



Prot 7724
data 27/12/2012

COMUNE DI VIGGIANELLO
PROVINCIA DI POTENZA
SETTORE AMMINISTRATIVO
UFFICIO GARE E CONTRATTI

**AVVISO DI ASTA PUBBLICA PREORDINATA ALL'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO
DI REFEZIONE SCOLASTICA PERIODO 2013/2015**
-Determina n° 561 del 27/12/2012-

1- ENTE APPALTANTE

Comune di VIGGIANELLO
C.so Sen. De Filpo - 85040 VIGGIANELLO (PZ)
Tel. 0973/664311 - fax 0973/664313 - e-mail:

2- OGGETTO DELL'APPALTO E CODICE IDENTIFICATIVO GARA (CIG)

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di refezione scolastica. **CIG 4815380149**. La descrizione del servizio e le condizioni di esecuzione sono indicate nel capitolato speciale d'appalto e nei relativi allegati.

3- LUOGO DI ESECUZIONE

VIGGIANELLO (PZ)

4 - VERSAMENTO CONTRIBUTO

L'entità della contribuzione a carico degli offerenti è di 20.00 EURO , da versare secondo le istruzioni operative presenti sul sito dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture al seguente indirizzo: <http://www.avcp.it/riscossioni.html>
A comprova dell'avvenuto pagamento, il partecipante deve allegare alla documentazione d'offerta la ricevuta in originale del versamento ovvero fotocopia dello stesso corredata da dichiarazione di autenticità e copia di un documento di identità in corso di validità.

5 - OFFERTE PARZIALI O VARIANTI :

NON AMMESSE.

6 - DURATA DEL SERVIZIO

Il servizio avrà durata di tre anni, più precisamente AS. 2012/13 - 2013/14 - 2014/15 con possibilità di rinnovo per un'uguale durata, nel rispetto di quanto disposto dall'art. 57 comma 5 lett. b) del D.lgs. 163/06 e s.m.i., e in particolare dei seguenti requisiti:

- a) permanenza dell'interesse pubblico all'espletamento del servizio
- b) rispetto degli standard minimi di qualità
- c) mancanza di inadempimenti gravi nell'espletamento del servizio.

Si considerano inadempimenti gravi, fatti salvi caso fortuito o forza maggiore, la mancata erogazione del servizio, il verificarsi di danni alla salute delle persone per mancato rispetto della normativa igienico sanitaria, il mancato rispetto degli obblighi derivanti dal contratto e dal presente capitolato

d) eventuali misure organizzative migliorative

7 - PREZZI POSTI A BASE DELLA GARA

L'offerta economica va riferita all'importo unitario a pasto di **euro 3,64 Iva Inclusa** per il triennio 2013 - 2015. Il prezzo di un pasto si riferisce al pasto così come stabilito dal Capitolato Speciale d'Appalto e dalle tabelle dietetiche.

Ai fini fiscali e delle procedure di cui al D.Lgs 163/2006 , l'importo della procedura è determinato in euro **195.000,00**.

8 - REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Le imprese, per essere ammesse alla gara, sono tenute a dare dimostrazione della propria capacità **finanziaria** ed **economica**, nonché della propria capacità **tecnica**, mediante i seguenti documenti:

CAPACITA' ECONOMICA E FINANZIARIA

IDONEE REFERENZE RILASCIATE DA DUE ISTITUTI BANCARI

Sono ammessi a partecipare alla gara i soggetti di cui all'art. 34 del D.Lgs 163/2006, nonché i concorrenti con sede in altri stati diversi dall'Italia di cui all'art. 47 del Dlgs 12.04.2006, nel rispetto delle condizioni ivi poste. Le imprese partecipanti devono inoltre essere iscritte alla C.C.I.A.A. per idonea attività (SERVIZI DI RISTORAZIONE COLLETTIVA , PREPARAZIONE , MANIPOLAZIONE , CONFEZIONAMENTO , TRASPORTO E DISTRIBUZIONE DEI PASTI, OVVERO ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE O EQUIPOLLENTI) se chi esercita l'impresa è italiano o straniero residente in Italia, ovvero nel Registro professionale dello Stato di residenza, se straniero non residente in Italia ai sensi dell'art. 39 dello stesso Decreto Legislativo. In caso di raggruppamento temporaneo di imprese di tipo orizzontale, i requisiti previsti per il volume di affari dovranno essere posseduti dalla Società mandataria per almeno il 60%; le imprese mandanti dovranno possedere tali requisiti in percentuale non inferiore al 20% di quanto richiesto.

L'operatore che si aggiudichi il servizio/fornitura , dovrà , entro dieci giorni dall'aggiudicazione definitiva , indicare l'ubicazione e le caratteristiche di almeno un Centro di Produzione Pasti , nella disponibilità dello stesso per la fornitura di pasti in casi di emergenza (ovvero qualora il centro di cottura comunale in parte o in toto non fosse in condizione di funzionare). Tale Centro di Produzione Pasti dovrà essere ubicato ad una distanza pari o inferiore a 20 Km. da Viggianello , assumendo quale riferimento l'Istituto Omnicomprensivo in Anzo Le Conte (cfr. CONSIGLIO DI STATO SEZ. V , 22/6/2010, N. 3887)

Nel caso in cui il Centro di Produzione pasti non sia di proprietà della ditta, occorre che la stessa - entro dieci giorni dall'aggiudicazione definitiva - esibisca il contratto o l'atto di impegno che ne attesti la disponibilità per una durata almeno pari a quella del servizio assegnato, eventuale rinnovo compreso. E' ammessa la disponibilità di un Centro di Produzione Pasti mobile, semprechè in possesso delle certificazioni previste dalla vigente legislazione in materia.

CAPACITA' TECNICA

DESCRIZIONE DELLE ATTREZZATURE tecniche tale da consentire una loro precisa individuazione e rintracciabilità, nonché delle misure adottate dal fornitore per garantire la qualità

9 - SOPRALLUOGO

Le ditte che intendono partecipare dovranno effettuare un sopralluogo presso i locali oggetto del servizio. Al sopralluogo dovrà partecipare il Titolare della ditta o il Legale Rappresentante della società o un Procuratore della ditta; quest'ultimo dovrà presentarsi munito della documentazione (in originale o in copia autenticata) che legittimi la sua posizione soggettiva (es. statuto, procura speciale o generale, certificato della C.C.I.A.A) che dovrà essere esibita al funzionario competente, il quale provvederà ad autenticarne una copia (l'originale verrà restituito). Per effettuare il sopralluogo, dovrà essere richiesto un appuntamento tramite fax al numero 0973/664313. Della visita sarà redatto un verbale in duplice copia, di cui una sarà rilasciata alla ditta. La copia del suddetto verbale deve essere allegata alla documentazione da produrre in sede di offerta, pena l'esclusione dalla gara.

10 - MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE

Ai sensi dell'art. 70 del D.Lgs. n.163/06, le ditte interessate dovranno far pervenire, con raccomandata A.R., oppure a mano, non più tardi delle **ore 13.00 del giorno 21/01/2013**, un plico debitamente sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura, con l'indicazione del mittente, indirizzato a: COMUNE DI VIGGIANELLO , C.SO SEN. DE FILPO, 26 PROVINCIA DI POTENZA: "OFFERTA PER LA GARA RELATIVA ALL'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE " Nel plico dovrà essere inclusa in due distinte buste la documentazione di seguito indicata:

BUSTA "A" SIGILLATA E CONTROFIRMATA SUI LEMBI DI CHIUSURA, portante esteriormente la seguente dicitura: "**DOCUMENTAZIONE PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE** " contenente, a pena di esclusione: **DOMANDA DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA**, in carta semplice, sottoscritta con firma leggibile e per esteso dal titolare della ditta o dal legale rappresentante della società o ente cooperativo cui dovrà essere allegata , a pena di esclusione , una (cumulativa) o più dichiarazioni ai sensi dell'articolo 46 del DPR 445/2000 , dal seguente tenore:

- che il concorrente ha preso visione di tutte le clausole del Capitolato Speciale d'Appalto di cui accetta il contenuto , incondizionatamente
- che il concorrente è in possesso dei mezzi e del personale necessario in relazione alle forniture (e connessi servizi) richieste/i
- che il concorrente si è recata sul posto dove debbono somministrarsi le forniture ed eseguirsi i connessi servizi, ha preso conoscenza di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sull'esecuzione del rapporto contrattuale ed ha giudicato i prezzi medesimi nel loro complesso remunerativi e tali da consentire l'offerta presentata
- che l'offerta presentata dal concorrente tiene conto del costo del lavoro - ai sensi del D.M. 29/10/2007 del Ministero del Lavoro - e degli oneri determinati dalle disposizioni vigenti in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro, di previdenza e di assistenza
- che il concorrente offre consenso al trattamento dei propri dati, anche personali, per ogni esigenza concorsuale e per la stipula di eventuale contratto
- l' indicazione dei soggetti che ricoprono la carica di titolare/i o di legale/i rappresentante/i firmatario/i
- che il concorrente risulta iscritto alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura della Provincia in cui l'impresa stessa ha sede o ad analogo registro di altro Stato membro dell'U.E. e che l'oggetto sociale dell'Impresa comprende il servizio oggetto dell'appalto o servizi analoghi
- che ai sensi dell'art. 17 L. 68/99, il concorrente ha ottemperato alle norme della legge sul diritto al lavoro dei disabili, ovvero , in alternativa , copia del certificato rilasciato in

data non antecedente sei mesi dalla data di pubblicazione del bando, con allegata dichiarazione che essa è conforme all'originale e che, alla data di pubblicazione del bando di gara, persiste la situazione certificata

☐☐che il concorrente è in possesso dei requisiti di ordine generale, di idoneità professionale e di qualificazione di cui agli artt. 38, 39, 41 e 42 del Dlgs 12.04.2006, n. 163

☐☐che il concorrente non incorre in rapporti di controllo o collegamento ai sensi dell'art. 2359 del Codice Civile, con altri concorrenti alla stessa gara

☐☐che il concorrente possiede un centro di produzione pasti per la fornitura di pasti in casi di emergenza (indicare ubicazione e caratteristiche del centro suddetto e allegare quanto in precedenza richiesto nel presente avviso)

☐☐che il concorrente opera in conformità al REG. CEE 852/2004 - REG. CEE 178/2002 - REG. CEE 882/2004

