e di alterazioni patologiche. I grassi presenti devono avere colorito bianco e consistenza soda.

Saranno respinti all'origine i lombi che presentino sierosità esterna unitamente a flaccidità del tessuto muscolare, segni di imbrunimento della sezione, colorito giallo-rosa slavato con evidente sierosità.

##### Caratteristiche

Le carni di suino devono provenire da animali abbattuti in stabilimenti abilitati CEE; le lombate di peso 4-5 kg devono provenire da suini di peso morto non inferiore ai 130 kg, devono essere prive di osso, senza grassi solidi in superficie (mondatura zero) e la sezione del lombo deve essere corrispondente esclusivamente a muscoli che



hanno per base ossea le vertebre lombari e le ultime 11 vertebre toraciche, con i corrispondenti segmenti di costole.

#### Limiti microbiologici

Il fornitore a richiesta del cliente deve essere in grado di produrre per ogni partita di merce consegnata la certificazione comprovante l'esecuzione di analisi di autocontrollo, in fase di produzione, dalle quali risulti la conformità a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE.

I parametri chimici riferiti a residui di sostanze inibenti, contaminanti ambientali e sostanze ormonali, devono essere ricompresi tra quelli previsti dalla normativa vigente.

#### Imballaggio

I lombi suini freschi, dovranno essere conferiti confezionati sottovuoto secondo le norme di cui d.lgs. n. 286/1994, in quanto applicabile e dai Regolamenti n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

I suddetti tagli anatomici saranno confezionati utilizzando involucri e materiali d'imballaggio conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano il loro impiego.

#### Etichettatura

Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili, chiaramente leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sottovuoto) o su una etichetta inserita o apposta in forma inamovibile:

- a) denominazione della specie e relativo taglio anatomico;
- b) stato fisico: fresco;
- c) " da consumarsi entro.....";
- d) modalità di conservazione;
- e) il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore;
- f) la sede dello stabilimento di produzione/confezionamento;
- g) la riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il macello ("M") o il laboratorio di sezionamento ("S") conformemente alla Direttiva CEE n. 433/1964, sue modifiche ed integrazioni;
- h) data di confezionamento;
- i) sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra;
- j) su ciascun imballaggio dovrà essere indicato il peso netto.

#### Trasporto

Le carni suine fresche conferite, dovranno essere trasportate conformemente alle disposizioni vigenti su automezzi idonei ed autorizzati e mantenute, per tutta la durata del trasporto, ad una temperatura inferiore o uguale a + 4°C.

#### **CARNI AVICUNICOLE (fresche)**

##### Prodotto

Polli a busto, cosce di pollo, anche di pollo, petti di pollo, spiedini di pollo, petti di tacchino, tacchino per spezzatino, posteriore di coniglio. Non carni ottenute da riproduttori maschi o femmine delle rispettive specie animali sopra citate.

##### Aspetto

##### *Carni di coniglio*

Posteriori interi, sezionati all'altezza dell'ultima costola (1° vertebra lombare), provenienti da conigli di produzione nazionale o comunitaria, macellati e completamente eviscerati, senza frattaglie, senza pelle e con zampe prive della parte distale.

Gli animali devono avere un'età compresa fra gli 80/100 giorni ed un peso morto variante da 1,2 kg a 1,5 kg; non possono appartenere alla categoria dei riproduttori maschi e femmine.



I posteriori devono presentare solo nella cavità del bacino ed attorno al rene il tessuto adiposo di deposito naturale che sarà di colorito bianco latte, di consistenza soda e di dimensioni modeste; i tessuti muscolari devono avere colorito rosa chiaro lucente.

I grossi gruppi muscolari delle cosce devono essere ben scolpiti e mostrare profili rotondeggianti; i fasci muscolari costituenti la lombata devono uguagliare il profilo della linea longitudinale costituita dalle apofisi spinose delle vertebre toraciche e lombari.

#### *Carni avicole*

I polli a busto e gli altri tagli anatomici da questi derivati debbono presentare inequivocabili caratteristiche di freschezza derivanti da una recente macellazione e devono inoltre evidenziare nettamente le caratteristiche organolettiche dei tessuti che li compongono siano essi ricoperti o privati della propria pelle.

Pertanto la cute, se presente, avrà colorito giallo-rosa, consistenza elastica, risulterà asciutta alla palpazione digitale, non dovrà evidenziare segni di traumatismi patiti in fase di trasporto degli animali vivi o durante la macellazione; la pelle inoltre sarà priva di bruciature e penne e piume residue.

I tessuti muscolari avranno colorito bianco-rosa se riferito ai pettorali oppure colore cuoio-castano per quelli appartenenti agli arti posteriori; i muscoli avranno consistenza sodo-pastosa, spiccata lucentezza, assenza di umidità; se sottoposti alla prova della cottura non porranno in risalto odori o sapori anomali dovuti ad una irrazionale alimentazione del pollame.

#### Tagli richiesti

Si richiedono polli a busto completamente eviscerati, di peso tra kg 1 e kg 1,2 ed i tagli commerciali, qui di seguito elencati e denominati, in conformità al Regolamento n. 1538/1991/CE, rientranti nella classe "A" secondo i criteri precisati nel regolamento stesso.

#### *Cosce di pollo:*

Dette anche fuselli, fusi o perine, dovranno essere di pezzatura omogenea ed avere un peso uniforme pari a circa 130/150 g.

#### *Anche di pollo:*

Denominazione commerciale "sovracosce". Il prodotto verrà conferito in pezzatura omogenea con peso uniforme pari a circa 130/150 g., in questo taglio la pelle non dovrà essere presente in eccesso.

#### *Petti di pollo:*

Denominazione commerciale "petto con forcella". Dovranno corrispondere ad un peso complessivo singolo non inferiore ai 300 g. e non superiore ai 500 g.

#### *Fesa di tacchino:*

Denominazione commerciale "filetto/fesa".

#### *Tacchino per spezzatino:*

Polpa di carne ottenuta dalla disossatura dell'anca del tacchino completamente priva di pelle, nervature, tendini e strutture ossee e cartilaginee in genere.

#### Caratteristiche

Le carni di pollame, di tacchino e di coniglio debbono provenire da animali allevati sul territorio comunitario, macellati e lavorati in stabilimenti riconosciuti idonei CE.

Le carni pertanto debbono corrispondere a tutte le prescrizioni di ordine igienico sanitario e di autocontrollo definite dalle vigenti disposizioni che regolano la produzione, il commercio, il trasporto delle carni avicunicole; conformemente pertanto, a quanto riportato dal d.p.r. 10.12.1997, n. 495 (pollame), in quanto applicabile, e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni e dal d.p.r. 30.12.1992, n. 559 (coniglio), in quanto applicabile e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni.

#### Limiti microbiologici e chimici

Il fornitore a richiesta del cliente deve essere in grado di produrre per ogni partita di merce consegnata la certificazione comprovante l'esecuzione di analisi di autocontrollo, in fase di produzione, dalle quali risulti la conformità a quanto previsto dall'Allegato I del regolamento n. 2073/2005/CE.

I parametri chimici riferiti a residui di sostanze inibenti, contaminanti ambientali e sostanze ormonali, devono essere ricompresi tra quelli previsti dalla normativa vigente.

#### Imballaggio

Il sistema di imballaggio usato nella preparazione e nel confezionamento dei diversi prodotti deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.

