



COMUNE DI L'AQUILA Settore Politiche Sociali e Cultura

Via Rocco Carabba, 6 - 67100 - L'AQUILA
Contatti: 0862/645539 tel. - fax +39- 0862/645533
email: dirittoallostudio@comune.laquila.gov.it - URL: www.comune.laquila.it.

IN PUBBLICAZIONE ALL'ALBO PRETORIO DAL 29/01/2014 AL 18/02/2014

ALLEGATO "A" - ALLA DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE N.199 DEL 11.12.2013

BANDO DI GARA E CAPITOLATO D'ONERI PER LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI E GENERI VARI PER IL FUNZIONAMENTO DEI NIDI COMUNALI. CIG 5497746385

1. Ente procedente: Comune di L'Aquila, Via Rocco Carabba, 6 - 67100 - L'AQUILA P. IVA C.F. 80002270660 - **Settore Responsabile:** Settore **Politiche Sociali e Cultura** - 0862/645539 tel. - fax +39- 0862/645533 email: dirittoallostudio@comune.laquila.gov.it - Sito internet: www.comune.laquila.it

SEZIONE I - PROCEDURA DI GARA

2. Oggetto: Il presente bando ha per oggetto la fornitura di derrate alimentari e generi vari per il confezionamento dei pasti nei tre nidi comunali: "Viale", viale Ficara - L'Aquila - "I Maggio", Via Salaria Antica Est, L'Aquila - "Ape Tau, Coppito (AQ) Murata Gigotti.

Le derrate alimentari sono riportate nel Prospetto Offerta ALL."C" nel quale sono state individuate alcune marche e, per ciascun tipo di prodotto, i quantitativi annuali presumibilmente occorrenti. Gli alimenti trovano specifica descrizione nella relativa tabella merceologica (ALL. D).

3. Criterio di aggiudicazione: L'aggiudicazione sarà disposta in favore del concorrente che avrà formulato la migliore offerta secondo il criterio del prezzo più basso di cui all'art. 82 del D. Lgs n. 163/06, in riferimento all'importo complessivo posto a base d'asta.

4. Importo annuo posto a base di gara: € 64.000,00 (sessantaquattromila/00);

5. Importo complessivo dell'appalto: € 128.000,00 (centoventottomila/00), IVA inclusa per anni due;

6. Durata della fornitura; dal 1 marzo 2014 al 31 dicembre 2015.

Il Comune si riserva la facoltà di risolvere il contratto in qualunque momento, senza oneri a carico dell'Ente, qualora disposizioni legislative, regolamentari ed autorizzative non ne consentano la prosecuzione in tutto o in parte, salvo il diritto dell'appaltatore al pagamento integrale delle prestazioni rese. Alla scadenza del contratto sopra-indicata, il rapporto cesserà a tutti gli effetti di legge senza necessità di preavviso. Qualora alla

scadenza della fornitura non sia stata definita la nuova procedura per l'individuazione del nuovo aggiudicatario, il fornitore è obbligato a proseguire il servizio, su richiesta dell'Amministrazione, agli stessi prezzi, patti e condizioni per un periodo massimo di tre mesi.

7. Requisiti minimi di ammissione alla gara: I requisiti richiesti al concorrente per essere ammesso a partecipare alla *gara*, sono i seguenti:

- requisiti di idoneità professionale e di ordine generale.
- Iscrizione al C.C.I.A.A- Registro delle Imprese alla voce attività per la categoria oggetto dell'appalto.
- Inesistenza delle cause di esclusione previste dall'art.38 del D.lgs 163/06 e s.m.i. ;

8. Termine, indirizzo di ricezione e data di apertura delle offerte: per partecipare alla gara il concorrente dovrà far pervenire, **a pena di esclusione**, al Comune di L'Aquila – Ufficio Protocollo, Via Roma – 67100 L'Aquila, a mezzo servizio postale ovvero mediante agenzia di recapito autorizzata o a mezzo di consegna a mano entro e non oltre le ore **12.00 del giorno 18/02/2014** un plico debitamente sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura, con l'indicazione del mittente con relativo indirizzo e la seguente dicitura: **OFFERTA PER LA GARA DEL GIORNO 24/02/2014 RELATIVA ALLA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI E GENERI VARI PER IL FUNZIONAMENTO DEI NIDI COMUNALI**". L'invio dei plichi avverrà, comunque, ad esclusivo rischio del mittente e non sarà tenuto conto dei plichi pervenuti dopo la scadenza anche se sostitutivi o integrativi di offerte già pervenute.

Le operazioni di gara avranno inizio il giorno **24/02/2014** alle ore **12:00** presso Il Settore Politiche Sociali e Cultura – Diritto allo Studio. Tale seduta è aperta al pubblico e potranno presenziare gli offerenti o loro rappresentanti .

9. Modalità di presentazione dei plichi e documentazione: Il plico presentato secondo le prescrizione di cui al precedente punto, a pena di esclusione dalla gara, deve contenere, al suo interno:

1. Busta A – Documentazione
2. Busta B – Offerta Economica

Busta A

recante la dicitura “ DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA - GARA PER LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI E GENERI VARI PER IL FUNZIONAMENTO DEI NIDI COMUNALI 01.03.2014 /31.12.2015 – ed il nominativo della ditta concorrente. Detta busta debitamente sigillata e controfirmata nei lembi di chiusura dal legale rappresentante dovrà contenere, a pena l'esclusione,:

1. Istanza di partecipazione alla gara da redigersi in conformità al modello (ALL. “B”) che forma parte integrante e sostanziale del presente bando di gara.
2. Dichiarazione, in forma libera, di accettazione espressa di tutte le norme, patti e condizioni inerenti la presente procedura di gara.
3. Cauzione provvisoria pari al 2% dell'importo presunto della fornitura, pari ad € 2.560,00, da presentare mediante fidejussione bancaria o assicurativa.

Per quanto attiene la documentazione sopra indicata, la Commissione di gara potrà procedere alla eventuale richiesta di integrazioni e/o chiarimenti nel rispetto della par condicio tra i concorrenti.

A tal riguardo, si precisa che:

ISTANZA DI PARTECIPAZIONE

L'istanza di partecipazione dovrà essere redatta in lingua italiana, munita di bollo del valore corrente, in conformità al modello (ALL. "B") che forma parte integrante e sostanziale del presente bando di gara

DEPOSITO CAUZIONALE PROVVISORIO

Detto deposito potrà essere costituito anche mediante bonifico bancario intestato a "Comune

dell'Aquila - Servizio Tesoreria presso Banca Popolare dell'Emilia Romagna, cod. IBAN "IT75X0538703601000000126100".