☐☐**PER LE SOLE COOPERATIVE DI PRODUZIONE, LAVORO E LORO CONSORZI**, DICHIARARE di essere iscritti nell'apposito Registro Prefettizio, o nello Schedario Generale della Previdenza Sociale Qualora nell'impresa sia presente la figura dell'istitutore del procuratore o del procuratore speciale, l'istanza di partecipazione di cui sopra e le dichiarazioni sostitutive, possono essere sottoscritte dagli stessi i cui poteri andranno comprovati da procura inserita nella documentazione di gara Nella busta dovranno , altresì , allegarsi, a pena di esclusione :

IDONEE DICHIARAZIONI BANCARIE (almeno in numero di due) in carta libera, attestanti la solvibilità della ditta in relazione all'importo complessivo dell'appalto

DESCRIZIONE DELLE ATTREZZATURE TECNICHE tale da consentire una loro precisa individuazione e rintracciabilità, nonché delle misure adottate dal fornitore o dal prestatore del servizio per garantire la qualità

CAUZIONE PROVVISORIA, in originale, pari al 2% dell'importo a base d'asta e costituita, a pena di nullità, nel rispetto dell'art. 75 D.lgs. 163/06, a copertura della eventuale mancata sottoscrizione del contratto da parte della ditta aggiudicataria. Dovrà contenere tutti i requisiti di cui all'art. 75 citato, compreso l'impegno del fidejussore a rilasciare la garanzia per l'esecuzione del contratto qualora l'offerente risultasse affidatario (art. 113 del D.lgs 163/2006)

VERBALE SOPRALLUOGO LOCALI

CONTRIBUTO GARA: dovrà essere allegata la ricevuta in originale del versamento del contributo a favore dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture, ovvero fotocopia dello stesso corredata da dichiarazione di autenticità e copia di un documento di identità in corso di validità.

Sono ammesse a presentare offerta anche raggruppamenti di imprese, ai sensi dell'art. 37 del D.Lgs. n. 163/06. In tal caso l'offerta dovrà essere sottoscritta da tutte le ditte raggruppate, e contenere l'indicazione della capogruppo, delle parti dei servizi che saranno eseguite dalle singole ditte, nonché dell'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, le ditte si conformeranno alla disciplina di cui all'art. 37 del D.Lgs. n. 163/06. L'offerta dovrà essere corredata per ciascuna ditta facente parte del raggruppamento, da tutti i documenti richiesti nei punti precedenti

BUSTA "B" SIGILLATA E CONTROFIRMATA SUI LEMBI DI CHIUSURA,

portante esteriormente la seguente dicitura: "**OFFERTA ECONOMICA**" contenente, a pena di esclusione OFFERTA DI GARA, resa sotto forma di dichiarazione, redatta in lingua italiana, su carta da bollo da euro 14,62, senza abrasioni o correzioni di sorta, sottoscritta con firma leggibile e per esteso dal titolare della ditta o dal legale

rappresentante della società o ente cooperativo. L'offerta dovrà contenere il prezzo espresso in cifre, in lettere e in ribasso percentuale rispetto al prezzo unitario di **euro 3,64** iva inclusa per pasto riferito al triennio **2012/2015** tenendo conto che sarà esclusa la ditta che presenti un'offerta incompleta e/o che presenti correzioni o abrasioni.

ESCLUSIONI ED AVVERTENZE

Tutte le dichiarazioni, le relazioni e gli allegati relativi all'offerta, pena l'esclusione, dovranno essere presentati in lingua italiana o accompagnati da traduzione in lingua italiana certificata conforme al testo straniero dalla competente rappresentanza diplomatica o consolare, ovvero da un traduttore ufficiale. Il recapito del piego rimane ad esclusivo rischio del mittente, ove per qualsiasi motivo lo stesso non giunga a destinazione in tempo utile. Trascorso il termine fissato non viene riconosciuta valida alcuna altra offerta anche se sostitutiva od aggiuntiva di offerta precedente. Non sono ammesse le offerte condizionate e quelle espresse in modo indeterminato o con riferimento ad offerta relativa ad altro appalto. In caso di discordanza tra l'offerta indicata in cifre e quella indicata in lettere è ritenuta valida quella indicata in lettere. Non si darà corso all'apertura del plico che non risulti pervenuto entro la scadenza sopra precisata o che risulti pervenuto non in uno dei modi specificati o sul quale non sia apposto il mittente, la scritta relativa alla specificazione dell'oggetto della gara, non sia sigillato e non sia controfirmato sui lembi di chiusura. Non sarà ammessa alla gara l'offerta nel caso che manchi o risulti incompleto od irregolare alcuno dei documenti richiesti; parimenti determina l'esclusione dalla gara il fatto che l'offerta economica non sia contenuta nell'apposita busta interna debitamente sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura e recante le scritte sopra indicate. Non sarà ammessa l'offerta mancante della sottoscrizione del legale rappresentante. L'offerta è valida per 180 giorni dalla scadenza del termine di presentazione della domanda. Non sarà ammessa l'offerta non corredata da ricevuta in originale del versamento del contributo a favore dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture, ovvero fotocopia dello stesso corredata da dichiarazione di autenticità e copia di un documento di identità in corso di validità. La documentazione non in regola con l'imposta di bollo sarà accettata e ritenuta valida agli effetti giuridici e sarà poi regolarizzata ai sensi dell'art. 16 del D.P.R. 30/12/82 n. 955 e successive modifiche ed integrazioni. Non sono ammesse le offerte che recano abrasioni o correzioni nell'indicazione del prezzo offerto. Si procederà all'aggiudicazione anche quando sia pervenuta una sola offerta valida, previo accertamento della congruità della stessa. Nel caso in cui più concorrenti raggiungano un punteggio massimo globale uguale, l'aggiudicazione avverrà per sorteggio.

11 - MODALITÀ RELATIVE ALL'AGGIUDICAZIONE

La gara verrà espletata mediante pubblico incanto con il sistema delle offerte segrete. Il pubblico incanto sarà esperito con il seguente calendario: La constatazione dei plichi, con apertura della busta contenente i documenti e le offerte economiche, avverrà in seduta pubblica il primo giorno feriale successivo a quello di scadenza della presentazione delle offerte presso un sala del Municipio alle ore 10.00, a cui possono presenziare i titolari, il legale rappresentante della società o ente cooperativo, o rappresentanti delle ditte offerenti muniti di apposita delega da parte del titolare o del legale rappresentante, si terranno presso una sala del Municipio di Viggianello. **L'aggiudicazione sarà effettuata a favore dell'impresa concorrente che avrà presentato il prezzo più basso determinato mediante ribasso percentuale unico sull'importo unitario posto a base d'asta.** Non saranno ammesse offerte in aumento. Ai sensi dell'art. 13 del D.lgs. 196/03, si precisa che il trattamento dei

dati personali sarà improntato a liceità e correttezza per le finalità della presente procedura, nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza. La richiesta dei dati è finalizzata alla verifica della sussistenza dei requisiti necessari per la partecipazione alla gara.

12- SUB-APPALTO DEL SERVIZIO

Fermo restando il divieto di cessione parziale o totale del contratto, le ditte concorrenti sono tenute ad indicare nell'offerta la parte del contratto che intendono eventualmente subappaltare a terzi, con le modalità e nell'osservanza degli obblighi di cui all'art. 118 del d. lgs. 163/06. Ai sensi dell'art. 118, comma 3, d. lgs. 163/06, è fatto obbligo agli affidatari di trasmettere, entro 20 gg. dalla data di ciascun pagamento effettuato nei loro confronti, copia delle fatture quietanziate relative ai pagamenti da essi affidatari corrisposti al subappaltatore o cottimista con l'indicazione delle ritenute di garanzia effettuate. Resta comunque impregiudicata la responsabilità dell'I.A. per la buona esecuzione del contratto nei confronti dell'A.C. L'I.A. è garante nei confronti del Comune del rispetto da parte degli eventuali subappaltatori delle normative vigenti, dei C.C.N.L. e di tutte le norme del presente Capitolato. L'A.C. si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche in merito, anche di concerto con organismi ritenuti competenti. L'A.C. si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche in merito, anche di concerto con organismi ritenuti competenti.

13 - PAGAMENTI

Il pagamento dei corrispettivi avverrà, entro 90 gg. dalla data della fattura. Ai sensi dell'art. 118, comma 3, d.lgs. 163/06, è fatto obbligo agli affidatari di trasmettere, entro 20 gg. dalla data di ciascun pagamento effettuato nei loro confronti, copia delle fatture quietanziate relative ai pagamenti da essi affidatari corrisposti al subappaltatore o cottimista con l'indicazione delle ritenute di garanzia effettuate, nonché delle retribuzioni erogate - per il periodo fatturato - al personale dipendente dell'unità operativa locale, quietanzate.

14 - RICHIESTA DOCUMENTI

Il Bando di gara, il Capitolato speciale d'appalto e i relativi allegati possono essere richiesti al Comune di Viggianello - Ufficio Gare e Contratti e sul sito web del comune all'indirizzo <http://www.comune.viggianello.pz.it> alla sezione BANDI

15 - RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

il responsabile del procedimento è il sign. MASTROLORENZO ANTONIO

**IL RESPONSABILE DEL SETTORE AA.GG.
ANTONIO MASTROLORENZO**



COMUNE DI VIGGIANELLO PROVINCIA DI POTENZA

CAPITOLATO SPECIALE PER L'AFFIDAMENTO DELLA PREPARAZIONE FORNITURA DI PASTI ALLE MENSE DELLE SCUOLE MATERNE, ELEMENTARI E MEDIE *

ART.1

L'appalto ha per oggetto la preparazione e la fornitura dei pasti agli alunni ed insegnanti della Scuola Statale dell'Infanzia , Primaria e Primaria di I° grado del Comune di VIGGIANELLO.

ART.2

1. L'appalto avrà la durata di anni 3 , ossia anni scolastici 2012/2013 - 2013/2014 - 2014/2015
2. La data di inizio e di termine del servizio potrà subire riduzioni ad esclusivo giudizio dell'Amministrazione Comunale, fatto salvo il preavviso di giorni cinque.