Le sostanze ed i materiali utilizzati allo scopo devono rispondere a tutte le caratteristiche ed ai requisiti previsti dalla vigente normativa.

#### Etichettatura

Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili, chiaramente leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucro per sotto vuoto) o su una etichetta inseritavi o appostavi in forma inamovibile:

- a) denominazione della specie dei relativi tagli e classe di appartenenza (Regolamento n. 1538/1991/CE);
- b) stato fisico: fresco;
- c) "da consumarsi entro" (data di scadenza);
- d) il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore;
- e) la sede dello stabilimento di produzione/confezionamento;
- f) la riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il macello ("M") o il laboratorio di sezionamento ("S") conformemente a quanto prescritto dal d.p.r. n. 495/1997 (pollame), in quanto applicabile, e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni e dal d.p.r. n. 559/1992 (coniglio) in quanto applicabile e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni.
- g) data di confezionamento;
- h) sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra ed inoltre il peso netto.

#### Trasporto

Le carni fresche avicunicole dovranno essere trasportate conformemente alle disposizioni vigenti, su automezzi idonei ed autorizzati e mantenute, per tutta la durata del trasporto, ad una temperatura inferiore o uguale a + 3°C.

### **PROSCIUTTO CRUDO**

#### Prodotto

Prosciutto crudo di 1° qualità.

#### Aspetto

Prosciutto disossato in confezione sottovuoto.

Colore al taglio: uniforme tra il rosa e il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse.

Sarà data la preferenza a quel prodotto che presenti:

- basso contenuto di sale;
- sapore caratterizzato da dolcezza, morbidezza, aroma delicato frutto delle condizioni climatiche tipiche della zona di produzione;
- scarsa marezza della mescolatura.

#### Conservanti

Assenti.

#### Caratteristiche del prodotto

Il prodotto oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti autorizzati e iscritti nelle liste di riconoscimento CEE nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative

vigenti (d.lgs. 537/92 in quanto applicabile e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni).

Prosciutto ottenuto da cosce fresche di suini nazionali.

Il periodo di stagionatura, che decorre dalla salagione, non deve essere inferiore ai 14 mesi ed il peso del prosciutto in osso deve essere compreso tra gli 8 ed i 10 kg di peso.

Ogni singolo prosciutto intero deve riportare sulla cute il marchio tipico ed essere provvisto, nella regione del garretto, del contrassegno metallico dal quale si individua l'inizio della produzione (O.M. 14.02.1968).

Sarà respinto all'origine il prodotto che presenti le classiche alterazioni dei prosciutti sotto sale: difetto di vena, difetto di sott'osso, difetto di gambo, difetto di giarrè, difetto di noce, irrancidimento dei grassi ed invasione di parassiti.

Si richiedono i seguenti contenuti nutrizionali indicativi, valutati sulla massa muscolare magra:

- acqua 62%
- sale 5-5,5%
- proteine 28%
- grassi 5-6%

L'indice di proteolisi deve mantenersi su valori inferiori a 30%.

#### Imballaggio

I prosciutti disossati devono essere confezionati sottovuoto integro; gli involucri e i materiali di imballaggio impiegati devono essere conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano il loro impiego.

#### Etichettatura

Conforme al d.lgs. n. 109/92, sue modifiche ed integrazioni

Indicazioni obbligatorie:

- 1) denominazione di origine di tutela "Prosciutto di Parma", "Prosciutto di Modena", "Prosciutto di Montagnana", etc. ;
- 2) il nome o la ragione Sociale o il Marchio depositato del produttore;
- 3) la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento;
- 4) la data di confezionamento;
- 5) identificazione dello stabilimento riconosciuto CEE e bollo sanitario (d.lgs. n. 537/92 e Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni);
- 6) quantità netta;
- 7) il termine minimo di conservazione (almeno il 50% di vita commerciale del prodotto);
- 8) identificazione del lotto;
- 9) modalità di conservazione.

### **PROSCIUTTO COTTO**

#### Prodotto

Prosciutto cotto di 1° qualità, senza aggiunta di polifosfati.

#### Aspetto

Rivestito solo parzialmente della propria cotenna (tolettatura del prosciutto fresco con asportazione di tutta la regione del garretto nonché di una parte del tessuto adiposo sottocutaneo per almeno il 50%). Nell'opera di mondatura interna del prodotto fresco si dovrà provvedere all'asportazione di ossa, cartilagini e tessuti tendinei. Superficie esterna asciutta e morbida; superficie di sezione rosa opaca, compatta che evidenzia la naturale disposizione dei grossi fasci muscolari che compongono il quarto posteriore del suino.

#### Conservanti

Non deve contenere polifosfati aggiunti.

#### Caratteristiche del prodotto

Il prodotto oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE nei quali si applicano le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative

vigenti (d.lgs. n. 537/92 in quanto applicabile e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni).

#### Limiti microbiologici

Conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE.

Deve essere ottenuto dal posteriore di un suino con peso vivo non inferiore ai kg 120, pertanto la pezzatura del prodotto finito conferito deve essere compresa tra i 7 ed i 10 kg.

Si richiedono i seguenti contenuti nutrizionali indicativi, valutati sulla massa muscolare magra: acqua 75%, proteine 22%, grassi 3%.

Sarà respinto all'origine il prodotto che presenti i seguenti difetti:

- intera superficie ricoperta dalla cotenna;
- presenza di sacche di gelatina e spazi interni vuoti;
- rapido viraggio, dopo esposizione all'aria, del colore della superficie di sezione con formazione di diffuse screziature grigio-verdi (lattobacilli);
- presenza di odori sgradevoli.

#### Imballaggio

I prosciutti cotti devono essere confezionati sottovuoto; gli involucri e i materiali di imballaggio impiegati devono essere conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano il loro impiego.

#### Etichettatura

Conforme al d.lgs. 27/01/1992, n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

#### **COPPA DI PARMA**

##### Prodotto

Coppa di Parma.

##### Aspetto

La pezzatura del prodotto conferito deve essere di peso non inferiore a 1,5 kg.

#### Caratteristiche del prodotto

Deve essere preparata con tradizionali tecnologie a partire dalle masse muscolari in un solo pezzo situate lungo le vertebre del collo del suino; l'uso di legamenti e di parti connettivali esterne non deve risultare eccessivo.

La forma deve essere cilindrica, non incurvata; gli apici non devono essere appuntiti.

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

La consistenza deve essere soda e uniforme, senza zone di rammollimento.

Il grasso non deve essere giallo né avere odore o sapore di rancido.

Il prodotto deve risultare sufficientemente compatto ed adatto ad essere affettato.

Il processo di stagionatura e maturazione deve compiersi lentamente e la durata non deve essere inferiore ai tre mesi. Il prodotto oggetto della consegna deve avere un periodo di stagionatura non inferiore a 90 giorni.

L'umidità, calcolata sulla parte magra, deve essere del 56/60 %.

Il prodotto deve riportare dichiarazione relativa al tempo di stagionatura.

Non devono risultare additivi non consentiti dalla legge e i residui presenti non devono superare le quantità ammesse dalla legge, d.m. 31.03.1965.

Il prodotto oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti autorizzati e riconosciuti CEE.

(D.L.gs. n. 537/92 o Regolamenti CE n. 852,853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni).

#### Etichettatura

Conforme al d.lgs. 27/01/1992, n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

#### Limiti microbiologici

Conformi a quanto previsto dall'Allegato I, del Regolamento n. 2073/2005/CE.