Dovrà trattarsi di una cauzione di importo pari a Euro ad € 2.560,00 recante la causale: **"CAUZIONE PROVVISORIA GARA PER LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI E GENERI VARI PER IL FUNZIONAMENTO DEI NIDI COMUNALI.**

Le fidejussioni bancarie ovvero le polizze assicurative dovranno prevedere espressamente la formale rinuncia alla preventiva escussione di cui all'art. 1944 del C.C. del partecipante alla gara e debitore principale ed essere escutibili a prima e semplice richiesta del Comune dell'Aquila a mezzo di raccomandata con avviso di ricevimento.

Ai non aggiudicatari saranno tempestivamente restituiti i depositi cauzionali eseguiti, mentre quello dell'aggiudicatario sarà trattenuto a garanzia della stipula del contratto e del versamento delle spese ad esso conseguenti.

Nel caso in cui l'aggiudicatario non si presenti per la stipula del contratto o in caso di sua decadenza dall'aggiudicazione, l'Amministrazione, a titolo di penale, incamererà la cauzione, salvo il risarcimento di eventuali ulteriori danni.

DEPOSITO CAUZIONALE DEFINITIVO

Il deposito cauzionale provvisorio verrà restituito all'aggiudicatario solo dopo la costituzione di quello definitivo che dovrà essere pari al 10% dell'importo contrattuale. La cauzione definitiva dovrà essere costituita prima della firma del contratto di fornitura.

b) Busta B - Offerta Economica:

recante la dicitura "OFFERTA ECONOMICA- GARA PER LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI E GENERI VARI PER IL FUNZIONAMENTO DEI NIDI COMUNALI 01.03.2014 /31.12.2015 ed il nominativo della ditta concorrente - Detta busta debitamente sigillata e controfirmata nei lembi di chiusura dal legale rappresentante dovrà contenere, a pena l'esclusione,

l'offerta economica, da rendere mediante l'utilizzo del prospetto-offerta (ALL. C), che dovrà indicare il prezzo unitario, l'IVA e il prezzo complessivo IVA inclusa.

10. Spese contrattuali

Il contratto verrà stipulato nelle forme previste dalle norme vigenti, dopo la verifica di tutti i requisiti in capo all'aggiudicatario.

Tutte le spese contrattuali, inerenti e conseguenti il contratto, di registrazione e di bollo, sono interamente a carico dell'aggiudicatario.

11. Altre Informazioni

I concorrenti, con la domanda di partecipazione, consentono, per tutte le esigenze procedurali, il trattamento dei propri dati, anche personali, ai sensi del D. Lgs. 30 giugno 2003, n° 196 e s.m.i.

Responsabile del procedimento: Marina Vignini - Funzionario Amm.vo - Settore Politiche Sociali e Cultura - Ufficio Diritto allo Studio - tel. 0862/645539/645543 e mail dirittoallostudio@comune.laquila.gov.it

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà insindacabile di non far luogo alla gara stessa o di differirne la data, senza che i concorrenti possano avanzare alcuna pretesa al riguardo.

Il Comune dell'Aquila, a suo insindacabile giudizio, si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione o di revocarla per qualsiasi motivo di pubblico interesse, compreso il verificarsi di vizi procedurali o per motivi di carattere finanziario: nulla sarà dovuto ai concorrenti in tale evenienza. Il Comune si riserva motivatamente di non stipulare il contratto anche qualora sia intervenuta l'aggiudicazione.

SEZIONE II - CONDIZIONI CONTRATTUALI

12. Modalità di esecuzione della fornitura e della consegna:

La richiesta di fornitura dei prodotti sarà effettuata dall'Ufficio Diritto allo Studio su un apposito modulo d'ordine nel quale saranno specificate le sedi degli asili presso le quali effettuare la fornitura, la quantità del prodotto e la data di consegna. I prodotti dovranno essere di prima qualità dal punto di vista igienico e dovranno rispettare le caratteristiche merceologiche indicate nell'allegato "C" per ogni singolo prodotto.

La consegna dei prodotti dovrà avvenire nelle sedi dei nidi specificate alla SEZ I - art. 2 del presente bando, a cura e spese della Ditta aggiudicataria, compreso imballo e scarico a terra, nei giorni fissati per la consegna.

La merce dovrà essere consegnata secondo la quantità richiesta con gli appositi buoni d'ordine direttamente dal titolare della Ditta o da persona da lui delegata. I buoni d'ordine dovranno essere sottoscritti dall'operatore (cuoche) che è tenuto successivamente a controllare la merce

Il titolare della Ditta o persona da lui delegata, incaricato delle consegne, dovrà trattenersi presso la scuola rifornita il tempo strettamente necessario al personale per effettuare il controllo della conformità dei prodotti in qualità e quantità. In ogni caso la sottoscrizione del documento di trasporto non solleva l'appaltatore dalle responsabilità in ordine ai vizi occulti dei prodotti alimentari, non riscontrati immediatamente

Nel caso di fornitura non accettabile, l'Amministrazione chiederà la sostituzione della merce entro brevissimo termine, fissato a suo insindacabile giudizio. La mancata sostituzione della merce da parte del fornitore, entro il termine fissato dall'Amministrazione, verrà considerata mancata consegna. Durante il periodo

contrattuale, la Ditta fornitrice dovrà, se invitata, fornire altri generi alimentari non compresi nell'elenco dei prodotti, qualora divenissero necessari per la realizzazione di particolari preparazioni culinarie.

13. Assicurazioni:

L'impresa si assume tutte le responsabilità derivanti da avvelenamenti ed intossicazioni conseguenti all'ingerimento di cibi contaminati o avariati forniti dalla stessa ed esonerare l'Amministrazione Comunale da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'impresa, durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto.

A tale scopo l'impresa dovrà stipulare una polizza assicurazione per R.C.T. e per gli altri rischi sopra indicati, presso una primaria compagnia di assicurazioni con un massimale di Euro 500.000,00 (cinquecentomila/00); tale polizza in copia conforme all'originale dovrà essere assegnata all'Amministrazione Comunale al momento della stipula contratto.

14. Validità dell'offerta

La ditta dovrà garantire la validità dei prezzi, gli stessi saranno impegnativi e vincolanti, fissi e invariati per tutta la durata dell'appalto.