ART.3

- 1 . Il compenso a pasto è fissato in sede di procedimento ad evidenza pubblica , l'importo per singolo pasto posto a base d'asta è di euro 3,64 .
2. Con tale corrispettivo l'aggiudicatario si intende compensato di qualsiasi suo avere o pretendere, senza alcun diritto a nuovi o maggiori compensi, in tutto essendo soddisfatto dal Comune con il pagamento di tale compenso.
3. Il pagamento avverrà a rate mensili posticipate, determinato dal prezzo riferito a pasto per il numero dei pasti consumati.
4. A tal fine i fruitori del servizio mensa, saranno muniti da parte del competente servizio comunale, di buoni pasti che consegneranno all'appaltatore ogni mattina dalle ore 8,30 alle ore 9,30.
5. L'appaltatore curerà la conservazione dei buoni pasti ai fine di comprovare al predetto Servizio comunale, la erogazione effettuata per poi ottenere la liquidazione delle spettanze.
7. La composizione del pasto tipo giornaliero è quello indicato nella tabella dietetica, fornita dal SERVIZIO SANITARIO REGIONALE DI BASILICATA , AZIENDA SANITARIA LOCALE DI POTENZA , AMBITO TERRITORIALE EX ASL 3 LAGONEGRO ,DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE , SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE (S.I.A.N.) , allegata al presente capitolato e potrà essere suscettibile di integrazione e variazione (tanto nel corso dell'A.S. 2012/2013 , quanto delle annualità successive) a giudizio del dirigente medico dell'U.O. di cui innanzi.
8. Al fornitore è fatto assoluto divieto di modificare in tutto o in parte le tabelle dietetiche settimanali o giornaliere, salvo cause di forza maggiore, dandone comunicazione scritta all'Ente.

ART.4 .

1. La preparazione dei pasti avverrà nei locali comunali a ciò adibiti. L'uso di detti locali è concesso in regime di comodato. Viceversa l'appaltatore riconoscerà al Comune (mediante compensazione sulle fatture emesse) una somma pari ad euro 100,00 , quale ristoro per il gas metano che verrà utilizzato.
2. L'aggiudicatario, prima dell'inizio dell'attività, dovrà acquisire e comprovare il possesso dell'atto autorizzativo previsto dal REGOLAMENTO CE 852/04 sia riferito ai locali destinati alla preparazione, produzione e consumo di alimenti che alle attrezzature.
3. Ogni centro di cottura deve essere in possesso del manuale di corretta prassi igienica-sanitaria tenendo conto, ove necessario, del codice internazionale raccomandato e dei principi generali di igiene del Codex Alimentarius (art.4 del D.L.vo 20.5.1977 n.155 e ss.mm.ii).Copia del manuale deve essere depositato e tenuto in visione, oltre che nel centro di cottura anche presso il Comune.
4. La ditta aggiudicataria, obbligata a redigere il piano di autocontrollo - inerente la corretta prassi igienica per ogni singola struttura in cui è attivata la mensa scolastica - se necessario e/o se richiesto dall'Autorità Sanitaria, si impegna a fornirne copia al Comune.
5. Verranno consegnati in uso al gestore i locali e gli impianti. Il gestore fornirà a sue spese, l'attrezzatura e le suppellettili tali da assicurare l'ottimale funzionamento della refezione scolastica , osservando le indicazioni del servizio S.I.A.N
6. Il gestore è impegnato a mantenere a sua cura e spesa, in perfetto stato di pulizia e conservazione tutti gli impianti e le attrezzature anzidette e pertanto dovrà provvedere alla manutenzione al reintegro dei beni comunque danneggiati dal proprio personale.
7. L'appaltatore dovrà effettuare il servizio con proprio personale idoneo e qualificato e sotto la propria direzione, sorveglianza e responsabilità.
8. Il gestore all'inizio dell'attività, dovrà trasmettere all'Ufficio scuola del Comune l'elenco del personale utilizzato nelle mense scolastiche .
9. In caso di impedimento dovuto a cause di forza maggiore che ostino all'utilizzo temporaneo del centro di cottura , i pasti da fornire dovranno essere trasportati in idonei contenitori e con automezzo della ditta aggiudicataria, munito di atto autorizzativo , ai sensi del REGOLAMENTO CE 852/04
10. Il gestore sarà tenuto a provvedere a proprie cure e spese, all'analisi dei cibi somministrati , con la periodicità richiesta dal Comune.

ART.5

1. Il personale addetto alla preparazione, alla produzione ed alla manipolazione delle sostanze alimentari, deve essere munito di attestato di formazione o aggiornamento ai sensi della DGR 07/09/2010 n° 1484
2. Inoltre, deve indossare tute o sopravestiti di colore bianco, ai sensi del REGOLAMENTO CE 852/04, nonché mascherina igienica.
3. Anche il personale addetto al trasporto dei pasti deve essere munito di attestato di formazione e/o aggiornamento ai sensi della DGR 07/09/2010 n° 1484

ART.6

1. Potranno essere ordinati pasti, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza, mediante presentazione di certificazione medica al gestore del servizio, secondo apposite tabelle dietetiche indicate nella certificazione del medico dell'utente controfirmate dal dirigente medico del S.I.A.N. senza che tanto determini aggravio di costi per l'ente

2. Potranno essere ordinati al gestore, mediante richiesta dell'utenza, diete per esigenze etniche religiose.
3. Ogni pasto servito deve essere corredato di un tris di posate monouso con angolature tondeggianti, bicchiere e tovaglietta di carta a perdere. Il tutto omologato dal punto di vista igienico sanitario.
4. Il gestore deve provvedere all'allestimento dei tavoli della mensa, alla pulizia degli stessi ed all'allontanamento dei rifiuti rinvenienti dalla preparazione dei pasti.
5. Al momento della consumazione dei pasti presso le mense:
 - a) gli alimenti deperibili cotti, **da consumarsi caldi**, devono essere conservati da +60° C a +65°C
 - b) gli alimenti deperibili, **da consumarsi freddi**, e le paste alimentari fresche con ripieno, devono essere conservati a temperatura non superiore da +0 a +10°C
 - c) gli alimenti deperibili (non presenti nell'attuale tabella dietetica) con copertura o farciti con panna o crema a base di uova e latte (crema pasticciera), yogurt nei vari tipi, bibite a base di latte non sterilizzato, prodotti di gastronomia con copertura di gelatina alimentare, devono essere conservati a temperatura non superiore a +4°C
6. Ogni tipo di frutta che lo consenta, deve essere preventivamente lavata e privata di residui estranei. Per gli alunni della scuola dell'infanzia sarà cura del gestore somministrare la (frutta prevista in tabella dietetica) sbucciata e porzionata.
7. La ditta aggiudicataria dovrà dotare ogni mensa di appositi contenitori, distinti e separati per la conservazione del pane, della frutta e del materiale a perdere (posate, bicchieri, ecc.) in attesa della loro distribuzione per la consumazione dei pasti. Il tutto omologato dal punto di vista igienico sanitario.

ART.7

1. Durante l'esecuzione del servizio si provvederà al controllo dello stesso, al fine di accertare le condizioni poste nel presente capitolato, vengano rispettate.
2. Qualora il servizio non fosse regolarmente eseguito, la ditta aggiudicataria deve provvedere immediatamente ad adeguarsi alle prescrizioni.

ART.8

1. Per l'attuazione dei controlli di cui all'articolo precedente, l'Amministrazione Comunale potrà avvalersi anche di una Commissione denominata "COMMISSIONE MENSA SCOLASTICA", che, ove istituita, opererà a termini di apposito regolamento predisposto ed approvato dal Comune di Viggianello.

ART.9

CARATTERISTICHE QUALITATIVE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

1. I seguenti prodotti alimentari da utilizzare nella preparazione dei pasti dovranno avere le seguenti caratteristiche:

La pasta deve essere di semola di grano duro. Deve resistere alla cottura per almeno venti minuti senza spaccarsi, deformarsi o lasciare l'acqua troppo torbida. Il riso da utilizzarsi deve essere del tipo "parboiled" per le preparazioni convenzionali di lunga cottura

LE CARNI, bovine, suine (queste ultime al momento non presenti nella tabella dietetica, salvo essere contemplate in diete speciali) ed avicunicole devono essere, fresche e non surgelate, di consistenza non flaccida di provenienza certificata secondo la normativa vigente, provenire da animali nazionali e/o regionali, sani di razze pregiate in ottimo stato di nutrizione e di salute, avere buon sapore, essere tenera e ben digeribile, non avere odore sgradevole. Limitatamente a quelle bovine, esse dovranno essere di primo taglio

I PRODOTTI ITTICI devono presentare poco grasso ed essere privi di lisce. Sono ammessi prodotti ittici surgelati e bastoncini di pesce surgelati

I **LEGUMI** devono essere freschi o secchi, integri, privi di impurità e corpi estranei. I legumi freschi utilizzati fuori stagione possono essere surgelati.

GLI ORTAGGI devono essere di stagione e di recente raccolta essere maturi fisiologicamente e non solo commercialmente essere asciutti, privi di terrosità e di altri corpi o prodotti estranei essere indenni da difetti tali da alterare le caratteristiche organolettiche non presentare tracce di appassimento e/o alterazioni anche incipiente. Gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati. L'aglio, le cipolle e le patate non devono essere raggrinzite o flaccide o con germogli. L'interno non deve avere chiazze scure e tracce di verde epicarpale (presenza di solanina).

II FORMAGGIO:

DA CONDIMENTO deve essere : della qualità "Parmigiano Reggiano" e deve essere di prima scelta e marchiato, prodotto nelle zone tipiche , avere ottimo sapore e profumo e avere una stagionatura di almeno diciotto mesi

DA PASTO, quali: Fontina o Galbanino, Emmenthal, Mozzarella e simili, non devono presentare alterazioni esterne ed interne . La ricottine devono **provenire da filiera corta ,a chilometro zero** Le eventuali confezioni, in mono porzioni sigillate devono riportare le seguenti informazioni:

- a) tipo di formaggio
- b) nome del produttore
- c) luogo di produzione
- d) data di scadenza

Il **PROSCIUTTO COTTO** deve essere privo di polifosfati aggiunti, deve essere di coscia, di prima qualità, in ottimo stato di conservazione. A richiesta l'aggiudicatario dovrà fornire tutta la documentazione relativa al tipo di prodotto, al nome della ditta produttrice ed al luogo di produzione.

Il **PROSCIUTTO CRUDO** deve essere magro di tipo dolce , di coscia, di prima qualità, di provenienza nazionale, in ottimo stato di conservazione , con stagionatura non inferiore a sei mesi , **proveniente da filiera corta ,a chilometro zero**. A richiesta l'aggiudicatario dovrà fornire tutta la documentazione relativa al tipo di prodotto, al nome della ditta produttrice ed al luogo di produzione.