#### **PASTE CEREALI E PRODOTTI DA FORNO**

## **FARINE**

### **Farine di grano tenero**

Tipo "00", tipo "0", tipo "1", tipo "2", secondo le caratteristiche individuate dall'art. 1 del d.p.r. 9.02.2001 n. 187, sue modifiche ed integrazioni.

Il prodotto deve essere indenne da larve, insetti e loro frammenti e dalla presenza di corpi estranei generici.

### **Farina bianca**

La farina di grano tenero tipo "00" deve avere le seguenti caratteristiche:

- Umidità massima: 14,50%
- Ceneri: 0,55% su s.s.
- Proteine minimo: 9%

Non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dal d.m. 209/96, sue modifiche ed integrazioni, o altre sostanze vietate dall'art. 4 del d.p.r. n. 187/2001, sue modifiche ed integrazioni.

Le confezioni devono essere sigillate e non devono presentare difetti o rotture. Devono riportare etichettatura confacente al d.lgs. 27.01.1992 n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

Il prodotto non deve presentarsi infettato da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti; non deve presentare grumi, sapori e odori acri.

### **Farina di mais**

Per quanto riguarda le caratteristiche bromatologiche, chimiche, microbiologiche, il tipo di confezionamento e le modalità di trasporto si fa riferimento alla categoria "farina bianca".

## **PANE**

### Prodotto

Pane comune tipo 0, tipo 1, tipo integrale.

È denominato "pane" il prodotto ottenuto dalla cottura di una pasta convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune (cloruro sodico).

### Caratteristiche

Il prodotto deve essere fresco di giornata, lievitato a lungo con lievito naturale e cotto adeguatamente.

Il pane integrale deve essere ottenuto con farina integrale e non da farina bianca addizionata di crusca;

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

### Additivi

Assenti.

## **PRODOTTI DA FORNO CONFEZIONATI**

Prodotti in conformità al d.p.r. 23.06.1993, n. 283, sue modifiche ed integrazioni.

### **Crackers non salati in superficie**

Le confezioni devono essere ben chiuse e sigillate, con data di scadenza sufficientemente lontana dalla data di consegna. Il prodotto non deve presentare al gusto odore e sapore sgradevole, deve essere croccante e spezzarsi nettamente quando sottoposto a masticatura o a frattura manuale.

Ingredienti di base: farine di frumento tipo "0", oli vegetali (preferibilmente olio extravergine di oliva), lievito naturale, sale. Il tenore di umidità non può essere superiore al 7%.

### **Fette biscottate non zuccherate.**

Fette biscottate con farina bianca o integrale, in monoporzioni.

Ingredienti consigliati: farina di grano tenero tipo integrale o tipo "0", lievito naturale, olio vegetale non idrogenato, preferibilmente olio extravergine di oliva, destrosio, sale, estratto di malto.

Le confezioni devono presentarsi chiuse e sigillate e riportare tutte le indicazioni previste dalla legge.

La fragranza del prodotto, l'odore, il sapore ed il colore devono essere tali da garantire la freschezza del prodotto. Il tenore massimo in umidità deve essere del 7%.

### **PASTA DI SEMOLA**

#### Prodotto

Pasta di semola di grano duro.

#### Aspetto

Pasta essiccata, non tritурata, con odore, sapore e colore tipici delle materie prime impiegate, immune da muffe ed insetti

#### Additivi

Non ammessi.

#### Caratteristiche del prodotto

- Umidità max.: 12,50%;
- Acidità max.: 4°;
- Ceneri max: 0,90% su s.s.;
- Proteine min.: 10,50% su s.s.

#### Imballaggio

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il d.p.r. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai d.m. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

#### Etichettatura

Conforme al d.lgs. 27.01.92 n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

### **PASTA ALL'UOVO**

#### Prodotto

Pasta all'uovo.

#### Aspetto

Pasta essiccata, non tritурata, con odore, sapore e colore tipici delle materie prime impiegate, immune da muffe ed insetti.

#### Additivi

Non ammessi.

#### Caratteristiche del prodotto

Secondo quanto indicato all'art.8 del d.p.r. 09.02.2001 n. 187, sue modifiche ed integrazioni.

La pasta all'uovo deve essere prodotta con semola di grano duro e con aggiunta di almeno 4 uova intere di gallina, per un peso complessivo non inferiore a g 200 di uova per ogni chilogrammo di semola, o da una corrispondente quantità di ovoprodotto liquido.

- Umidità max.: 12,50%
- Acidità max.: 5%
- Ceneri: non superiore a 1,10% su s.s.
- Proteine: non inferiore a 12.50% su s.s.



### Imballaggio

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il d.p.r. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai d.m. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

### Etichettatura

Conforme al d.lgs. 27.01.1992 n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

## **RISO**

### Prodotto

Riso fino, semifino, superfino. Riso integrale. Riso parboiled.

### Conservanti

"È vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale" (Legge 18.03.1958 n. 325, sue modifiche ed integrazioni).

### Caratteristiche del prodotto

Percentuale di rottura non superiore al 12%.

### Imballaggio

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il d.p.r. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai d.m. di applicazione, in quanto applicabili, e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

### Etichettatura

Conforme al d.lgs. 27.01.1992 n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

## **ORZO PERLATO**

### Prodotto

Orzo perlato

### Conservanti

"È vietato qualsiasi trattamento con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale" (Legge 18.03.1958 n. 325, sue modifiche ed integrazioni).

### Imballaggio

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il d.p.r. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai d.m. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

### Etichettatura

Conforme al d.lgs. 27.01.1992 n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

## **PRODOTTI VARI**

### **POMODORI PELATI**



#### Prodotto

Conforme al d.p.r. 11.04.1975 n. 428, sue modifiche ed integrazioni ed in particolare, i pelati devono essere ottenuti da frutto fresco, sano, maturo e ben lavato e devono avere i seguenti requisiti minimi:

- a) presentare colore rosso caratteristico del prodotto sano e maturo;
- b) avere odore e sapore caratteristici del prodotto ed essere privi di odori e sapori estranei;
- c) essere privi di larve, di parassiti, di alterazioni di natura parassitaria costituite da macchie necrotiche di qualunque dimensione interessanti la polpa e non presentare in misura sensibile maculature d'altra natura (parti depigmentate, residui di lesioni meccaniche o cicatrici di accrescimento) interessanti la parte superficiale del frutto ed essere esenti da marciumi interni lungo l'asse striale;
- d) peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 60% del peso netto;
- e) essere interi o comunque tali da non presentare lesioni che modifichino la forma il volume del frutto per non meno del 70% del peso del prodotto sgocciolato per recipienti di contenuto netto non superiore a g 400 e non meno del 65% negli altri casi. Per i pomodori pelati a pezzettoni, il prodotto dovrà apparire in pezzi di forma e volume omogenei, consistenti e privi di depigmentazioni;
- f) residuo secco al netto di sale aggiunto, non inferiore al 4%;
- g) media del contenuto in bucce, determinata almeno su 5 recipienti, non superiore a 3 cmq per ogni 100 g di contenuto. In ogni recipiente il contenuto di bucce non deve superare il quadruplo di tale limite.

#### Imballaggio

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il d.p.r. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai d.m. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

#### Etichettatura

Conforme al d.lgs. 27.01.1992 n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

### **PASSATA DI POMODORO**

#### Prodotto

Ottenuto da pomodori pelati freschi, sani, integri, maturi, privi di additivi aromatizzanti artificiali, di sostanze conservanti, di condimenti grassi e di coloranti, nel rispetto del d.m. 27.02.1996, n. 209, sue modifiche ed integrazioni, il prodotto deve essere pastorizzato o sterilizzato secondo la vigente normativa.