Trascorso il primo anno contrattuale il prezzo del contratto può essere soggetto a revisione, in aumento o diminuzione, qualora si fosse determinata una variazione dei prezzi, prevalenti di mercato per questa tipologia di prodotti superiore al 3%. In mancanza della pubblicazione sulla GURI dei dati suddetti, come base di calcolo per la revisione prezzi, si terrà conto della variazione percentuale dell'indice ISTAT nazionale dei prezzi al consumo per la categoria "Generi alimentari".

I prezzi indicati nell'offerta dovranno essere considerati dalla Ditta remunerativi, in quanto dovranno tener conto di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sulla fornitura.

15. Termine e modalità di fatturazione

La Ditta fornitrice invierà al Comune le fatture relative alle merci consegnate ed accettate alla fine di ogni mese. La fatturazione dovrà essere effettuata sulla base dei buoni d'ordine e con riferimento ai quantitativi risultanti dai buoni di consegna sottoscritti dagli operatori dei rispettivi nidi (cuoche).

A ciascuna fattura dovranno essere allegati i relativi buoni d'ordine. In mancanza di tali allegati l'Amm/ne non procederà alle successive operazioni di liquidazione e di pagamento.

16. Termine e modalità di pagamento

Il pagamento avverrà di norma entro 30 giorni dal ricevimento della fattura previa acquisizione del modello DURC. La Ditta rimane comunque obbligata a continuare la fornitura anche in caso di ritardato pagamento della merce consegnata e controllata.

17. Inadempienza

La ditta aggiudicatrice nell'esecuzione delle forniture previste dal presente capitolato ,avrà l'obbligo di uniformarsi a quanto prescritto dal presente capitolato.

Eventuali inadempienze rilevate dall'Ente appaltante o ad esso comunicate dagli organi di controllo determineranno l'applicazione di una penale che sarà determinata tra un minimo di euro 100,00 ad un massimo di euro 1.500,00 in base alla gravità dell'infrazione e su giudizio insindacabile del dirigente responsabile.

In particolare:

- per ritardo o mancata consegna delle derrate ordinate entro i limiti stabiliti sarà applicata una penale di Euro 100,00;
- per mancato rispetto degli standards merceologici sarà applicata una penale di euro 1.500,00;
- per non corrispondenza del peso netto della merce consegnata con quello dichiarato nelle bolle di accompagnamento sarà applicata una penale di euro 500,00;
- nel caso di non conformità tra merce consegnata e la dichiarazione riportata nel documento di accompagnamento sarà applicata una penale di euro 150,00 ;
- per confezionamento delle derrate alimentari non conformi ai parametri del capitolato ed alle disposizioni legislative in materia sarà applicata una penale di euro 100,00 per prodotto erroneamente confezionato;
- nel caso di non rispetto igienico degli automezzi adibiti al trasporto delle derrate alimentari come previsto dalla legge vigente sarà applicata una penale di euro 150,00.

L'applicazione della penale dovrà essere preceduta da regolare contestazione della inadempienza, alla quale la ditta appaltatrice avrà facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre 5 giorni dalla notifica della contestazione.

Il provvedimento è assunto con determinazione dirigenziale.

Si procede al recupero della penalità da parte del Comune, o mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è assunto il provvedimento o prelevandola dal deposito cauzionale che dovrà essere reintegrato entro il mese successivo al prelevamento.

L'applicazione della penale di cui sopra non impedisce la risoluzione contrattuale e il risarcimento dei maggiori danni .

La penalità ed ogni altro genere di provvedimento del Comune sono notificate alla ditta in via amministrativa.

18. Causa risolutiva espressa

L'Amministrazione si riserva la facoltà di risolvere il contratto di appalto, senza alcun genere di indennità e compenso per la ditta, qualora le disposizioni prese ed i mezzi applicati per l'esecuzione della fornitura non dessero sicuro affidamento ,a giudizio insindacabile dell'Amministrazione, o che si fossero verificate gravi irregolarità e negligenze in genere.

In tal caso alla ditta sarà accreditato il semplice importo della fornitura regolarmente effettuata ,con deduzione, però, dell'ammontare delle penali per i ritardi eventualmente già maturati al momento della risoluzione; tutto ciò con opportuna salvezza di ogni ragione ed azione per rivalsa di danni in conseguenza dell'inadempimento da parte della

stessa ditta dei suoi impegni contrattuali. Il provvedimento di rescissione del contratto dovrà essere regolarmente notificato alla ditta secondo le vigenti disposizioni di legge.

19. Foro Competente

Per tutte le controversie che dovessero insorgere in dipendenza della presente fornitura sarà competente il Foro di L'Aquila

L'Aquila, lì 11.12.2013

IL DIRIGENTE DEL SETTORE
Dott.ssa Patrizia Del Principe

ALLEGATO B
MODELLO DI DOMANDA DI PARTECIPAZIONE ED AUTODICHIARAZIONE

Spett.le
COMUNE DELL'AQUILA
Settore Politiche Sociali e Cultura
Via Rocco Carabba, 6
67100 L'Aquila

Oggetto: BANDO DI GARA E CAPITOLATO D'ONERI PER LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI E GENERI VARI PER IL FUNZIONAMENTO DEI NIDI COMUNALI.

- Domanda di partecipazione ed autodichiarazione.

In relazione all'avviso di gara emanato da Codesto Spett.le Comune per l'affidamento della fornitura di cui all'oggetto, il sottoscritto

_____ nato a _____ (prov. _____) il _____ e residente a _____ (prov. _____) in via _____ in qualità di _____ (eventualmente) giusta procura generale/speciale Rep. N° _____ del _____ autorizzato a rappresentare legalmente il soggetto _____ ragione sociale _____ con sede in _____ codice fiscale _____ partita IVA _____

CHIEDE

che l'organismo rappresentato venga ammesso a partecipare alla gara in oggetto e, a tale scopo, rimossa ogni eccezione e/o riserva e consapevole dell'applicabilità, in caso di dichiarazioni mendaci, delle sanzioni penali di cui all'articolo 76 del DPR 445/2000, nonché delle conseguenze amministrative, ai sensi degli artt. 46 e 47 dello stesso DPR 445/2000,