Il grasso di copertura non deve essere eccessivo, ma essere compatto, senza presentare parti ingiallite o con odore e sapore di rancido. Non deve essere usato prosciutto affettato o confezionato sottovuoto.

L'**OLIO** usato per la cottura (non anche per la frittura) e per il condimento deve essere di tipo extravergine di oliva, di ottima qualità. Non deve contenere più di 0,8 di acidità espressa in acido oleico e deve rispondere alle vigenti norme igienico-sanitarie

Il **PANE** deve essere prodotto con farina "0" e con l'aggiunta di olio d'oliva nella percentuale minima consentita dalla legge. Deve essere preparato giornalmente secondo buona tecnica di lavorazione, con lievito naturale e cotto adeguatamente. Deve essere di piccola pezzatura (panino confezionato, monoporzione), ben lievitato e non rigenerato.

La **FRUTTA** deve essere di stagione, esente da difetti all'epicarpio e alla polpa di prima qualità , di calibratura e grammatura come da tabelle dietetiche , fisiologicamente matura omogenea, uniforme e turgida

Le **UOVA** devono essere di categoria extra "A" , classe L (senza alcuna preferenza di merito per le dimensioni)

Il sale deve essere del tipo iodato

L'**ACQUA** da somministrare sarà quella erogata dall'acquedotto comunale, in contenitori omologati dal punto di vista igienico sanitario. In alternativa potrà essere somministrata acqua di tipo oligominerale naturale , preconfezionata in bric di plastica da 50 cl. Tanto esclusivamente nelle ipotesi di sospensione dell'erogazione del servizio idrico comunale. Tutti gli alimenti devono provenire da aziende in regola con le vigenti normative di settore ovvero senza l'impiego di organismi geneticamente modificati OGM e/o prodotti derivati da tali organismi.

ART.10

1. Nella preparazione dei pasti, alla ditta aggiudicataria è fatto obbligo di attenersi alle istruzioni che verranno impartite dal SERVIZIO SIAN anche per quanto riguarda ai metodi di cottura e di conservazione degli alimenti e a quant'altro che, in materia di tecnica alimentare, da questi verrà disposto.
2. Per la preparazione dei pasti la ditta deve utilizzare i generi alimentari descritti nell'articolo precedente.
3. Le verdure devono essere accuratamente lavate con acqua corrente.
4. Gli alimenti surgelati devono subire la fase di scongelamento nel frigorifero.
5. La ditta aggiudicataria deve impegnarsi a:
 - cuocere le verdure a forno a vapore
 - cuocere i secondi piatti al forno
 - aggiungere i grassi possibilmente a crudo
 - somministrare la razione di carne e/o di pesce, possibilmente in un'unica porzione (una scaloppina, una coscetta. ecc.)
 - conservare le uova in frigorifero tra +4°C e -10°C, per non oltre una settimana e devono essere accuratamente lavate e asciugate immediatamente prima dell'utilizzo
6. E' assolutamente vietato utilizzare:
 - a) carni al sangue
 - b) cibi fritti
 - c) alimenti surgelati, esclusi i prodotti ittici
 - d) conservanti ed additivi chimici
 - e) paste speciali fresche
 - f) verdure, carni e prodotti ittici semilavorati o precotti
 - g) residui dei pasti dei giorni precedenti

ART.11

CAUSE DI SOSPENSIONE DEL SERVIZIO MODIFICAZIONE DELLA FORNITURA

1. L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di sospendere la fornitura nei casi di eventi sismici, meteorologici, epidemiologici, soppressione o interruzione dell'attività didattica e per ogni altro fatto o evento che impedisca il regolare svolgimento del servizio mensa.
2. In caso sospensione della fornitura e di interruzione del servizio, nessun corrispettivo o risarcimento danni sarà dovuto dall'Amministrazione Comunale.
3. L'aggiudicatario si impegna a modificare la tipologia degli alimenti in considerazione di eventi, tali da ritenere giustificate altre soluzioni, suggerite dal SERVIZIO SIAN, che dovranno essere concordate tra le parti.
4. Qualora nel corso del contratto si dovesse ravvisare la necessità di modificare, in tutto o in parte, le tipologie alimentari come previsto dal presente capitolato, tra le parti sarà definito il nuovo prezzo d'appalto. In caso di mancata intesa sulla congruità del nuovo prezzo, il contratto potrà risolversi, previo accordo sottoscritto dalle parti, entro i tempi

concordati e comunque non oltre 45 giorni dalla data di sottoscrizione dell'accordo medesimo.

ART.12

SCIOPERI E ASSEMBLEE SINDACALI

1. La ditta aggiudicataria dovrà assicurare la fornitura anche in presenza di scioperi o rivendicazioni sindacali degli addetti alla produzione.
2. In caso di sciopero o di assemblee sindacali degli operatori scolastici che comporti l'interruzione del servizio di mensa scolastica, l'Amministrazione Comunale darà comunicazione alla ditta almeno un giorno prima del giorno fissato.
3. In tale caso, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di sospendere il servizio, limitatamente ai soli giorni interessati allo sciopero o alle assemblee sindacali, senza pretesa o indennizzo alcuno da parte della ditta.

ART. 13

CAUZIONI

1. La ditta offerente è tenuta a prestare unitamente all'offerta, cauzione provvisoria nella misura di 2% importo a base d'asta.
2. L'Amministrazione Comunale provvedere a trattenere la cauzione per la mancata sottoscrizione del contratto da parte della ditta aggiudicataria. Detta cauzione sarà svincolata automaticamente nel momento della sottoscrizione del contratto.
3. Alle ditte non aggiudicatarie. la cauzione sarà restituita non appena avvenuta l'aggiudicazione.
4. La ditta aggiudicataria, entro giorni dieci dalla comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione provvisoria, dovrà presentare una cauzione definitiva nella misura del 10% dell'importo contrattuale.
5. Tale cauzione resterà vincolata fino al termine dell'esatto adempimento della fornitura.
6. La cauzione provvisoria e definitiva potranno essere prestate con fideiussione polizza assicurativa rilasciata da primaria ed abilitata Compagnia di Assicurazione.
7. La ditta aggiudicataria deve costituire, prima della stipula del contratto, una polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi, per eventuali danni derivanti da intossicazione alimentare imputabile alla ditta stessa, per un importo di euro 1.000.000,00

ART.14

CONTRATTO

1. Prima dell'avvio del servizio, la ditta aggiudicataria dovrà stipulare apposito contratto o, nelle more della stipula, sottoscrivere verbale di consegna, sub lege.
2. Tutte le spese di bollo, di registro, di copia di atti, di diritti di segreteria, ecc. dipendenti dal contratto stesso, sono a totale carico della ditta.

ART.15

RISOLUZIONE

1. L'Amministrazione Comunale procederà alla risoluzione del contratto ai sensi dell'art.1456 del C.C. nei seguenti casi:
 - per perdita da parte della ditta dei requisiti richiesti per la partecipazione all'incanto
 - per comprovata mancanza di igiene dei locali e delle attrezzature che comporta la revoca dell'autorizzazione sanitaria: utilizzo di centri di cottura o di contenitori e mezzi per il trasporto dei pasti non idonei; personale non in regola circa gli obblighi igienico-sanitari (attestati di formazione igienico-sanitaria, abiti di lavoro, ecc.)
 - per gravi violazioni agli obblighi contrattuali
 - per subappalto o cessione anche parziale della fornitura senza specifica autorizzazione comunale

- incapacità o rifiuto di effettuare la fornitura
- ritardo dell'inizio della fornitura oltre gg.7 dal termine prefissato
- per fornitura di alimenti avariati e deteriorati, imputabili alla ditta aggiudicataria
- qualora la ditta aggiudicataria non provvedesse entro il termine assegnato a rimuovere le irregolarità contestate elencate nell'art 16.

2. La risoluzione del contratto, per cause imputabili alla ditta aggiudicataria, comporterà per quest'ultima, il risarcimento dei danni subiti dall'Amministrazione Comunale.

ART.16

PENALITA'

1. L'Amministrazione Comunale, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, applicherà le seguenti penalità:

a - euro 500 ,00 per mancata fornitura dei pasti ordinati, presso la mensa

b - euro 500,00 in ciascuno dei seguenti casi:

- per rinvenimento di prodotti alimentari scaduti
- per mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica
- per fornitura di pasti chimicamente contaminati e inadatti all'alimentazione.

c - euro 300,00 in ciascuno dei casi seguenti :

- per mancato rispetto delle caratteristiche qualitative previste
- per confezionamento non conforme alle vigenti normative
- per etichettatura non conforme alla vigente normativa
- per non corrispondenza dei pasti rispetto a que Ili previsti dalla tabella dietetica giornaliera
- per mancata consegna dei pasti destinati alle diete speciali personalizzate
- per rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici nei cibi preparati
- per inadeguatezza igienica delle attrezzature ed utensili
- per inadeguatezza igienica degli automezzi di trasporto dei pasti
- per mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia dei locali cucina
- per conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente
- per mancato rispetto delle norme igieniche da parte del personale addetto alla preparazione dei pasti e trasporto

d - euro 150,00 in ciascuno dei seguenti casi:

- per mancata consegna di materiale a perdere (posate, bicchieri, tovaglioli)
- per mancato rispetto della grammatura, verificato su 10 pesate della stessa preparazione
- per mancato rispetto per ciascuno dei menù riferiti al contorno, alla frutta, al pane, al dessert
- per rinvenimento di parassiti

2 L'Amministrazione Comunale, inoltre, si riserva la facoltà di diffidare la ditta a porre rimedio alle irregolarità contestate, assegnando un congruo termine di gg. 15.

3. In ogni caso è sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivati dalle inadempienze.

4 Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, L'Amministrazione Comunale potrà rivalersi su eventuali crediti della ditta nonché della cauzione, senza bisogno di diffide o formalità di sorta.

ART.17

CONTROVERSIE

In caso di controversie sull'applicazione e sulla interpretazione del contratto, le parti si atterranno al giudizio di un collegio arbitrale composto da un rappresentante del Comune,

da un rappresentante della ditta aggiudicataria e da un terzo nominato dal Presidente del Tribunale di Lagonegro.