#### Imballaggio

In contenitori di vetro. Ogni contenitore deve riportare le seguenti indicazioni: denominazione e tipo di prodotto, peso netto, nome della ditta produttrice e confezionatrice, termine minimo di conservazione, luogo di produzione.

#### Etichettatura

Conforme al d.lgs 27/01/1992 n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

### **OLIO DI OLIVA**

#### Prodotto

Olio extravergine di oliva.

#### Aspetto

Limpido con assenza di difetti all'esame organolettico relativamente all'odore e al sapore.

#### Additivi

Assenti.

#### Caratteristiche

Deve essere ottenuto preferibilmente con spremitura meccanica a freddo, mediante lavaggio, sedimentazione e filtrazione, senza manipolazioni chimiche.

Acidità libera (v. acido oleico): max 1%.

Rancidità (kreiss): assente

Perossidi: massimo 20 (meq.O2/kg)

#### Etichettatura

Conforme al d.lgs. 27.01.1992 n. 109, sue modifiche integrazioni.

#### Imballaggio

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il d.p.r. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai d.m. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

Contenitori sigillati a perdere.

#### **OLIO DI SEMI (monoseme)**

##### Prodotto

Olio di arachide, di girasole o di mais.

##### Aspetto

Limpido con assenza di difetti all'esame organolettico relativamente all'odore e al sapore.

##### Caratteristiche del prodotto

Deve essere ottenuto da semi di arachide, o di girasole o di mais.

- Colesterolo (% degli steroli): max 0,5%.
- Rancidità (kreiss): assente.
- Acidità libera (in acido oleico): max 0,5%.
- Numero di perossidi (meq. O2/kg): max 10.

#### Etichettatura

Conforme al d.lgs. 27.01.1992 n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

#### Imballaggio

Contenitori sigillati a perdere.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il d.p.r. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai d.m. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

#### **TONNO SOTTOLIO (OLIO DI OLIVA), TONNO AL NATURALE**

##### Prodotto

Il prodotto fornito deve avere almeno sei mesi di maturazione, essere di prima scelta, a tranci interi (art. 3 Regolamento n. 1536/1992/CE, sue modifiche ed integrazioni).

Il prodotto fornito deve provenire dalla lavorazione di pesci appartenenti alle sole specie di cui è consentito dalla normativa vigente l'inscatolamento con la denominazione di "tonno" (Regolamento n. 1536/1992/CE, sue modifiche ed integrazioni).

##### Aspetto

Odore: all'apertura della scatola le carni di tonno debbono avere odore caratteristico e gradevole; debbono essere assenti odori ammoniacali o di idrogeno solforato dovuti a processi di biodegradazione già presenti nelle carni o causati da inadempienze nelle fasi di lavorazione.

Colore: il tessuto muscolare deve essere di colore uniforme, di tonalità variante da rosa a rosso bruno a seconda della specie; non deve presentare altre colorazioni anomale.

Consistenza: i fasci muscolari debbono essere della consistenza caratteristica, debbono essere disposti in fasci concentrici, uniformi nella loro sezione e ben aderenti tra loro; non debbono essere presenti "briciole" in quantitativi superiori al 18%.

Nelle confezioni i fasci muscolari, sezionati in tranci, debbono avere proporzioni adeguate al tipo di confezione.

#### Conservanti

Non devono essere presenti conservanti.

#### Caratteristiche del prodotto

Il prodotto oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE (oppure extracomunitari, a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla CEE) nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti (d.lgs. n. 531/92, in quanto applicabile, sue modifiche ed integrazioni e i Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni), con particolare riferimento ai controlli riguardanti l'efficacia dei trattamenti di sterilizzazione.

I valori di istamina e metalli pesanti non devono superare i limiti prescritti nell'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE e dal Reg.CE n° 1881 /2006 del 19 dicembre 2006 e s. m.

Le carni debbono essere prive di lembi di pelle, di porzioni di pinne, di frammenti di frattaglie o di altro materiale estraneo.

L'olio impiegato, esclusivamente di oliva, deve essere limpido, trasparente, di colore giallo ed avere una bassa acidità. È ammessa la presenza di tracce di acqua quale residuo della cottura e asciugatura delle carni. Il sale aggiunto dovrà essere in giusta misura (1,5 - 2%).

Verranno respinte all'origine le scatole il cui contenuto presenti alterazioni riconducibili a cattivo stato di conservazione del tonno pescato e/o difetti di lavorazione e confezionamento.

#### Imballaggio

I recipienti a saldatura elettrica debbono rispondere ai requisiti prescritti dalla normativa vigente (d.p.r. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai d.m. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni) ed inoltre a quanto previsto dal d.lgs. n. 531/92, in quanto applicabile, e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni.

Saranno respinte all'origine le scatole che evidenziano, anche in misura modesta, bombature di qualsiasi natura, ammaccature più o meno marcate e tracce di ruggine.

#### Etichettatura

Conforme al d.lgs. 27.01.1992 n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

### **UOVA FRESCHE DI GALLINA**

#### Prodotto

Uova fresche di gallina di produzione nazionale.

#### Caratteristiche del prodotto

Categoria qualitativa A.

Categoria di peso: 55 - 60 g.

Le uova di Categoria A devono presentare le seguenti caratteristiche:

- guscio e cuticola: normali, netti, intatti;
- albume chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- tuorlo: visibile alla speratura solamente come ombratura, senza contorno apparentemente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo; esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- germe: sviluppo impercettibile;
- odore: esente da odori estranei.

#### Conservazione

Le uova della Categoria A non devono subire alcun trattamento di conservazione né essere state refrigerate in locali o impianti in cui la temperatura è mantenuta artificialmente al di sotto di +5°C. Tuttavia, non sono considerate refrigerate le uova che sono state mantenute ad una temperatura inferiore a +5°C durante il trasporto, di una durata massima di 24 ore, oppure nel locale stesso in cui è praticata la vendita al minuto o in locali adiacenti, purché il quantitativo ivi depositato non superi quello necessario per tre giorni di vendita al minuto nel locale di vendita.

#### Etichettatura

Nell'etichettatura e nella marchiatura delle uova dovrà essere indicato:

- il codice del produttore con la sigla dello stato di produzione, sigla provincia, codice istat del Comune e codice allevamento;
- la tipologia di allevamento: 0 biologico, 1 all'aperto, 2 a terra, 3 in gabbia;
- la classificazione A (uova fresche per il consumatore);
- la categoria: extra (imballaggio entro 3 giorni dalla deposizione) o fresche (imballaggio entro 10 giorni dalla deposizione) oppure con la data di deposizione se coincide con l'imballaggio;
- la data da consumarsi preferibilmente entro o in alternativa la data di deposizione.

#### Trasporto

Il trasporto della merce deve essere effettuato conformemente alle norme vigenti, con particolare riguardo al rispetto della temperatura di conservazione del prodotto.

#### **Uova fresche di gallina**

Le uova devono essere conformi alle vigenti norme sulla commercializzazione, nonché al regolamento n. 500/2000/CE e successive modifiche ed integrazioni.

Le uova devono provenire da ovaiole alimentate senza antibiotici, con mangimi privi di pigmenti coloranti per ottenere una maggiore colorazione del tuorlo.