DICHIARA

1. non sussiste a carico della ditta alcuna causa di esclusione dalle gare di cui all'art. 38 del D.Lgs. n.163/2006 e s.m.i. (la dichiarazione dell'insussistenza delle cause di esclusione dalla partecipazione alla gara deve essere resa anche dai soggetti di cui all'art. 38 comma 1 lett. C)
2. in particolare, non sussistono a proprio carico procedimenti in corso per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'art. 3 della legge 27 dicembre 1956, n°1423, o di una delle cause ostative previste dall'art. 10 della legge 31.05.1965, n. 575;
3. in particolare, non è stata pronunciata a proprio carico sentenza di condanna passata in giudicato, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'articolo 444 Codice Procedura Penale, per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale nè sentenza passata in giudicato, per uno o più reati di partecipazione a una organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari di cui all'art. 45, paragrafo 1, direttiva CE 2004/18;

4. non sussiste a carico della ditta alcuna delle condizioni di incapacità a contrattare con la Pubblica Amministrazione di cui alla normativa vigente;
5. di impegnarsi al rigoroso rispetto delle norme e degli adempimenti previsti dal D.Lgs. 81/2008 e da ulteriori norme che dovessero sopraggiungere in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro;
6. di essere in regola, ove dovuto, con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili (Legge n° 68/99);
7. di essere in regola con gli adempimenti in materia di imposte e tasse e contributi sociali e previdenziali a favore dei lavoratori dipendenti secondo la legislazione vigente;
8. di aver acquisito ed esaminato il Bando di gara con i relativi allegati e di accettarne integralmente, ai sensi dell'articolo 1341 del codice civile, senza riserve e condizioni, tutte le disposizioni, clausole, restrizioni, limitazioni e responsabilità in essi contenute e che l'oggetto della gara sarà effettuato e condotto conformemente a tutti i patti, modalità e condizioni di cui agli stessi atti di gara;
9. di essere informato, ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 196/2003, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa;
10. che, in caso di aggiudicazione, adempirà agli obblighi previsti dall'art. 3 della L 136/2010 sulla tracciabilità dei flussi finanziari;
11. di essere regolarmente iscritto nel registro delle imprese della Camera di Commercio per attività riguardanti l'oggetto del presente bando e di attestare i seguenti dati:

Sede		d'iscrizione:
Numero		d'iscrizione:
Data	di	iscrizione:

Data _____ *Firma* _____

Ai sensi del D. Lgs. 30 giugno 2003, n° 196, il sottoscritto _____ dichiara di acconsentire, espressamente e validamente, al trattamento dei dati innanzi riportati per l'espletamento della procedura di gara.

Data _____ *Firma* _____

ALL. C PROSPETTO OFFERTA

Il sottoscritto _____ nato a _____ residente in _____ in qualità di legale rappresentante della società _____ con sede in _____ via _____ C.F. _____ P.IVA _____ ai fini dell'affidamento della fornitura di generi alimentari vari offre il prezzo complessivo annuo di €. _____ I.V.A. inclusa rispetto al prezzo posto a base d'asta annuo di €. 64.000,00 I.V.A. inclusa, determinato mediante i seguenti prezzi unitari.

Descrizione prodotti	Q.vo presunto	Prezzo unitario	IVA	Prezzo Complessivo
Aceto Ponti (litri)	5			
Acqua Santacroce (bottiglie)	500			
Bicchieri noi voi 100 (confezione)	300			
Biscotti biberon Plasmon (conf. da 300 gr.)	70			
Biscotti Plasmon (conf. Da 360 gr.)	250			
Biscotti Cruscoso Saiwa (conf. 400 gr.)	150			
Camomilla Bonomelli (confezione da 29 g.)	10			
Ceci Valfrutta (vasetti da 360 gr.)	100			
Fagioli Valfrutta (vasetto 360 gr.)	100			
Lenticchie Valfrutta (vasetto 400 gr.)	100			
Pisellini Valfrutta (vasetto 360 gr.)	70			
Confettura Arrigoni(vasetto da 400 gr.)	35			
Farina Barilla (conf.ne 1 kg.)	50			

Fette Mulino Bianco (conf.ne da 630 gr.)	120			
Latte Aterno fresco da 1 lt.	700			
Latte Aterno intero lunga conservaz. 1 lt.	100			
Lievito di birra (confezione da 25 gr.)	25			
Lievito per dolci (confezione da 3 bustine)	20			
Olio extravergine de cecco (bottiglie 1 lt.)	600			
Omo carne plasmon (vasetti 80 gr.)	500			
Omo prosciutto cotto (vasetti 80 gr.)	100			
Omo pesce plasmon (vasetti 80x2 gr.)	100			
Omo frutta plasmon (vasetti 80 gr.)	700			
Pan Bauletto mulino bianco gr. 400	100			
Pane grattugiato (conf. ½ Kg)	15			
Pane grattugiato di mais da gr.375	10			
Crema di Riso scatole	5			
Crackers non salati da gr. 560	200			
Pomodoro classico velluta STAR bott. da gr.700	1000			
Pasta Barilla (conf. ½ Kg.)	1200			
Pastina Plasmon (conf. 352 gr.)	330			
Piatti monouso (conf. 100)	100			
Merluzzo Findus (conf. 400 gr.)	500			
Platessa Findus (conf. 400 gr.)	1000			
Nasello Findus (conf. 400 gr.)	100			
Riso Gallo per minestre 1 Kg.	100			
The deteinato Star (conf. 25 filtri)	5			
Orzo solubile conf. Fa 120 gr.	30			
Uova biologiche (conf. Da 4)	10			

Uova fresche medie e grandi (conf. da 6)	30			
Yogurt yomo (conf. da 2 pz di 250 gr l'uno)	2500			
Zucchero (conf. 1 Kg.)	20			
Prosciutto cotto Gran Biscotto Rovagnati Kg	120			
Mozzarelle Santa Teresa Kg.	80			
Ricotta SantaTeresa Kg.	30			
Macinato di vitella (Kg).	400			
Petti di Pollo (Kg.)	120			
Coniglio (Kg.)	120			
Agnello (Kg.)	100			
Pere di stagione (Kg.)	500			
Arance di stagione Kg.	500			
Banane Kg.	1500			
Mele golden Kg.	2200			
Clementine Kg.	50			
Kiwi Kg.	10			
Sedano fresco (kg.)	120			
Zucchine di stagione (kg.)	500			
Bieta fresca Kg.	200			
Pomodori maturi a grappolo	100			
Carote fresche Kg.	600			
Cipolle fresche Kg.	20			
limoni freschi Kg.	100			
Patate pasta gialla Kg.	1200			
Pane Pagnottine Kg.	700			
Parmigiano Reggiano Stagionato 24 mesi Kg.	250			

Detersivo liquido lavatrice litri	500			
Detersivo polvere lavatrice misurini 18 n.	25			
Ammorbidente Coccolino litri	600			
Guanti gomma M/L	40			
Panni pavimento n.	12			
Spugnette abrasive confezioni da 3	30			
Spirale acciaio conf. da 2	25			
Vaschette alluminio per 12 porzioni confezioni da 2	40			
Detersivo Sole piatti litri	25			
Carta da forno m. 8	12			
Carta alluminio m. 25	12			
TOTALE				

Data

Firma

“ALL.D”

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ALIMENTARI VARI

PANE.