ART.18

NORME ANTIMAFIA

Ad avvenuta aggiudicazione, il Comune si riserva di procedere agli accertamenti previsti dal decreto legislativo 8.8.1994 n.490.

ART.20

DISPOSIZIONI FINALI

1. La ditta aggiudicataria sarà tenuta all'osservanza di tutte le leggi decreti, regolamenti e capitoli, in quanto applicabili ed in genere di tutte quelle prescrizioni che siano o saranno emanate dai pubblici poteri in qualsiasi forma.

2. A tutti gli effetti la ditta aggiudicataria deve eleggere domicilio legale in VIGGIANELLO e pertanto il Foro competente per eventuali controversie sarà quello di LAGONEGRO.

3. Approvazione espressa ex art. 1321 CC. In sede contrattuale , le parti dichiareranno di accettare espressamente il contenuto degli artt 4.5, 16. 17

* CAPITOLATO SPECIALE REDATTO CON LA CONSULENZA DEL SERVIZIO SANITARIO REGIONALE DI BASILICATA , AZIENDA SANITARIA LOCALE DI POTENZA , AMBITO TERRITORIALE EX ASL 3 LAGONEGRO ,DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE , SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE (S.I.A.N.)

**IL RESPONSABILE DEL SETTORE AA.GG.
ANTONIO MASTROLORENZO**



**ESTRATTO DELLE
CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEGLI ALIMENTI
NELLA VIGENTE LEGISLAZIONE
CODEX ALIMENTARIUS**

PASTA

La comune pasta secca, o pasta di semola di grano duro, deve essere prodotta esclusivamente con semole o semolati di grano duro ed acqua. La pasta deve presentare colore giallo ambrato omogeneo, priva di impurità, bolle d'aria, venature, punti bianchi o neri, tracce di infestazioni di parassiti; nello spezzarsi deve emettere un suono secco, mostrando una sezione non farinosa. La pasta deve tenere la cottura, rimanendo resistente ed elastica; deve assorbire l'acqua, aumentando di peso e di volume fino a due o tre volte, con limitate perdite di peso e di acqua di cottura; deve presentare odore e sapore gradevoli, privi di aromi estranei (muffa, acidità).

Il tasso di umidità non può superare il 12,5%. Le caratteristiche di altri tipi di pasta sono illustrate di seguito.

PASTA ALL'UOVO

La pasta all'uovo deve essere prodotta esclusivamente con semole e con l'aggiunta di almeno quattro uova intere di gallina, prive di guscio, per un peso complessivo non inferiore a 200 grammi di uovo per kg di semola. E' ammessa l'utilizzazione di ovoprodotti,

preparati comunque con uova intere di gallina. Il tasso di umidità non può superare il 12,5%. Questa pasta va posta in commercio con la denominazione di "pasta all'uovo".

PASTE SPECIALI

Questi tipi di pasta devono essere prodotti esclusivamente con semole. Possono contenere altri ingredienti, quali carni, latte e derivati, ovoprodotti, pesce, verdure, funghi, grassi, zuccheri, condimenti e spezie. Le paste speciali vanno poste in commercio con la denominazione di "pasta di semola di grano duro", seguita dall'elenco degli ingredienti aggiunti.

PASTE DIETETICHE

Le paste dietetiche devono essere prodotte con gli stessi ingredienti degli altri tipi di pasta. E' comunque possibile sostituirli in parte con altri prodotti, ed arricchirli con vitamine e sali minerali. Presentano un ridotto contenuto in nutrienti come zuccheri, proteine, sodio, ed in calorie. Sono destinate a persone che presentano determinate patologie (diabete, intolleranza al glutine, cardiopatie).

PASTE FRESCHE

Questi tipi di pasta possono essere preparati anche utilizzando farine di grano tenero. Possono inoltre essere impiegati altri ingredienti quali verdure, ecc. Nella preparazione di

pasta fresca all'uovo devono essere utilizzate esclusivamente uova fresche. L'acidità non deve essere superiore al 6%. Il tasso di umidità può arrivare al 30%.

RISO

Le varietà di riso possono essere raggruppate in base alla forma ed alla dimensione dei chicchi.

Si distinguono quindi:

- risi comuni, con chicchi piccoli e di forma tonda, quali riso Balilla, Rubino, Cripto, ecc.
- risi semifini, con chicchi di media lunghezza e di forma tonda, o con semi lunghi, quali riso rosa Marchetti, Padano, Romeo, ecc.
- risi fini, con chicchi e semi di forma affusolata, quali riso Ribe, Europa, S. Andrea, ecc.
- risi superfini, con chicchi grandi e di forma allungata, quali riso Arborio, Baldo, Carnaroli (varietà molto pregiata), ecc. Per essere utilizzato come alimento, il riso viene preparato attraverso un processo comprendente le seguenti fasi:
 - sbramatura: in questa fase vengono eliminate le lamelle (giumelle) che fissano il chicco alla spiga
 - sbiancatura o pulitura: in questa fase vengono eliminati, per sfregamento, la pellicola interna, il germe e gli strati periferici del chicco
 - spazzolatura: in questa fase vengono eliminate le farine degli strati superficiali
 - lucidatura: viene effettuata in apparecchi ad elica; se si aggiunge olio di lino, si ottiene il riso "camolino" Il riso "parboiled" viene ottenuto trattando il riso al vapore prima della sbramatura. Questo processo consente di ottenere un prodotto di elevata qualità, poiché determina:
 - le sostanze presenti negli strati esterni, come vitamine B1 e PP, si concentrano all'interno del chicco; il riso assume un colore giallo ambrato
 - l'amido presente nella parte esterna si gelifica, con riduzione della perdita di sostanze nutritive nella cottura
 - il riso si presenta costituito da grani interi, staccati e poco collosi

ASPETTO

Il riso non deve presentare chicchi con punteggiature, o danneggiati, né odori sgradevoli o di muffa. Il tenore di umidità deve essere compreso tra il 15 e il 15,5%. Il riso mostra all'interno una macchia bianca, costituita da granuli di amido non cristallizzati che tendono a sciogliersi, nel chicco, che appare lucido; questa macchia è più grande nelle varietà di riso tenere, adatte a minestre, risotti, ecc.; mentre è più piccola nelle varietà di riso dure, adatte a insalate, piatti al forno, ecc.

PANE

Il pane deve essere ottenuto dalla cottura, totale o parziale, di pasta adeguatamente lievitata, prodotta con sfarinati di grano, acqua e lievito. Può essere aggiunto sale da cucina. Non possono essere impiegati additivi. Il pane cotto parzialmente deve essere posto in commercio in confezioni singole. Il pane può essere classificato, in base alla farina utilizzata nella produzione, come di tipo "00", di tipo "0", integrale, ecc. Esistono inoltre diversi tipi di pane speciale, nella cui preparazione sono stati impiegati diversi ingredienti, quali burro, strutto, latte, olio di oliva, miele, mosto, olive, uva passa, origano, ecc. I diversi tipi di pane vanno venduti separati, con indicazione del tipo e del prezzo. Per il pane speciale, vanno indicati anche gli altri ingredienti utilizzati.

Di seguito sono illustrate le caratteristiche generali del pane. Aspetto, odore e sapore. Il pane presenta una crosta friabile, omogenea, di colore giallo bruno, diverso a seconda del

tipo. La mollica è soffice ed elastica, di colore chiaro. L'odore ed il sapore del pane sono gradevoli e caratteristici dei diversi tipi. Dipendono dagli ingredienti utilizzati.

CARNI FRESCHE

Le carni devono provenire da animali sottoposti a visita "ante mortem" e ad ispezione "post mortem" da parte del veterinario ufficiale. Devono essere provviste del bollo sanitario che identifica lo stabilimento di macellazione o il laboratorio di sezionamento. Tale bollo va applicato sulle mezzene o, per le carni confezionate, sull'etichetta.

Le carni poste in commercio devono essere accompagnate dalle seguenti informazioni:

- codice identificativo dell'animale (o del gruppo di animali)
- Paese di origine dell'animale
- Paese in cui ha avuto luogo l'ingrasso
- Paese in cui ha avuto luogo la macellazione
- numero di riconoscimento dello stabilimento di macellazione
- Paese in cui le carni sono state selezionate
- numero di riconoscimento del laboratorio di sezionamento

Le carni in esposizione devono recare inoltre la specie animale di provenienza e lo stato fisico del prodotto (carni fresche, congelate, scongelate).

Di seguito sono illustrate le caratteristiche generali delle carni fresche.

COLORE

Il colore delle carni è determinato dal contenuto in mioglobina. Quanto più elevato è tale contenuto, tanto più il muscolo appare scuro. Altri fattori che determinano il colore delle carni sono: il sesso (la carne degli individui di sesso maschile presenta un colore più vivo di quella delle femmine); l'età (le carni degli adulti sono più scure di quelle dei giovani); l'alimentazione. Il colore rappresenta anche un parametro di classificazione: vitello, agnello, capretto, coniglio e carni avicole (esclusa l'oca) sono considerate carni "bianche", poiché presentano tonalità chiare, mentre manzo, capra, maiale sono dette carni "rosse", perché di colore rosso da vivo a scuro. Le carni di selvaggina in genere vengono dette carni "nere".

ODORE

L'odore delle carni varia con la specie, l'età, il sesso e l'alimentazione dell'animale. Le carni fresche presentano in genere odore non forte, simile a quello dell'acido lattico, e nel quale si avvertono le sfumature dovute all'alimentazione. Tuttavia, alcune specie presentano aromi più forti: ad esempio, la carne di capra ha odore muschiato; quella di selvaggina, un caratteristico odore di selvatico. Un odore stantio denota la carne conservata troppo a lungo. L'odore putrido indica i processi di deterioramento delle proteine; l'odore rancido è dovuto alla degradazione dei grassi. Il sapore della carne varia con la specie. Anche l'età influenza questo parametro: le carni degli animali giovani hanno gusto più delicato rispetto a quelle degli individui adulti.

FINEZZA

La finezza delle carni dipende dalla quantità e dal tipo di tessuto connettivo presente nei muscoli. Tagliando la carne trasversalmente si può osservare l'aspetto dei fasci muscolari riuniti in lobuli dal tessuto connettivo (grana). Le carni di cavallo e di vitello, morbide e vellutate, vengono considerate "finissime"; quelle di manzo e vitellone fini; quelle di bue, ruvide e asciutte, grossolane. La finezza delle carni dipende anche dalla tessitura, evidenziata dalla disposizione dei fasci muscolari e dalla quantità di tessuto connettivo

interposto tra essi. Le carni di manzo hanno tessitura compatta, quelle di vacca poco compatta, quelle di vitello molto lassa.