Le uova da somministrare, prodotte in condizioni igienico-sanitarie ottimali, devono essere di categoria A, comprese fra 55 e 65 g, fresche e selezionate, con guscio integro e pulito, camera d'aria non superiore a mm 6, immobile, albume chiaro limpido di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura, denso, tuorlo ben trattenuto, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di quest'ultimo.

Non devono essere pulite con un procedimento umido o con un altro procedimento né prima né dopo la classificazione, non devono subire alcun trattamento di conservazione né essere state refrigerate in locali o impianti in cui la temperatura è mantenuta artificialmente al di sotto di +5°C. Tuttavia, possono essere mantenute ad una temperatura inferiore a +5°C durante il trasporto, di una durata massima di 24 ore.

Vi deve inoltre essere assenza di punti di carne, macchie di sangue ed odori estranei.

Si richiedono uova che:

- non contengano residui da concimi chimici e pesticidi;
- non contengano coloranti artificiali.

Tutto ciò deve essere riportato in un quadro analitico completo ed aggiornato. Si richiede altresì che vengano dichiarate le condizioni minime cui soddisfano gli allevamenti che producono le uova offerte, come da art. 11 del Regolamento n. 95/1969/CEE, sue modifiche ed integrazioni.

Le uova possono essere confezionate in piccoli o grandi imballaggi, muniti di fascette o dispositivo di etichettatura e marchiatura come da Regolamento n. 500/2000/CE, sue modifiche ed integrazioni.

L'Amministrazione, con una periodicità di 3 mesi circa, si riserva di richiedere una certificazione analitica di ricerca microbiologica di Salmonelle che ne attesti l'assenza.

Risultano inoltre qui richiamate le specifiche definite dall'art. 4 del Regolamento n. 1907/1990/CE, sue modifiche ed integrazioni

#### **UOVA PASTORIZZATE**

Ovoprodotti a base di uova di gallina intere sgusciate e pastorizzate, confezionate in idonee confezioni (es.: tetrapak da 1 litro) che devono presentarsi integre, prive di ammaccature, di sporcizia superficiale e da conservarsi ad una temperatura non superiore a +4°C.

#### Caratteristiche

Il prodotto deve provenire da stabilimenti riconosciuti CE ed essere stato preparato conformemente alle prescrizioni igienico-sanitarie di cui al d.lgs. n. 65/1993, sue modifiche ed integrazioni, in quanto applicabile e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni. In particolare il prodotto deve essere stato sottoposto a trattamento termico di pastorizzazione idoneo a soddisfare i criteri microbiologici sotto riportati.

#### Requisiti microbiologici

Conformi a quanto riportato nell'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE.

L'ente appaltante può richiedere alla ditta appaltatrice una certificazione analitica, avente periodicità trimestrale, per la ricerca microbiologica dei parametri sopra indicati.

#### Additivi

Assenti.

#### Imballaggio

I contenitori utilizzati devono soddisfare tutte le prescrizioni di cui al d.lgs. 65/93, sue modifiche ed integrazioni, in quanto applicabile e del Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

#### Trasporto

Dev'essere effettuato a una temperatura da 0°C a + 4°C.

#### Etichettatura

Conforme al d.lgs. 109/92, sue modifiche ed integrazioni.

### **ZUCCHERO**

#### Prodotto

Zucchero semolato. Zucchero a velo.

#### Caratteristiche del prodotto

Conforme a quanto stabilito dal d.lgs n. 51 del 20.02.2004 in attuazione della Direttiva n. 111/2001/CEE relativa a determinati tipi di zucchero destinati all'alimentazione umana.

#### Imballaggio

Zucchero semolato: confezioni kg 1 - kg 50.

Zucchero a velo: confezioni kg 1.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici ed organolettici ed essere conforme alla normativa vigente in materia.

#### Etichettatura

Conforme al d.lgs. 109/92, sue modifiche ed integrazioni.

### **SPEZIE ED ERBE AROMATICHE ESSICcate**

Le spezie e le erbe aromatiche essiccate, se impiegate, dovranno essere prive di sostanze contaminanti, quali ad es. le micotossine, o comunque la loro eventuale presenza dovrà rientrare nei limiti previsti dalle norme vigenti in materia.

## **PRODOTTI SURGELATI**

### **PESCE SURGELATO**

#### Prodotto

Filetti di Halibut, Filetti di Merluzzo, Filetti di Platessa, Filetti di Persico, Filetti di Spinarolo, Spinarolo in tranci e Pesce Spada in tranci, Seppie.

### Caratteristiche del prodotto

Il prodotto oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE, oppure extracomunitari a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla CEE, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione e i controlli previsti dalle normative vigenti con particolare riferimento a quelli indicati nel d.lgs. n. 524/1995, di modifica ed integrazione al d.lgs. n. 531/1992, in quanto applicabili e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni.

Saranno respinte all'origine le forniture difformi da quanto pattuito, per pezzatura e per percentuale di glassatura.

La verifica di quest'ultima potrà avvenire secondo le metodiche ufficiali vigenti mediante campionamento eseguito dal Servizio Veterinario dell'unità locale socio sanitaria n. 10 "Veneto Orientale".

### Requisiti microbiologici

Si suggeriscono quelli della Raccomandazione n. 22/1993/CE dell'Istituto Italiano Alimenti Surgelati.

### Limiti microbiologici

Devono rispondere a quanto riportato nell'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE.

### Limiti chimici

Acidità pH < 8

TMA (Trimetilammina) 15 - 30 mg/100 g

TBA (Ac. Tiobarbiturico) 15 - 30 mg/100 g

TVN (Basi azotate volatili) < 25 mg/100 g

### Tipi di pesce

#### 1) FILETTI DI PLATESSA (senza pelle)

Colore bianco con presenza di entrambi i filetti del pesce (dorsale e ventrale).

Glassatura monostratificata non superiore al 20% del peso totale lordo dichiarato sulla confezione.

Pezzatura corrispondente alle seguenti grammature: 90 g e oltre di peso sgocciolato, i filetti di platessa scongelati sono confezionati in cartoni da 5/10 kg contenenti i filetti allo stato sfuso con il sistema I.Q.F.

Saranno respinte all'origine le confezioni in cui i filetti evidenzino a nudo, cioè dopo lo scongelamento, intensa colorazione gialla, oppure sia apprezzabile odore ammoniacale, o altri odori e sapori disgustosi prima e dopo la cottura.

#### 2) FILETTI DI MERLUZZO (gadus morhua, gadus aeglefinus)

#### 3) FILETTI DI HALIBUT

#### 4) FILETTI DI PERSICO

#### 5) FILETTI DI SPINAROLO, SPINAROLO IN TRINCI

Sono ottenuti da pesci decapitati, decodati, eviscerati e spellati, sezionati longitudinalmente (filetto) o trasversalmente.

La pezzatura monoporzione non deve essere inferiore ad una grammatura di 100/120 g.

I filetti ed i tranci sono congelati allo stato sfuso (sistema I.Q.F.) o in piani a più strati interfogliati e presentano una glassatura a velo non superiore al 12% del peso lordo dichiarato sulla confezione.

Sono confezionati in cartoni da 5/10 kg sigillati all'origine.

Saranno respinte all'origine le confezioni che presentino, dopo scongelamento o cottura, odore di ammoniaca; saranno inoltre respinte le confezioni che presentino all'interno corpi estranei.