Tenuto presente che i consumatori quotidiani sono bambini, il pane deve essere di giornata, di farina nazionale di tipo 00 e/o di semola di grano duro, di pagnottine o filoncini da 1 Kg o da 2 Kg. cotte a puntino. E' vietato l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato o rigenerato o surgelato.

La farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca .

Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti. All'analisi organolettica il pane deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche:

- crosta dorata e croccante
- la mollica deve essere morbida ma non collosa
- 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.

PANE GRATTUGIATO.

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

Se confezionato, l'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto nel D.L. 109 del 27 gennaio 1992 e ss.mm.ii.

CRACKERS E FETTE BISCOTTATE.

Devono essere prodotti in conformità al DPR n. 283 del 23.06.1993. Devono possedere un tenore d'umidità non superiore al 7% con una tolleranza del 2% in peso per quanto riguarda i crostini.

Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla L. 580 del 04.07.1967 e ss.mm.ii.

Le confezioni devono essere chiuse, riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109 del 27.01.1992 e ss.mm.ii. e non devono presentare difetti.

BISCOTTI SECCHI.

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal D.L. 109/92 e ss.mm.ii. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti.

I biscotti non devono presentare, in modo diffuso, difetti tipo:

- presenza di macchie;
- spezzature o tagli;
- rammollimenti atipici;
- sapore ed odore anomali.

MARMELLATE E CONFETTURE.

Devono possedere i requisiti previsti dal DPR 401/82 art. 2-3. Le marmellate devono presentarsi con una massa omogenea più o meno compatta, gelificata.

Le confetture devono presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida.

All'esame organolettico non si devono riscontrare:

- caramellizzazione degli zuccheri;
- sineresi;
- cristallizzazione degli zuccheri;
- sapori estranei;
- ammuffimenti;
- presenza di materiali estranei.

I prodotti devono riportare sull'imballaggio quanto menzionato nell'art. 7 della medesima Legge. Se in banda stagnata, questa deve possedere i requisiti previsti dalla L. 283/62, DM 21 marzo 1973 e ss.mm.ii; per i limiti di piombo totale (mg /kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno-piombo, si faccia riferimento al DM 18 febbraio 1984; ulteriori normative nel DPR n. 777/82, GU n. 298 del 28.10.1982 e ss. DL n. 108 del 25.01.1992 e DM 405 del 13.07.1995.

I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti ruggine, corrosione interne o altro, e devono possedere i requisiti previsti dalla L. 283/1962, DM 21.03.1973 aggiornato dal DM n.210 del 15.06.2000.

PASTA.

La pasta di semola di grano duro dovrà essere conforme a tutte le prescrizioni della legge 4/7/1967 n.580 e successive modifiche ed integrazioni.

Non dovrà presentarsi fratturata, alterata, avariata o colorata artificialmente. Non dovrà avere odore, tracce di tarme o ragnatele.

Dovrà essere immune ,in modo assoluto da insetti.

La pasta di formato piccolo deve resistere non meno di 15 minuti primi alla cottura.

La pasta di formato grosso deve resistere non meno di 20 minuti primi alla cottura.

La pasta non spaccarsi alla cottura, né disfarsi o diventare collosa o intorbidire l'acqua.

RISO.

Deve rispondere ai requisiti della legge 18 marzo 1958 n. 325 e 5 giugno 1962 n. 56.

Il riso da somministrare deve essere riso della varietà classificata nel gruppo superfino con i trattamenti consentiti del tipo "parboiled" diretti a conservare al riso le sue proprietà originarie e a migliorarne in cottura la resistenza allo spappolamento.

Il riso deve possedere tutti i requisiti qualitativi commerciali previsti dalle vigenti norme di legge. Non deve contenere muffa, né altro odore, diverso da quello che gli è proprio.

Alla cottura deve resistere, senza che i grani si deformino, per non meno di 15 minuti.

OLIO EXTRA VERGINE OLIVA.

L'olio da fornire per qualunque tipo di preparazione e cottura dovrà essere quello "extra vergine di oliva" così come definito dalla normativa in vigore (13.11.60 n.1407 e succ. modif. ed integrazioni).

Esso dovrà essere purissimo non alterato sofisticato o adulterato e risultare adatto ad una buona e sana alimentazione umana, dovrà corrispondere a tutte le disposizioni di legge vigenti in materia e in particolare a quella della legge sopraccitata e dovrà essere in possesso di tutte le caratteristiche chimiche e chimico - fisiche di tali olii.

Inoltre l'olio non dovrà rivelare odori disgustosi, come di rancido, di muffa, di fumo.

Dovrà essere limpido, non amaro e dovrà quindi possedere il sapore e l'odore gradevoli e inconfondibili dell'olio d'oliva.

LATTE Lunga conservazione

Le cariche microbiche devono rientrare nei limiti previsti dall'O.M. 11 ottobre 1978 tabella A e successive modifiche. Le confezioni devono riportare la data di scadenza come da D.L. n. 109/92., presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale: La validità del latte UHT non deve protrarsi oltre 90 giorni da quello della data di confezionamento.

Latte fresco di alta qualità

Il latte intero fresco deve contenere almeno il 3,5% di grasso. Deve rispondere ai requisiti del DM 185/91

Parmigiano Reggiano.

Il formaggio da fornire dovrà essere conforme a quanto previsto dalla normativa in vigore. Stagionatura minimo 24 mesi. Deve essere idoneo ad essere grattugiato. Le confezioni sottovuoto devono essere conformi alla legge 283 /62 e al D.P.R. 327/80 al D.P.R. 777 /82 e al D.l. 109/92 e ss.mm.ii.

FORMAGGI MOLLI.

I formaggi da somministrare dovranno essere prodotti e confezionati in conformità alle norme vigenti.

Dovranno essere tutti di prima scelta e non potranno essere forniti se in stato di eccessiva maturazione ,bacati invasi da acari .Dovranno essere avvolti in carta o in altro materiale e contenitore che corrispondano ai requisiti richiesti dalla normativa vigente e comunque atti a preservare i prodotti da inquinamento con sostanze esterne con l'ambiente.