CONSISTENZA

La consistenza della carne dipende dall'età dell'animale. I muscoli degli individui giovani presentano consistenza minore di quelli degli adulti. Anche il grasso contribuisce a determinare questa caratteristica. Negli animali adulti, come il bue, il maiale, la capra, il cavallo, la carne si presenta quindi soda, mentre in quelli più giovani tenera.

SUCCOSITÀ

La succosità è dovuta all'acqua liberata dalla carne durante la masticazione. Dipende dallo stato delle proteine muscolari, dal grado di acidità, dalla durata della frollatura, dalla quantità di grasso.

LATTE

Il latte è il prodotto della mungitura della vacca. Il latte prodotto da altri animali deve essere accompagnato dalla specificazione della specie di provenienza (ad esempio, latte di capra). Il latte destinato al consumo umano deve essere confezionato in contenitori chiusi, non riutilizzabili dopo l'apertura, ed in grado di proteggere il prodotto da contaminanti esterni; il latte deve essere stato sottoposto ad un trattamento termico di risanamento, allo scopo di migliorarne la conservabilità.

I trattamenti termici consentiti sono:

- la pastorizzazione, nella quale il latte è sottoposto per 15 secondi a temperature superiori al punto di ebollizione (comunque superiori a +72°C) e che elimina i microrganismi patogeni e parte di quelli saprofiti;
- la sterilizzazione, nella quale il latte è sottoposto a temperature superiori a quella di ebollizione, e che elimina tutti i microrganismi presenti.

Il latte crudo, non trattato termicamente, può essere messo in vendita solo direttamente, dal produttore al consumatore, nella stessa azienda di produzione.

Il latte non deve contenere acqua ossigenata o residui di farmaci o conservanti chimici.

Le confezioni nelle quali il latte è posto in commercio devono recare la data di scadenza, espressa con la dicitura "da consumarsi entro..." seguita dalla data comprendente giorno, mese e anno. Di seguito sono illustrate le caratteristiche generali del latte.

COLORE

Il latte è bianco opalescente, anche se talora può presentare riflessi giallastri. Il siero, ottenuto dopo la separazione delle proteine, è di colore giallastro.

ODORE

Il latte ha aroma non forte, dipendente dall'alimentazione dell'animale, ma influenzato anche da odori dell'ambiente esterno, quali quelli di mangimi, dei materiali della stalla, di detersivi, ecc.

SAPORE

Il sapore del latte tende sia al dolce sia al salato, per la presenza di zucchero (lattosio) e sale (cloruro di sodio)

CLASSIFICAZIONE

Il latte può essere classificato secondo diversi criteri. In base al trattamento termico si distinguono:

- latte pastorizzato: latte sottoposto a pastorizzazione, da conservare in frigorifero (fino a +6°C) Il latte pastorizzato è considerato fresco se perviene crudo allo stabilimento di

lavorazione, sottoposto ad un solo trattamento termico entro 48 ore e presenta un tenore in sieroproteine solubili non denaturate non inferiore al 14%.

Se il contenuto in sieroproteine solubili non denaturate è non inferiore all'11%, il latte è considerato pastorizzato.

latte fresco pastorizzato di alta qualità: latte che presenta gli stessi requisiti del latte fresco pastorizzato, prodotto in condizioni controllate in allevamenti riconosciuti indenni da brucellosi e tubercolosi

latte microfiltrato: latte tratto termicamente e sottoposto a microfiltrazione

latte sterilizzato: latte sottoposto a sterilizzazione

latte UHT: latte sterilizzato ad temperature molto elevate; si conserva a temperatura ambiente fino a 3 mesi

In base al tenore in grassi si distinguono:

latte intero: tenore in grassi non inferiore al 3,5%

latte parzialmente scremato: tenore in grassi compreso tra 1,5 e 1,8%

latte scremato: tenore in grassi non superiore allo 0,3%.

In base alle modificazioni del contenuto in nutrienti si distinguono:

latte desodato: latte con ridotto contenuto in sodio

latte delattosato: latte nel quale il lattosio è stato scisso nelle molecole costituenti

latte vitaminizzato: latte arricchito in vitamine

Questi tipi di latte sono destinati a persone che presentano particolari condizioni o patologie.

I diversi tipi di latte trattati termicamente vanno consumati entro:

latte fresco pastorizzato: 6 giorni

latte pastorizzato microfiltrato: 10 giorni

latte sterilizzato: entro 6 mesi

latte UHT: entro 3 mesi

FORMAGGI

I formaggi sono ottenuti dalla coagulazione delle caseine presenti nel latte, o cagliata. Esistono circa mille tipi di formaggio, che possono essere raggruppati in una ventina di qualità in base alle caratteristiche dei processi di produzione, qui brevemente presentate:

tipo di latte impiegato nel processo produttivo: formaggi vaccini, caprini, ovini, ecc

consistenza della pasta: formaggi a pasta cremosa, con un contenuto idrico superiore al 40% del peso; a pasta molle, con un contenuto idrico pure superiore al 40%; a pasta dura, con un contenuto idrico inferiore al 40%

modalità di produzione: formaggi a pasta cruda, se la cagliata è mantenuta a temperatura ambiente; a pasta semicotta, se la cagliata viene cotta a temperatura compresa tra 38 e 40°C; a pasta cotta, se la cagliata viene cotta a temperatura compresa tra 58 e 60°C; a pasta filata, se la cagliata è lavorata in acqua bollente

durata della stagionatura e della maturazione: formaggi freschissimi, da 48 a 72 ore; freschi, 15 giorni; semistagionati, da 40 giorni a 6 mesi; stagionati, da 6 mesi a 1 anno o più

contenuto in grassi: formaggi magri, con tenore lipidico inferiore al 20% sul prodotto secco

formaggi semigrassi, con tenore lipidico compreso tra il 20% ed il 42%; formaggi grassi, con tenore lipidico superiore al 42%

I formaggi vanno posti in commercio accompagnati dalle seguenti informazioni:

- tipo

- peso

- nome e sede del produttore
- nome del venditore
- eventuali additivi consentiti dalle normative vigenti.

Le confezioni devono inoltre recare avvertenze sulle condizioni di conservazione e la data di scadenza. Queste informazioni variano a seconda del tipo di formaggio.

Di seguito sono illustrate le caratteristiche generali dei principali tipi di formaggi.

ASPETTO, COLORE E SAPORE

I formaggi freschi, quali crescenza o robiola, presentano consistenza molle, pasta di colore bianco, e sapore delicato, che in alcuni tipi può avere una lieve sfumatura acidula. I formaggi a media maturazione, come gorgonzola, caciotte o taleggio, hanno pasta molle, friabile, di colore paglierino, più o meno pronunciato, e sapore che va dal dolce al piccante. In alcuni tipi (gorgonzola) sono presenti muffe caratteristiche, necessarie alla produzione che conferiscono al colore venature verdi-azzurre, e rendono l'aroma ed il sapore molto intensi. I formaggi a lunga maturazione, come parmigiano e pecorino, presentano una pasta la cui consistenza va da finemente granulosa a compatta, di colore da giallo paglierino a bianco, con sapore pronunciato, più dolce nel parmigiano, piccante nel pecorino. I formaggi a pasta filata, ad esempio mozzarella o provolone, presentano pasta con consistenza da elastica a compatta, di colore da giallo a bianco latte, e sapore da piccante a dolce.

PRODOTTI DELLA PESCA

PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI

La definizione di prodotti della pesca comprende tutti gli animali, marini o di acqua dolce, selvatici o d'allevamento, e tutte le forme, parti e prodotti commestibili di tali animali. Sono esclusi i molluschi bivalvi vivi, echinodermi vivi, tunicati vivi e gasteropodi marini vivi, tutti i mammiferi, rettili, e rane. Questa definizione comprende in pratica il pesce ed i crostacei.

PESCE

Il pesce fresco o congelato va posto in commercio accompagnato dalle seguenti informazioni:

- denominazione commerciale della specie
- metodo di produzione: pescato o allevato
- zona di cattura per il pesce pescato, o Paese di provenienza per quello allevato
- prezzo di vendita al kg, riferito al peso netto

Il pesce surgelato va posto in commercio accompagnato dalle seguenti informazioni:

- denominazione commerciale, accompagnata dalla dicitura "surgelato"
- metodo di produzione: pescato o allevato
- zona di cattura per il pesce pescato, o Paese di provenienza per quello allevato
- elenco delle specie presenti se vendute assieme
- quantità netta o quantità nominale
- nome, ragione sociale o marchio depositato e sede, stabilita in un Paese dell'Unione Europea, del produttore o confezionatore o venditore
- sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento
- codice o altra indicazione che consenta di identificare il prodotto
- termine minimo di conservazione ("da consumarsi preferibilmente entro...") con l'indicazione del periodo in cui il prodotto può essere conservato dal consumatore
- modalità di conservazione dopo l'acquisto, con indicazione della temperatura ottimale e dell'apparecchiatura necessaria

□□dicitura con l'avvertenza che il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato

□□quantità e tipo di ingredienti, qualora figurino nella denominazione commerciale o siano evidenziati in etichetta

□□prezzo di vendita della confezione

Il pesce presenta una carne diversa da quella degli animali terrestri, di colore bianco, salvo in alcune specie (tonno, salmone, ecc.) in cui è rosea. La carne ha inoltre minore consistenza, a causa del basso contenuto in tessuto connettivo. I caratteri organolettici che determinano il grado di freschezza del pesce sono: l'odore, la rigidità, la consistenza e l'aspetto dell'occhio, della pelle, delle branchie e del ventre.

ASPETTO

Il pesce fresco deve presentare occhi vivi, di colore brillante, convessi verso l'esterno. In alcune specie, come il cefalo, l'occhio è comunque leggermente velato. La pelle deve essere lucida, brillante e tesa, con le squame, nelle specie in cui sono presenti, ben aderenti al corpo. Tutta la superficie corporea deve essere ricoperta di uno strato di muco, traslucido.

L'opercolo delle branchie, se presente, deve essere ben chiuso, e le lamelle devono essere rosso - rosate, intatte, serrate e coperte di uno strato di muco trasparente.

Il pesce deve presentare ventre turgido, integro ed elastico. Eventuali rigonfiamenti o una consistenza flaccida sono indice di deterioramento.