#### 6) PESCE SPADA IN TRINCI

#### 7) SEPIE

Colore bianco, assenza di pelle, pezzatura media.



Il prodotto, a prescindere dalla provenienza e tipo, sarà respinto all'origine quando all'atto dello scongelamento si avvertirà un odore sgradevole riconducibile all'incipiente degrado del prodotto.

Saranno respinte all'origine le partite che evidenzino intensa colorazione gialla quale sinonimo di prodotto vecchio e ricongelato.

Saranno inoltre respinte le seppie che evidenzino aree irregolari disseminate sul corpo a margini irregolari di colorito bianco calce, di aspetto granuloso corrispondenti ad aree di intensa disidratazione.

#### Confezionamento

Le singole confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore. I materiali di confezionamento utilizzati debbono soddisfare tutte le norme igieniche vigenti.

#### Trasporto

I veicoli impiegati per il trasporto delle forniture devono essere autorizzati al trasporto dei prodotti ittici congelati e devono garantire la conservazione della temperatura prevista (inferiore o uguale a -18°C) per tutta la durata del trasporto.

#### Etichettatura

Conforme alla normativa vigente (d.lgs. n. 109/92, sue modifiche ed integrazioni).

L'utilizzo di pesce congelato e/o surgelato deve comunque figurare in un documento accompagnatorio del pasto recante anche l'identificazione dell'azienda alimentare produttrice.

### **VERDURA SURGELATA**

#### Prodotto

Fagiolini fini, fagioli borlotti, piselli fini o finissimi, carote a rondelle, verdura per minestrone, finocchi a quarti, carciofi, bietole, spinaci, verdura per insalata russa.

#### Aspetto

Deve risultare omogeneo per colore, pezzatura e grado di integrità, non devono inoltre essere presenti colorazioni anomale, corpi estranei, insetti e larve.

Non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità parzialmente spezzate e/o unità rotte.

I prodotti devono essere esenti da odori sgradevoli o comunque atipici.

#### Caratteristiche

Le materie prime devono essere sane, in buone condizioni igieniche, di adeguata qualità merceologica e con il necessario grado di freschezza.

Devono essere lavorate e confezionate in stabilimenti autorizzati dall'autorità sanitaria.

Il tenore di nitriti non deve essere superiore a 7 p.p.m., come ioni NO<sub>2</sub> (Circolare del Ministero della Sanità n. 54 del 28.06.1980) ed i residui di sostanze attive dei prodotti fitosanitari devono essere contenuti nei limiti previsti dal d.m. 19.05.2000, sue modifiche ed integrazioni (O.M. 18.07.1990 e successive modifiche ed integrazioni e nel d.m. 27.01.1997).

#### Additivi

Sono ammessi additivi nella materia prima, nei limiti previsti dalla vigente legislazione.

#### Imballaggio

Le singole confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore. Confezioni preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere e dalla disidratazione.

#### Trasporto

I veicoli e i contenitori adibiti al trasporto di derrate surgelate devono essere:

- muniti di una protezione coibente;
- muniti di apposito generatore di freddo, di strumenti indicatori della temperatura all'interno del cassone, leggibili dall'esterno;
- muniti di dispositivi di ventilazione atti ad uniformare la temperatura dell'aria;

- muniti di autorizzazione sanitaria.

### Etichettatura

Conforme al d.lgs. n. 109/92, sue modifiche ed integrazioni e al d.lgs. n. 110/92, sue modifiche ed integrazioni:

- la denominazione di vendita, completata
- dal termine "surgelato";
- l'elenco ingredienti;
- la quantità netta;
- il termine minimo di conservazione;
- le istruzioni relative alla conservazione del prodotto;
- l'avvertenza che il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato;
- il nome del fabbricante o confezionatore;
- l'indicazione del lotto.

## **1. Erogazione della fornitura**

### **1.1 Responsabile del servizio**

Al fine di consentire una ordinata e regolare esecuzione contrattuale, all'atto della stipula del contratto di fornitura, il fornitore dovrà indicare un responsabile del servizio, eventualmente coincidente con il soggetto firmatario del contratto, che funga da interfaccia con l'Amministrazione per le comunicazioni relative ad aspetti logistici ed amministrativi, e più in generale che possa rappresentare il fornitore ad ogni effetto. Le comunicazioni e gli eventuali disservizi ed inadempienze comunicate al responsabile del servizio si intendono come direttamente presentate al fornitore.

### **1.2 Regolamentazione della fornitura**

Con riferimento alla legge n. 441/81, modificata con legge 5/6/1984 n. 211 s.m.i., la merce s'intende fornita a peso netto, senza cessione di imballaggi o contenitori, i quali dovranno essere ritirati a propria cura e spese dalla ditta fornitrice, presso il posto di ritiro indicato dall'unità locale socio sanitaria, mano a mano che si renderanno disponibili.

Per gli imballi a perdere si fa riferimento alla legge n. 128 del 10/4/1991 s.m.i.

Le consegne, franche di ogni rischio e spesa, dovranno avvenire con mezzi idonei alla qualità dei prodotti trasportati e per merce messa a terra, nonché dovranno essere evase in base agli ordini ed effettuate nell'orario compreso tra le ore 7.00 e le ore 14.00, giorni festivi esclusi, presso i locali delle cucine e dei magazzini economici dei Presidi Ospedalieri di:

- San Donà di Piave: siti in Via Nazario Sauro n. 25. Si accede alla cucina da Via Ca Boldù;
- Portogruaro: siti in Via Zappetti n. 58. Si accede alla cucina da Via Veneto;
- Jesolo: siti in Via Levantina, n. 104 Lido di Jesolo;

Le consegne dovranno essere garantite indipendentemente dalle condizioni atmosferiche, problemi di viabilità, scioperi, ferie o altro.

La merce dovrà essere accompagnata da una bolla con l'esatta indicazione delle quantità e qualità consegnate. Il documento di trasporto dovrà essere emesso in più copie, una delle quali verrà resa al fornitore o al vettore, debitamente firmata per ricevuta.

Le consegne dovranno essere evase puntualmente.

Qualora nella consegna programmata non vengano completamente evasi tutti gli ordini e i singoli presidi non abbiano un'autonomia sufficiente fino alla prossima consegna programmata, il fornitore dovrà provvedervi con ulteriore apposita consegna entro 2 ore dalla segnalazione.

Nel caso in cui, durante il rapporto di fornitura, la ditta aggiudicataria si trovasse nella necessità di variare la tipologia dei prodotti da fornire, l'unità locale socio sanitaria n. 10 si riserva di accettare proposte alternative purché abbiano carattere di eccezionalità e previa valutazione favorevole del prodotto sostitutivo, per qualità e prezzo, dei Coordinatori delle Cucine Ospedaliere e del Servizio Dietetico.

### **Consegne da sub-fornitori**

Entro il limite massimo del 30% dell'ammontare complessivo della fornitura, si dà facoltà alla ditta aggiudicataria di effettuare consegne di derrate alimentari, direttamente da parte di sub-fornitori dei quali abbia esplicitamente indicato in offerta la ragione sociale e luogo del deposito. Tali consegne saranno comunque

fatturate dalla ditta aggiudicataria. Anche nella fattispecie sopra descritta la ditta aggiudicataria sarà chiamata a rispondere direttamente di eventuali inadempimenti dei propri sub-fornitori.