I formaggi da somministrare saranno i seguenti:

- mozzarella "fior di latte";
- ricotta;

MOZZARELLA "FIORDILATTE".

Caratteristiche:

- prodotta a partire da solo latte vaccino fresco o pastorizzato;
- il grasso minimo contenuto deve essere il 44% sulla S.S.;
- deve presentare buone caratteristiche microbiche;
- non deve presentare gusti anomali dovuti ad inaridimento o altro;
- i singoli pezzi devono essere interi e compatti;
- deve essere indicata la data di confezionamento, D.L. 98 dell'11.04.1986;
- deve essere indicato il termine minimo di conservazione come da D.L. 109/92 e ss.mm.ii;
- deve essere fornita secondo le porzioni indicate, senza l'involucro e senza il liquido di governo.

RICOTTA.

Caratteristiche:

- deve essere prodotta in buone condizione igieniche, solamente con latte di vacca pastorizzato;
- non deve presentare sapore, odore e colorazioni anomale;
- deve essere fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto così come previsto dal DM 21.03.1973 e ss.mm.;
- sulle confezioni deve essere riportata la specifica relativa al tipo di prodotto: es. ricotta romana, ricotta piemontese, altre;

- deve essere opportunamente etichettata.

PRODOTTI SURGELATI. CARATTERISTICHE

Devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti ,d.lvo 110/92 e successive modifiche .

Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato da automezzi idonei come da D.L. 92/110 e decreto n.493/95. Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18°C ; sono tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3°C .

Gli alimenti surgelati ,in base al d.lv 110/92 devono essere confezionati in originali ,chiusi dal fabbricante e preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere e dalla disidratazione .

I materiali a contatto con i surgelati devono possedere i requisiti previsti dalla legge 283 30 aprile 1962 e successive modifiche.

Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal D.L. 109/92 e dal D.L. 92/110.

I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento ,quali formazioni di cristallo di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione . Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore.

Dal momento della surgelazione al momento dello scongelamento la temperatura non deve mai essere superiore a -18°C in ogni punto dell'alimento.

La durata di conservazione dei surgelati è in funzione della temperatura di mantenimento, come riportato in etichetta:

lo scongelamento deve avvenire a temperatura compresa tra 0 e 4°C .

Non devono presentare :

- alienzioni di colore, odore o sapore
- bruciatore da freddo
- parziali decongelazioni
- ammuffimenti
- fenomeni di putrefazione profonda

Il test di rancidità deve risultare negativo. Non devono essere accettate confezioni rotte.

La confezioni dovranno riportare le seguenti indicazioni:

- La denominazione di vendita,completata dal termine surgelato;
- Il termine minimo di conservazione completato dalla indicazione del periodo in cui il prodotto può essere conservato presso il consumatore;
- Le istruzioni relative alla conservazione del prodotto dopo l'acquisto completate dalla indicazione della temperatura di conservazione o dell'attrezzatura richiesta per la conservazione;
- L'avvertenza che il prodotto ,una volta scongelato, non deve essere ricongelato e le

- eventuali istruzioni per l'uso;
- L'indicazione del lotto.

PESCE SURGELATO

I filetti di merluzzo e i filetti di nasello "surgelati" (definiti commercialmente cuori-fiori-filettini ecc.) dovranno essere di pezzatura di gr.100 ciascuno non frammentati senza pelle e diliscati .

I filetti di platessa devono avere colore bianco in pezzatura di gr.100 ciascuno.

Le singole confezioni devono avere caratteristiche idonee ad assicurare durante i cicli di preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione, il soddisfacimento delle seguenti condizioni:

- proteggere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto da qualsiasi contaminazione e impedirne la disidratazione.

La qualità del pesce deve essere sempre la prima . Non devono presentare :

bruciature a freddo ,pezzi di pelli, grumi di sangue, pinne o resti di pinne o lisce, attacchi parassitari.

In particolare il pesce a decongelazione avvenuta e/o prova di cottura non deve presentare caratteri organolettici alterati (colore, odore, sapore,consistenza).

VERDURE SURGELATE.

Le verdure devono essere di giusta maturazione ,sane brillanti,consistenti,non attaccate da parassiti e marciume, privi di corpo estranei e terrosità, accuratamente pulite, mondate, tagliate.

I prodotti non devono presentare scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito.

I fagiolini e piselli devono essere del tipo finissimi e devono apparire non impaccati ,ossia i pezzi devono essere separati ,senza ghiaccio sulla superficie. La consistenza non deve essere legnosa nè apparire spappolato. Il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

Inoltre devono avere forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà;

SALE.

Sale iodato deve essere conforme al DM 562 del 10.08.1995; l'etichettatura secondo il DM 109/92, deve indicare la specifica denominazione "sale iodurato" oppure "sale iodato" oppure "sale iodurato e iodato"; il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei.

ACQUA MINERALE NATURALE.

Le acque minerali devono attenersi alle seguenti norme:

- R.D. n. 1265 del 27.07.1934 per quanto riguarda la loro classificazione in base ai referti delle analisi chimiche;
- DM 1.02.1973 per quanto riguarda le indicazioni obbligatorie da riportare in etichetta;
- DM 17.02.1981 relativo alle acque minerali confezionate in contenitori di cloruro di polivinile (verifica dei limiti di cessione);
- DL 25.01.1992 n. 105 attuazione della direttiva 80/777 CEE relativa alla utilizzazione e commercializzazione delle acque naturali;
- DM 12.11.1992 n.542 recante criteri di valutazione delle caratteristiche delle acque minerali naturali;
- DM 13.01.1993;
- Circ. Min. 13.09.1991 n. 17;
- Cir. Min. 12.05.1993 n. 19;

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

ZUCCHERO.

Il prodotto deve essere conforme alla L. n. 139 del 31.03.1980; il contenuto residuo di anidride solforosa deve essere al massimo 15 mg/Kg; le confezioni devono riportare L. 31.03.1980 n. 139:

- Denominazione;
- Peso netto;
- Nome ed indirizzo del fabbricante o del rivenditore stabiliti all'interno della CEE;
- La sede dello stabilimento produttore;

Per semolato si intende il prodotto a media granulosità; le confezioni devono essere integre e a tenuta; lo zucchero non deve presentare impurità o residui di insetti (FILTH-TEST).

CARNI E PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE.

Carni Bovine.