COLORE

La carne del pesce presenta colore bianco, determinato dalla disposizione delle proteine muscolari, che formano fibre adatte a sforzi rapidi e intensi (fibre veloci), e che non impiegano ossigeno. In questi muscoli è assente quindi la mioglobina, responsabile del colore rosso delle carni degli animali terrestri. Alcune specie ittiche presentano carne rosata poiché provviste di fibre di tipo diverso, adatte a sforzi prolungati (fibre lente), nelle quali è presente la mioglobina.

ODORE

Il pesce fresco ha odore di mare, salso, salmastro, e tenue. Un odore più pronunciato e sgradevole è indice di deterioramento.

CONSISTENZA

La consistenza della carne di pesce è inferiore a quella delle carni di animali terrestri a causa della diversa anatomia dei muscoli, costituiti da segmenti di fibre (miotomi) separati da strati di tessuto connettivo (miosetti). Le carni delle diverse specie di pesce fresco sono sode ed elastiche.

RIGIDITÀ

Il pesce fresco deve conservare il rigor mortis che compare poco dopo la cattura e si mantiene per poche ore, a seconda della temperatura di conservazione. Tale caratteristica viene valutata tenendo il pesce orizzontale per la testa: il corpo dell'animale deve presentarsi lievemente incurvato.

CROSTACEI

I crostacei comprendono numerose specie, tutte provviste di dieci arti, e con corpo suddiviso in due regioni: cefalotorace e addome. Vengono classificati come Macruri, come i gamberi e le aragoste, con addome disteso, e Brachiuri, come i granchi, il cui addome è ripiegato sotto il corpo. Le caratteristiche dei Crostacei sono brevemente riportate di seguito.

ASPETTO, COLORE, ODORE

Anche nei Crostacei, come negli altri prodotti della pesca, la vitalità è uno dei principali requisiti di freschezza. Alcuni tipi, come aragoste, granchi, ecc. vanno quindi posti in vendita vivi e vitali, in grado di reagire agli stimoli. Altri, come i gamberi, devono comunque essere venduti freschissimi. La carne dei Crostacei è in genere di colore bianco. Una macchia scura a livello del tronco, o cambiamenti di colore del carapace, indicano deterioramento. Nei Crostacei congelati vengono aggiunti come conservanti dei solfiti, che vanno comunque indicati in etichetta. L'odore dei Crostacei freschi deve essere di salsedine, privo di sfumature ammoniacali.

MOLLUSCHI

I molluschi comprendono numerose specie, suddivise in gruppi. I molluschi provvisti di una conchiglia suddivisa in due valve, sono detti lamellibranchi o bivalvi (mitili, vongole, ecc.).

Trascorrono l'intera vita sul fondo o fissati agli scogli, filtrando le sostanze nutritive nell'acqua. I molluschi provvisti di tentacoli (seppie, polpi, calamari) sono detti cefalopodi. Sono predatori, in grado di nuotare e spostarsi anche per lunghe distanze. Quelli provvisti di un piede muscoloso, e di una conchiglia esterna, in cui trovano rifugio, sono detti gasteropodi (patelle, lumache, ecc.). I molluschi bivalvi, molto importanti dal punto di vista commerciale, devono provenire da un centro di depurazione o di spedizione, e devono essere accompagnati lungo tutto il processo di distribuzione, compresa la vendita al dettaglio, da un bollo sanitario che rechi le seguenti informazioni:

- Paese speditore
- nome scientifico e denominazione in lingua italiana della specie di bivalve
- numero di riconoscimento attribuito dall'Autorità sanitaria, del centro di depurazione o di spedizione
- data di confezionamento, con indicazione di almeno giorno e mese
- data di scadenza o dicitura "i molluschi bivalvi devono essere vivi al momento dell'acquisto".

Il bollo sanitario deve presentare caratteri leggibili, indelebili e semplici da decifrare. Può essere utilizzato una sola volta. Non può essere trasferito. Può essere stampigliato sul materiale da imballaggio, o sull'etichetta, fissato tramite un gancio o per torsione.

ASPETTO, COLORE, ODORE

I molluschi bivalvi, quali mitili o cozze, vongole, ecc., devono essere venduti vivi. Le valve devono essere perfettamente chiuse; se l'animale si trova nell'acqua deve chiudere immediatamente le valve se sollecitato. Il corpo deve essere aderente alle valve. I molluschi bivalvi presentano colori brillanti e vividi, ed aroma gradevole, marino o salmastro. Nei cefalopodi, come seppie, calamari, polpi, ecc., il corpo deve essere turgido, lucido e ricoperto da uno strato di muco. Gli occhi devono essere lucenti, ed i tentacoli aderenti al corpo, con le ventose provviste di potere adesivo. Il colore dei cefalopodi puliti freschi è bianco, senza sfumature. Tonalità di colore rossastro indicano deterioramento. L'odore deve essere fresco e salmastro. Un odore ammoniacale è segno di deterioramento.

UOVA

L'uovo, indicato senza altre specificazioni (vedi alla sezione normativa - legislazione verticale), è quello di gallina. Queste uova possono essere classificate come uova di categoria A o B. Le uova di categoria A sono le uova fresche; non devono avere subito alcun trattamento, o lavaggio; sono classificate in base al peso:

- XL (grandissime, con peso pari o superiore a 73 g)
- L (grandi, con peso pari o superiore a 63 g ma inferiore a 73 g)

- M (medie, con peso pari o superiore a 53 g ma inferiore a 63 g)

- S (piccole, con peso inferiore a 53 g)

la freschezza è indicata dal termine minimo di conservazione (“da consumarsi preferibilmente entro...”) riportato sull’imballaggio, che non deve essere di oltre 28 giorni dalla deposizione. Le uova fresche “extra” devono essere commercializzate entro 7 giorni dalla data riportata sulla confezione, o entro 9 giorni dalla deposizione. Le uova devono inoltre recare un codice che riporta:

un numero (identificativo dell’allevamento)

la sigla IT (Italia), l’indicazione della provincia ed il codice ISTAT per il Comune in cui l’allevamento si trova

il codice del metodo di allevamento: 1 per l’allevamento all’aperto, 2 per l’allevamento “a terra”, 3 per l’allevamento in gabbia e 0 per la produzione biologica

Le uova di categoria B non rispondono ai requisiti della categoria A. Sono destinate all’uso industriale.

ASPETTO

Le uova presentano un polo acuto ed uno ottuso, forma detta tipicamente ovoidale. Il volume ed il peso variano con la razza, l’età e l’alimentazione dell’animale. L’uovo si suddivide in due parti, albume e tuorlo, racchiuse in un guscio poroso. Il colore del guscio dipende dalla razza dell’animale, e non è un indice di qualità. Al di sotto al guscio è presente una membrana, formata da due strati sottili. Con il tempo, questi due strati si distaccano, formando uno spazio (camera d’aria) in corrispondenza del polo ottuso dell’uovo. L’aria consente il galleggiamento dell’uovo: quindi, un uovo che galleggia non è fresco. L’albume è incolore. Il tuorlo presenta colore giallo arancione, dovuto alla presenza di carotenoidi e vitamina A. Il colore del tuorlo è influenzato dall’alimentazione: i mangimi ricchi di grassi, e quindi divitamina A e carotenoidi, conferiscono tonalità di colore più intense.

ODORE

Le uova fresche sono inodori. Il guscio, poroso, consente però il passaggio dell’odore delle sostanze con cui l’uovo è venuto a contatto. Anche l’alimentazione degli animali può influenzare l’aroma.

SAPORE

Le uova fresche hanno sapore gradevole, che però può alterarsi molto facilmente. Le uova di anatra, oca, ecc., hanno un sapore più intenso rispetto alle uova di gallina.

Principali frodi

Le più importanti frodi che coinvolgono le uova sono:

indicazione in etichetta di un termine minimo di conservazione superiore a 28 giorni

vendita di uova con indicazione di categoria di peso differente da quella effettiva

vendita come fresche di uova conservate in frigorifero

vendita di uova sporche o danneggiate

OLIO DI OLIVA

L’olio di oliva deriva dalla lavorazione delle olive. Secondo le normative vigenti (vedi alla sezione normativa - legislazione verticale), si definiscono oli di oliva “vergini” quelli ottenuti

dall’oliva mediante processi di spremitura che non alterino l’olio. Il processo produttivo comprende anche lavaggio, decantazione, centrifugazione e filtrazione.

Gli oli di oliva reperibili in commercio possono essere classificati nel modo seguente:

□□olio extravergine: olio con punteggio organolettico, attribuito da una commissione ufficiale di degustazione, pari o superiore a 6,5; tasso di acidità espressa in acido oleico inferiore all'1%; prodotto esclusivamente attraverso processi fisici: frangitura, spremitura, separazione

□□olio vergine: olio con punteggio organolettico pari o superiore a 5,5; tasso di acidità espressa in acido oleico inferiore al 2%

□□olio di oliva: miscela di oli di oliva raffinati e vergini; tasso di acidità espressa in acido oleico inferiore all'1,5%

□□olio di sansa di oliva: miscela di olio di sansa raffinato ed oli vergini; tasso di acidità espressa in acido oleico inferiore all'1,5%

Le caratteristiche dell'olio di oliva sono brevemente riportate di seguito.

ASPETTO

L'olio di oliva ha aspetto velato. La torbidità è indice di scarsa qualità.

COLORE

Il colore dell'olio va dal giallo paglierino, al giallo dorato al verdognolo. E' influenzato dalla zona di provenienza e dalla tecnica di produzione. Colori dal giallo al grigio, al rossiccio o

al bruno indicano scarsa consistenza. Un colore verde vivo può dipendere dall'uso di olive acerbe, o dalla zona di provenienza, e non è necessariamente indice di scarsa qualità.

ODORE E SAPORE

L'olio ha aroma fragrante, gradevole, fruttato. Il sapore è caratteristico, gradevole. L'aroma e il gusto dell'olio sono influenzati dalla zona di origine.