### **Ordini relativi a nuovi prodotti, non inclusi nel capitolato tecnico**

Considerato che le tabelle di cui sopra, descrittive di ciascun lotto, sono meramente indicative, sia relativamente ai prodotti sia in merito alle quantità indicate, l'Amministrazione si riserva la facoltà di acquistare ulteriori tipologie di prodotti, non compresi nelle suddette tabelle, ma indicati nei listini prezzi da presentarsi per la partecipazione alla presente procedura.

Il conseguente prezzo verrà determinato previo accordo tra le parti, sulla base del listino prezzi richiesto e la relativa percentuale di sconto, restando immutate le condizioni contrattuali (tempi, modalità di consegna e fatturazione).

Tale modalità di procedere dovrà essere rispettata anche nel caso in cui si renda necessario l'approvvigionamento di prodotti necessari per le esigenze dell'unità locale socio sanitaria e non ricompresi nel listino prezzi suddetto.

Nel caso di mancato accordo, l'unità locale socio sanitaria potrà provvedere rivolgendosi ad altro fornitore.

### **1.3 Emissione delle richieste di approvvigionamento**

L'Amministrazione emetterà specifiche Richieste di Approvvigionamento, inviandole via fax o via email ai recapiti indicati dal fornitore aggiudicatario, durante gli orari di ufficio (8:00 - 18:00) in un qualsiasi giorno lavorativo.

Le richieste di approvvigionamento riporteranno tutti gli elementi identificativi dei prodotti richiesti e saranno trasmesse (al più tardi 24 ore prima della consegna) nei modi e tempi concordati con i coordinatori delle cucine e dei magazzini economici di ciascun presidio ospedaliero (San Donà di Piave, Portogruaro e Jesolo).

I prodotti richiesti dovranno essere consegnati, con le frequenze concordate con i coordinatori delle cucine e dei magazzini economici di ciascun presidio ospedaliero (San Donà di Piave, Portogruaro e Jesolo), presso l'indirizzo sopra riportato entro le fasce orarie indicate.

Si fa presente che, per ogni consegna, ciascun presidio ospedaliero invierà alla ditta un ordine distinto in due moduli: uno recante la dicitura "ordine attività istituzionale" e uno recante la dicitura "ordine attività commerciale". Conseguentemente, anche le bolle di consegna dovranno essere emesse distinte (una per l'attività istituzionale ed una per l'attività commerciale).

### **1.4 Conservazione, allestimento dei trasporti e consegna**

Le consegne saranno effettuate con la cadenza definita con i coordinatori delle cucine e dei magazzini economici di ciascun presidio ospedaliero (San Donà di Piave, Portogruaro e Jesolo), con mezzi adeguati alle necessità e ai prodotti in consegna.

### **1.5 Vita residua dei prodotti consegnati (shelf life)**

Il fornitore dovrà garantire la consegna di prodotti la cui "vita di scaffale residua" sia almeno la seguente:

- 70 % per i Prodotti stabili a temperatura ambiente e per i surgelati (ittici, primi piatti, carni),
- 60 % per i Prodotti da conservare in catena del freddo ( $T \leq 4^{\circ}\text{C}$ ),
- 50 % per i Prodotti ortofrutticoli surgelati.

La vita residua del Prodotto viene determinata come segue:

$$\text{Vita residua} = \frac{\text{data termine del tmc} - \text{data di consegna}}{\text{data termine del tmc} - \text{data di produzione}} \times 100$$

ove

tmc = termine minimo di conservazione (data fino alla quale il Prodotto conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione)

### **1.6 Corrispettivi e pagamenti**

I quantitativi di merce ammessi al pagamento saranno quelli accertati all'atto delle singole consegne presso i magazzini economici e le cucine dell'unità locale socio sanitaria n. 10 "Veneto Orientale".

La fatturazione della merce dovrà avvenire, a norma di legge, con esplicito riferimento alle bolle di consegna e con indicazione del magazzino economale e della Cucina presso la quale la merce è stata consegnata (San Donà di Piave, Portogruaro e Jesolo).

Le fatture, da emettersi con cadenza mensile, dovranno essere distinte per l'attività istituzionale e commerciale, nonché per luogo (magazzino economale o cucina) e sede (San Donà di Piave, Portogruaro o Jesolo) di consegna.

Il pagamento della merce ritirata e non contestata sarà effettuato a mezzo mandato, a 60 giorni fine mese dalla data di ricezione della relativa fattura.

Inoltre, alla fine di ogni fattura dovrà essere riportato, diviso per tipologia e per prezzo, il quantitativo complessivo mensile dei prodotti consegnati.

#### **4. Obblighi della ditta aggiudicataria**

##### **4.1 Deposito cauzionale**

A garanzia dell'esatto adempimento delle obbligazioni contrattuali, alla ditta aggiudicataria, entro 15 giorni dalla lettera di comunicazione di assegnazione della fornitura, sarà richiesto di costituire "deposito cauzionale definitivo", ai sensi dell'art. 113 d.lgs. 163/2006 s.m.i., che sarà infruttifero, nella misura del 10% (dieci per cento) dell'importo della fornitura secondo quanto previsto dall'art. 4 delle "Condizioni generali di contratto per le forniture di beni e servizi dell'Azienda unità locale socio sanitaria n. 10 Veneto Orientale", che sono consultabili sul sito [www.ulss10.veneto.it](http://www.ulss10.veneto.it) alla voce "Gare".

In ogni caso la cauzione sarà restituita alla ditta solo dopo la liquidazione dell'ultimo conto e consegnata non prima che siano state definite tutte le ragioni di debito ed ogni altra eventuale pendenza.

##### **4.2. Tracciabilità dei flussi finanziari**

La ditta aggiudicataria assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche ed integrazioni. La ditta dovrà inoltre fornire un numero di conto corrente dedicato in ottemperanza a quanto disposto dalla legge 136/2010 s.m.i., con le modalità che saranno meglio precisate nella lettera di assegnazione della fornitura.

##### **4.3. Sub-appalto e cessione del contratto**

È vietato alla ditta aggiudicataria, sotto qualsiasi titolo, cedere in tutto o in parte il contratto, né farlo eseguire da altre persone, né a mezzo procuratore se non in quanto ottenga l'espresso assenso scritto dell'unità locale socio sanitaria n. 10 "Veneto Orientale".

Nel caso di contravvenzione a tale divieto, la cessione s'intenderà come nulla e di nessun effetto nei rapporti con l'unità locale socio sanitaria, salvo la facoltà di ritenere risolto il contratto medesimo, con diritto di refusione di ogni eventuale danno, oltre all'incameramento da parte dell'Amministrazione del deposito cauzionale a titolo di penale.

Eventuali parti della fornitura, che la ditta aggiudicataria intendesse subappaltare a terzi, nei limiti previsti dalla legge in vigore, dovranno essere espressamente indicate nell'offerta.

##### **4.4. Responsabilità del fornitore**

La ditta aggiudicataria è sottoposta a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti, risultanti dalle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e di assicurazioni sociali ed assume a suo carico tutti gli oneri relativi.

L'aggiudicatario assume, altresì, ogni responsabilità sia per danni derivanti dall'uso dei prodotti forniti, sia per infortuni e danni a persone o a cose, arrecati all'unità locale socio sanitaria o a terzi per fatto dell'aggiudicatario medesimo o dei suoi dipendenti e collaboratori nell'esecuzione degli adempimenti assunti con il contratto, sollevando l'Amministrazione da qualsiasi eventuale molestia che al riguardo le fosse mossa.