Le carni bovine devono essere prodotte in impianti di sezionamento autorizzati ai sensi dell'art. 13 del D.L. 286/94, cioè in impianti in possesso del riconoscimento comunitario (bollo CE "S"). Le carni di bovino devono provenire da carni di vitello, con ciò intendendosi l'animale maschio di età inferiore ad un anno, non castrato, di produzione nazionale o comunitaria.

Devono soddisfare disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n. 283/62.

Il fornitore deve documentare la zona di provenienza della carne.

Devono essere trasportate secondo le disposizioni del D.P.R. 327/26.03.1980 e nel rispetto delle temperature previste dalle normative vigenti

L'etichetta deve essere conforme al d.lvo 109/ 92 e al D.M. 30.08.00 .

La carne deve essere priva di sostanze antibatteriche o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione.

Sono esclusi dalla fornitura i tagli appartenenti alla classificazione commerciale di tipo comune, quale il collo, le teste e la pancia.

Pollame.

Le carni avicole dovranno essere fresche di classe A ai sensi del Regolamento CEE 1906/90. Gli allevamenti di provenienza degli animali devono essere del tipo "nazionale" e del tipo "rurale all'aperto" ai sensi del regolamento CEE 1538/91 (mod.dal reg.1072/2000) all.IV lett.d. Devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge 283/62 e del D.P.R. 503/82 ,Reg. Cee 1906/90 e aggiornamenti. Devono essere conservate e trasportate a una temperatura compresa tra -1°C e +4°C (DPR.503/82 e DPR 327/80).

Non devono aver subito azione di sostanze estrogene.

L'etichetta deve essere conforme al d.lvo 109/ 92 e al D.M. 30.08.00.

La carne deve essere priva di sostanze antibatteriche o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione.

All'interno delle confezioni non dovranno essere presenti liquidi o altro materiale estraneo al prodotto.

Ogni contenitore deve riportare l'indicazione della data del giorno di macellazione e il contrassegno della visita sanitaria nel rispetto della relativa vigente normativa igienico sanitaria e commerciale.

Sono esclusi dalla somministrazione i polli congelati.

Petti di pollo

La carne dei petti dovrà presentarsi completamente dissanguata ,di colore bianco rosato uniforme di consistenza soda. Deve possedere buone caratteristiche microbiologiche. Non devono presentare ecchimosi colorazioni anomale, tagli o lacerazioni.

Coniglio.

Oltre ai caratteri generali il coniglio deve provenire da allevamenti nazionali riconosciuti dalla CEE, avere un peso non inferiore a kg 1,200 - 1,300 appartenere alla classe A ed essere macellato fresco, presentato con la testa senza zampe, scuoiato, eviscerato con breccia addominale completa, reni in sede, grasso perineale di colore bianco di consistenza soda e quantità scarsa, fegato e cuore

lavati. La carne deve avere una colorazione chiara, rosea, essere tenera ma non flaccida, saporita e priva d'odore e sapori cattivi o anormali .

Carne di agnello

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

Inoltre deve possedere le seguenti caratteristiche:

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

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

PROSCIUTTI.

Prosciutto cotto senza polifosfati e senza lattosio dovrà avere carne di colore rosa chiaro, compatta. Il grasso di copertura non sarà eccessivo, sarà bianco, sodo e ben refilato, non presenterà parti ingiallite o con odore e sapore rancido, assenza di difetti interni ed esterni, essere esente da difetti anche lievi, di fabbricazione, essere confezionato con carni di buona qualità, di sapore gradevole e soltanto provenienti da cosce.

All'interno dell'involucro non dovrà esserci liquido da percolato. La superficie esterna non presenterà patinosità superficiale, né odore sgradevole.

La fetta sarà compatta, di colore roseo, senza eccessive parti connettivali e di grasso interstiziale. Non presenterà alterazioni di sapore, odore, colore, né picchettatura, alveolature o altri difetti.

UOVA.

Le uova da fornire dovranno essere fresche, di guscio scuro, di cat. A pezzatura media, con i requisiti previsti dalla legge 419 del 3.5.1971 e succ. modifiche ed integrazioni.

Dovranno presentare guscio e cuticola normale, netti, intatti, camera d'aria di altezza non superiore ai 3 mm. Immobili, devono presentarsi con assenza di macchie di sangue ed odori e sapori estranei; albume chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura; tuorlo visibile alla speratura solamente come ombatura, senza contorno apparente che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di movimento di rotazione di questo; esente da corpi estranei di qualsiasi natura; germe di sviluppo impercettibile. Dovranno riportare sulla confezione la data di imballaggio e del termine minimo di conservazione.

Le uova dovranno essere conservate in frigorifero a +4°.

CARATTERISTICA DELLA FRUTTA

Sono esclusi dalla somministrazione i prodotti ortofrutticoli che:

a) abbiano subito procedimenti artificiali, impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione ovvero che siano danneggiati per eccessiva conservazione, eventuali trattamenti consentiti dalla legge devono essere dichiarati sull'esterno degli imballi.

b) siano attaccati da parassiti animali, vegetali, larve in attività biologica esistenti all'interno della frutta o della verdura, dermatosi, spacchi, tacche ecc.

In particolare la frutta e le verdure fresche dovranno essere in possesso dei seguenti requisiti.

FRUTTA FRESCA E AGRUMI

La frutta fresca e agrumi devono essere di "prima" categoria, di selezione accurata esenti da difetti visibili sull'epicarpo ed invisibili nella polpa ed in particolare devono:

- presentare le caratteristiche organolettiche della specie e delle coltivazioni richieste
- aver raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al consumo nello spazio di due o tre giorni
- la calibratura e grammatura deve essere indicata ben visibile anche all'esterno dell'imballaggio il quale deve riportare anche le indicazioni di tara e di peso netto.
- Essere omogenei e uniformi, e le partite, composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica ed alla medesima coltivazione e zona di produzione;
- Essere turgidi, non bagnati artificialmente, né trasudanti acqua di condensazione in seguito a improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in cella frigorifera;

MELE (varietà Golden delicious). Le mele classificate in questa categoria oltre a rispondere ai requisiti minimi devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. Rispetto ai frutti della categoria Extra sono ammesse leggerissime alterazioni della buccia.

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

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

Devono presentare frutti interi, giunti a buon grado di maturazione . Sono da escludere mele con polpa farinosa .La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr.150/180.

PERE (varietà Williams,Abate,Kaiser,) devono possedere le caratteristiche minime riportate alla voce "MELE"e devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà e non devono essere grumose. Rispetto ai frutti della categoria Extra è ammesso un leggero difetto di colorazione e di forma ed il peduncolo può essere danneggiato . Sono ammessi, purchè non siano pregiudicati l'aspetto generale e la conservazione del frutto e purchè la polpa sia priva di qualsiasi deterioramento -difetti sulla buccia ,quali ad esempio lieve colpo di grandine , leggerissima ammaccatura, leggera bruciatura dovuta a sole o trattamenti,leggera traccia di attacco di insetti o di malattia ,lievissima lesione purchè cicatrizzata.

Quando tali difetti hanno forma allungata devono superare i 2 cm di lunghezza ; quando si presentano diversamente non possono superare 1 cm quadrato di superficie , tranne che per i

difetti derivanti da ticchiolatura , che non possono occupare una superficie superiore a 0,25 cm. quadrati.

Devono presentare frutti interi, giunti a buon grado di maturazione . Sono da escludere mele con polpa farinosa .La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr.150/180.

ARANCE (varietà Navel,) oltre a possedere le caratteristiche minime riportate alla voce "MELE" ivi compresa la grammatura ,le arance devono essere di provenienza nazionale e saranno ordinate ,dalla ditta, nei periodi tipici di consumo di ciascuna varietà.

I frutti devono avere uno sviluppo e un grado zuccherino sufficienti e devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà purchè non pregiudicano l'aspetto generale e la conservazione dei frutti sono tuttavia ammessi : un lieve difetto di colorazione, un lieve difetto di forma, lievi difetti superficiali dell'epidermide ,come leggere rameggiature argentate, rugginosità ecc. Lievi difetti cicatrizzati dovuti a cause meccaniche ,come sfregamento ,grandine,urti, ecc.

LIMONI devono essere di forma ovoidale con epicarpo liscio e devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. Gli stessi devono essere indenni da alterazioni parassitarie o prodotte da fumigazioni o fitofarmaci ,nonché da infezioni di batteri o funghi. La pezzatura deve essere compresa nei limiti di 110/150 gr. I frutti devono avere uno sviluppo e un grado di maturazione sufficienti e devono essere tali da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da permettere la loro buona conservazione fino al mercato di consumo.

BANANE. I frutti devono essere sani, puliti, avere forma tipica, con piccolo integro, la buccia di colore giallo deve essere intera, senza ammaccature, senza attacchi fungini o parassitari. Inoltre i frutti devono essere puliti cioè privi da ogni impurità, ed in particolare di fumaggini e di residui visibili antiparassitari . La polpa soda e pastosa non deve presentare annerimenti nè attacchi da funghi o parassiti animali.

Il sapore del frutto deve essere gradevole, non allappante, evidente segno di immaturità. La grammatura deve essere compresa tra 150 e 180 gr.

MANDARINI/MANDARANCI E CLEMENTINE devono possedere le caratteristiche minime riportate alla voce "MELE ". La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr.60/80. I frutti potranno essere sottoposti allo sverdimento. Questo procedimento è ammesso solo a condizione che gli altri caratteri organolettici naturali non vengano modificati e dovrà effettuarsi sotto controllo delle autorità competenti dei vari paesi. I frutti di questa categoria devono essere di buona qualità. Essi devono presentare la caratteristica tipica delle varietà, tenuto conto del periodo di raccolta e delle zone di produzione.

VERDURA FRESCA

Gli ortaggi dovranno:

- presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie e le qualità richieste;
- essere di recente raccolta;
- essere a una naturale maturazione fisiologica e commerciale;
- essere asciutti e privi di terrosità;
- essere indenni da difetti o tara di qualunque origine che possono alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi (gelo, parassiti animali, ecc);
- non presentare tracce di appassimento e/o alterazione anche incipiente;
- gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati.

In particolare:

PATATE (patate comuni e patate novelle) devono essere di morfologia uniforme ,con pezzatura non inferiore a mm. 45 e devono avere le caratteristiche proprie di ogni singola coltivazione nazionale o estera. Le patate devono essere selezionate per qualità e pezzatura e le singole partite devono appartenere a una sola coltivazione e varietà. La pezzatura può essere inferiore a quella prescritta soltanto nel caso del prodotto novello. Sono escluse dalla somministrazione le patate che presentino tracce di verde (solanina) e di parassitari, da virosi e alterazioni diverse. Non devono presentare tracce di marciumi incipienti, maculosità brune nella polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici virosi, attacchi da insetti ed altri animali, ferite di qualsiasi origine, aperte, danni da trattamenti antiparassitari. Non devono avere odore o sapore particolari di qualunque origine, avvertibili prima o dopo la cottura.

CAROTE devono essere sane, pulite, consistenti, prive di ogni traccia di terra o di altre sostanze estranee, non germogliate, né legnose, né biforcute, prive di odori e sapori estranei, intere di aspetto fresco.

CIPOLLE devono essere intere e sane, senza lesioni e senza attacchi di origine parassitaria. Esenti da danni causati dal gelo, pulite vale a dire prive di terra, di residui di fertilizzanti e di antiparassitari e di ogni altra impurità. Devono presentare la forma e la colorazione tipiche della varietà, devono essere compatte e resistenti al tatto, non germogliate, senza rigonfiamenti. Lo stelo deve essere rigido, il ciuffo radicale deve essere molto ridotto. Tuttavia per le cipolle fresche è ammesso un ciuffo radicale più sviluppato.

POMODORI MATURI A GRAPPOLO devono essere interi, sani, cioè senza lesioni e alterazioni di origine parassitaria. Puliti, vale a dire privi di tracce di terra, polvere, residui di antiparassitari e di altri prodotti chimici da trattamento e di ogni altra impurità. Devono avere la polpa resistente, senza ammaccature e screpolature. Il grado di maturazione dei pomodori deve essere omogeneo e tale che li renda adatti al consumo.

ZUCCHINE devono essere intere e munite di peduncolo, di sviluppo consistente, ma con semi appena accennati e teneri. La pezzatura deve essere omogenea e compresa nei limiti di gr.100/200. Devono essere esenti da cavità, screpolatura, esenti da danni provocati da insetti o da altri parassitari. Giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente e prima che i semi diventino duri. Prive di odore e/o di sapore estranei.

ORTAGGI A FOGLIA (BIETOLA) deve essere sana, intera, priva di foglie gialle o rinsecchite. I cespi devono essere di sviluppo normale in rapporto all'epoca di produzione e di commercializzazione .