#### **5. Controllo delle forniture**

##### **5.1 Verifiche alla consegna e sostituzioni**

La merce consegnata dovrà corrispondere per quantità e qualità a quanto richiesto.

Il peso della merce consegnata sarà esclusivamente quello accertato dai responsabili del servizio cucina e dei magazzini economici o loro delegati, alla presenza del fornitore o chi per loro.

L'Amministrazione si riserva, ad ogni modo, il diritto di verificare i prodotti all'atto della consegna al fine di riscontrare le quantità consegnate e le caratteristiche organolettiche minime. Qualora siano verificate incongruenze e/o non conformità il fornitore sarà tenuto a ritirare immediatamente il prodotto non conforme e provvedere alla sua sostituzione entro 24 (ventiquattro) ore, con altro pienamente rispondente a quanto richiesto ed alle caratteristiche tecniche sopra descritte.

Agli effetti dei requisiti qualitativi della merce resta inteso che la firma per ricevuta, rilasciata al momento della consegna, non impegnerà l'unità locale socio sanitaria n. 10 "Veneto Orientale", che si riserva il diritto di verificare la corrispondenza qualitativa dei prodotti in sede di effettivo utilizzo degli stessi. I prodotti che dovessero presentare in tutto o in parte qualità inferiore da quelle stabilite, saranno restituiti.

### **5.2. Verifiche successive alla consegna e sostituzioni**

Qualora l'Amministrazione dovesse riscontrare delle incongruenze e/o non conformità nei prodotti consegnati in un momento successivo alla consegna, questa segnalerà immediatamente l'accaduto, con comunicazione scritta al fornitore, a mezzo telefax od altro mezzo telematico, nella quale saranno elencati i prodotti respinti, il numero del documento di riferimento, le motivazioni del rifiuto e la contestuale richiesta di sostituzione.

La merce dovrà essere ritirata, a cura e spese del fornitore, e sostituita al massimo entro 24 (ventiquattro) ore, con altra pienamente rispondente a quanto richiesto ed alle caratteristiche tecniche di cui sopra.

Mancando o ritardando il fornitore ad uniformarsi a tale obbligo, l'unità locale socio sanitaria si riterrà autorizzata a provvedere altrove, addebitando al fornitore il maggior prezzo ed ogni altra spesa o danno in sede di liquidazione delle fatture, senza pregiudizio alcuno per l'applicazione delle altre penalità previste nel presente capitolato. Uguale procedura sarà eseguita per le partite di merce richieste e non consegnate tempestivamente.

Inoltre, sentito il parere dei componenti dei servizi veterinari e del servizio di igiene degli alimenti e nutrizione (SIAN), l'unità locale socio sanitaria potrà far conservare i prodotti rifiutati, e non ritirati tempestivamente, presso idonee strutture pubbliche e private, ed il fornitore sarà tenuto al pagamento delle relative spese.

### **5.3. Verifiche eseguite da laboratori di prova incaricati dall'Amministrazione**

L'Amministrazione, sia su iniziativa del SIAN che su richiesta dei responsabili competenti, si riserva il diritto di procedere al campionamento di prodotti, al fine di verificare la corrispondenza dei prodotti forniti alle caratteristiche organolettiche e microbiologiche, la conformità alle normative vigenti e alle caratteristiche merceologiche sopra descritte.

Le spese per le analisi qualitative saranno a carico della ditta fornitrice, qualora le caratteristiche rilevate risultassero difformi da quanto previsto dal presente capitolato.

### **6. Contestazioni e penali**

Ogni ditta concorrente si impegna ad accettare, integralmente ed a tutti gli effetti, per il solo fatto di presentare offerta, le condizioni contrattuali descritte nel presente capitolato ed altri allegati nonché le "Condizioni generali di contratto per le forniture di beni e servizi dell'unità locale socio sanitaria n. 10 "Veneto Orientale", approvate con deliberazione n. 297/2009, reperibili dal sito aziendale: [www.ulss10.veneto.it/gare](http://www.ulss10.veneto.it/gare).

In caso di ritardo nei tempi di consegna, concordati con i responsabili del servizio cucina e dei magazzini economici, la ditta aggiudicataria sarà tenuta a corrispondere all'unità locale socio sanitaria n. 10 "Veneto Orientale" una penale giornaliera pari all'1% (un per cento) dell'importo complessivo dell'appalto aggiudicato.

Qualora nel corso del rapporto contrattuale i prodotti non fossero conformi a quanto previsto nel presente capitolato, verranno applicate le seguenti penalità:

- a) in caso di inadempimento / inosservanza parziale degli obblighi contrattuali o di valutazione qualitativa difforme, confermati da richiamo scritto, verrà applicata una penale corrispondente al 10% dell'importo contrattuale non rispettato, con un minimo di euro 200 (duecento), fatto salvo il risarcimento dell'eventuale danno subito;
- b) in caso di inadempimento / inosservanza parziale ripetuta, o di valutazione qualitativa difforme, confermati da almeno tre richiami scritti, l'unità locale socio sanitaria si riserva la facoltà di risolvere il contratto, ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione, la quale in tal caso, avrà diritto ad una penale pari al 2,5 % dell'importo contrattuale complessivo, fatto salvo il risarcimento dell'eventuale danno subito;

- c) in caso di inadempimento totale o parziale, dovuto a dolo o colpa grave del fornitore, il contratto sarà risolto e l'amministrazione procederà a trattenere ed incamerare la cauzione definitiva a titolo di penalità ed indennizzo, fatto salvo il risarcimento dell'eventuale danno subito.

Nei casi di risoluzione, di cui ai punti b) e c), la ditta aggiudicataria sarà automaticamente esclusa dalla possibilità di contrarre ulteriori obbligazioni con l'amministrazione, la quale si riserva la facoltà di rivolgersi al fornitore che segue nella graduatoria, nonché di incamerare tutto il deposito cauzionale della ditta inadempiente.

La ditta inadempiente sarà tenuta al rimborso di tutte le maggiori spese conseguenti alla risoluzione del contratto sino a quando non sia stato possibile pervenire ad una nuova aggiudicazione, e ciò per un periodo non superiore a 60 (sessanta) giorni dalla risoluzione stessa.

Tutti i reclami e le osservazioni atte a giustificare la volontà di recesso o disdetta del contratto dovranno essere fatti per iscritto a mezzo posta elettronica (PEC) o lettera raccomandata A.R. .

### **7. Disposizioni finali**

La procedura in questione è disciplinata da quanto contenuto nel capitolato d'oneri e relativi allegati, e dalle "Condizioni generali di contratto per le forniture di beni e servizi dell'unità locale socio sanitaria n. 10 Veneto Orientale", approvate con deliberazione n. 297/2009, reperibili dal sito aziendale [www.ulss10.veneto.it/gare](http://www.ulss10.veneto.it/gare) .

Per tutto quanto non espressamente previsto nei suddetti documenti, si richiamano le norme vigenti in tema di contabilità, contratti ed appalti delle ULSS e del Codice Civile.

L'amministrazione si riserva la facoltà di chiedere ulteriore documentazione a chiarimento di quella già presentata.

La ditta dovrà, inoltre, produrre la documentazione che verrà eventualmente a suo tempo richiesta, prevista dalla vigente normativa in materia.

Il responsabile del procedimento  
direttore ad interim  
u.o.c. provveditorato  
economato gestione della logistica  
- dott.ssa Silena Tadiotto -