L'olio di oliva va posto in commercio accompagnato dalle seguenti informazioni:

□□denominazione di vendita, conforme alle normative vigenti

□□nome e sede del produttore, o del confezionatore o di un venditore stabilito nell'Unione Europea

□□sede dell'azienda produttrice o del confezionatore

□□quantità nominale, espressa in litri, centilitri, millilitri

□□indicazione del lotto, stampata in caratteri leggibili e indelebili e, se non facilmente individuabile, preceduta dalla lettera "L"; tale indicazione non è richiesta se il termine minimo di conservazione riporta giorno, mese e anno

□□termine minimo di conservazione, indicato con la dicitura "da consumarsi preferibilmente entro..."; la data deve riportare quanto meno mese e anno

Altre indicazioni facoltative sono:

□□marchio "e" che indica gli imballaggi preconfezionati che rispondono ai requisiti stabiliti dall'Unione Europea

□□modalità di conservazione

□□diciture quali "prima spremitura a freddo" o "estratto a freddo" per oli extra-vergini e vergini

□□designazione dell'origine, per oli extra-vergini e vergini

□□acidità massima, accompagnata da altri parametri quali indice dei perossidi, ecc.

Altri tipi di olio di oliva sono:

□□olio di oliva vergine lampante: olio con punteggio organolettico inferiore a 3,5 ed acidità superiore al 2%; questo olio non può essere venduto al consumatore diretto

□□olio di oliva raffinato: olio ottenuto dalla raffinazione di oli di oliva vergini, con acidità non superiore allo 0,3%; questo olio non può essere venduto al consumatore diretto

- olio di sansa di oliva grezzo: olio ottenuto da sansa di olive mediante processi di estrazione ,questo olio non può essere venduto al consumatore diretto;
- olio di sansa di oliva raffinato: olio ottenuto da olio di sansa di olive sottoposto a raffinazione, con acidità non superiore allo 0,3%; questo olio non può essere venduto al consumatore diretto
- olio di oliva composto da oli raffinati e vergini: olio ottenuto da olio di oliva raffinato e da altri oli (escluso l'olio lampante), con acidità non superiore all'1%
- olio di sansa di oliva: olio ottenuto da olio di sansa di oliva raffinato e oli di oliva vergini (escluso l'olio lampante), con acidità non superiore all'1%

MIELE

Il miele viene prodotto dalle api a partire dal nettare dei fiori. Le caratteristiche organolettiche del miele sono quindi determinati in gran parte dai fiori da cui le api hanno prelevato il nettare. Tra i principali tipi di miele sono compresi acacia, tarassaco, agrumi, castagno, millefiori (miele ottenuto da specie diverse di piante), ecc. L'origine botanica può essere indicata in etichetta. Il miele è costituito da zuccheri semplici, glucosio e fruttosio, ed ha elevato potere dolcificante.

ASPETTO

Il miele grezzo presenta la tendenza a cristallizzare, formando dei granuli, e ad assumere tonalità di colore opache. Questo processo può essere piuttosto lungo, come ad esempio nel miele di acacia o di castagno. I mieli pastorizzati sono invece fluidi. L'aspetto del miele di cattiva qualità può essere caratterizzato da:

- separazione tra parte cristallizzata e parte liquida, che si presenta in particolare nel miele conservato a temperature elevate o con elevato grado di umidità
- schiuma in superficie, che può essere dovuta a risalita di bollicine d'aria o alla formazione di anidride carbonica: quest'ultima è indice di processi fermentativi, che compromettono irrimediabilmente la qualità del prodotto
- presenza di corpi estranei

COLORE,ODORE E SAPORE

Il colore del miele è determinato dai fiori da cui proviene il nettare: così, l'acacia dà un miele molto chiaro o giallo dorato, quello del castagno è più scuro, ecc. A seconda dei fiori da cui proviene il nettare, l'aroma di alcuni tipi di miele, come quelli di acacia, arancio, ecc., è piuttosto forte, mentre in altri tipi di miele, come quello di erba medica, più tenue. Il miele conservato troppo a lungo e in condizioni non idonee, o esposto a temperature elevate, tende ad assumere colorazioni scure. Un odore pungente, fermentato, o come di fumo, o un sapore acido indicano cattiva qualità

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

I prodotti ortofrutticoli comprendono le verdure, gli ortaggi, i legumi, la frutta, ed i funghi. I requisiti per l'immissione in commercio di questi prodotti sono:

- essere sani, privi di ammaccature, abrasioni, lesioni, alterazioni o segni di attacchi parassitari
- essere di aspetto turgido, e non presentare acqua dovuta alla condensazione dell'umidità in seguito a sbalzi termici per malfunzionamento delle apparecchiature di conservazione
- non devono essere presenti segni della presenza di insetti infestanti o roditori
- livello di umidità normale
- grado di maturazione adeguato per il consumo

- livelli di residui di antiparassitari inferiori ai limiti di legge
- conformità alle caratteristiche merceologiche stabilite dalle normative specifiche;
- indicazione sugli imballaggi della provenienza, del peso lordo e del peso netto dei prodotti. Le caratteristiche generali dei prodotti ortofrutticoli sono brevemente riportate di seguito

COLORE

La vasta gamma cromatica dei prodotti vegetali è dovuta alla presenza di pigmenti che svolgono diverse funzioni nell'organismo della pianta. I pigmenti principali sono la clorofilla, i carotenoidi e gli antociani. La clorofilla fissa la luce solare, consentendo il processo di fotosintesi e determina il colore verde. I colori giallo, arancione e rosso di molti tipi di frutta e verdura, quali agrumi, pomodori, verdure, ecc., sono dati dai carotenoidi, coinvolti anch'essi alla fotosintesi e che, resistendo al calore, e mantengono la pigmentazione anche nei prodotti cotti; dagli antociani, che danno i colori rossi, viola, azzurri; dalle antoxantine che conferiscono il colore giallo. Nei funghi, i colori rosso, arancione, giallo sono determinati dai carotenoidi, dai quinoni e da altre molecole. I colori blu, marrone, giallo, rosso e rosa sono dovuti alla presenza di composti fenolici.

SAPORE E ODORE

Il gusto dei prodotti vegetali dipende da sostanze come i tannini, che danno un effetto astringente, dall'equilibrio tra acidi e zuccheri, che conferisce un sapore agrodolce, ecc. Il sapore agrodolce dei prodotti vegetali dipende dal grado di maturazione. Nella frutta acerba sono presenti alte concentrazioni di acidi deboli, che diminuiscono con la maturazione, ed il sapore passa da aspro a dolce. L'aroma è determinato da sostanze come chetoni, alcoli, esteri, ecc. Le diverse concentrazioni relative di queste sostanze conferiscono ad ogni prodotto l'aroma caratteristico. Ad esempio, le spezie sono particolarmente ricche di sostanze come la piperina, a cui è dovuto il sapore piccante del pepe.

PRODOTTI BIOLOGICI

L'agricoltura biologica è un metodo di coltivazione e di allevamento che si basa sul rispetto dell'ambiente, evitando sia lo sfruttamento eccessivo dell'aria, dell'acqua e del suolo, che

l'impiego di sostanze di sintesi (concimi, diserbanti, insetticidi, ormoni, antibiotici). I prodotti biologici devono essere conformi a quanto stabilito dal Regolamento comunitario 2092/91 e dal Decreto ministeriale 220/95 (vedi alla sezione normativa - legislazione verticale). L'agricoltura biologica è definita come un sistema globale di produzione agricola (vegetale e animale) che privilegia le pratiche di gestione, piuttosto che il ricorso a fattori di produzione di origine esterna. In quest'ottica, i metodi colturali, biologici e meccanici vengono impiegati di preferenza al posto dei prodotti chimici di sintesi. I produttori di alimenti biologici sono controllati da organismi di controllo privati, riconosciuti dalle Autorità, che attestano che i prodotti sono stati ottenuti secondo quanto stabilito dalla normativa.

Esistono tre tipi di prodotti da agricoltura biologica:

- prodotti con almeno il 95% degli ingredienti provenienti da agricoltura biologica
- prodotti con almeno il 70% degli ingredienti provenienti da agricoltura biologica: in questo caso è consentito il riferimento all'agricoltura biologica solo nell'elenco degli ingredienti e non nella denominazione di vendita
- prodotti in conversione: in questo caso, è obbligatoria la dicitura "prodotto in conversione all'agricoltura biologica"

L'etichettatura dei prodotti biologici deve contenere le seguenti indicazioni:

- nome dell'organismo di controllo autorizzato, e suo codice, preceduto dalla sigla IT
- codice dell'azienda controllata
- numero di autorizzazione (sia per i prodotti agricoli che per quelli trasformati)
- dicitura "organismo di controllo autorizzato con D.M. Mi.R.A.A.F. n..... del.... in applicazione del Reg. CEE n. 2092/91" Altre informazioni sono invece facoltative:
- indicazione "Agricoltura biologica - Regime di controllo CE"
- marchio europeo; identifica i prodotti con almeno il 95% dei componenti da agricoltura biologica. Gli imballaggi devono essere di materiale riciclabile. Le carni ottenute con metodi di produzione biologici devono essere poste in vendita in una zona separata e identificata del banco. Oltre alle indicazioni previste per le carni ottenute in modo convenzionale, devono essere presenti e visibili gli attestati di macellazione conforme alla normativa sui prodotti biologici.

TABELLA DIETETICA

REDATTA DAL SERVIZIO SANITARIO REGIONALE DI BASILICATA,

AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE DI POTENZA, AMBITO TERRITORIALE EX ASL 3
LAGONEGRO

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE COLLETTIVA DELLA SALUTE UMANA,

SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE (S.I.A.N.)



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE DI BASILICATA

Ambito territoriale ex ASL 3 Lagonegro

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE COLLETTIVA DELLA SALUTE UMANA

S.I.A.N. - Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Via Piano dei Lippi – 85042 Lagonegro

Il Direttore: Dr. Angelo Caputo

Anno Scolastico 2012/2013

Menù settimanale mensa scolastica del Comune di

LUNEDI'	<u>Pasta e lenticchie</u> Bastoncini di merluzzo al forno Insalata verde e finocchio Frutta fresca o macedonia di frutta fresca Pane
MARTEDI'	<u>Fusilli pomodoro e ricotta</u> Frittata al forno con mozzarella Patate al forno Frutta fresca o macedonia di frutta fresca

1a Settimana

	Pane
MERCOLEDI'	<u>Penne e mozzarella al forno</u> Formaggio tenero Insalata verde e pomodoro Frutta fresca o macedonia di frutta fresca Pane
GIOVEDI'	<u>Minestra di verdure con pasta o riso</u> Fettina (involtino) di Vitello al forno Mix di verdure lesse Frutta fresca o macedonia di frutta fresca Pane
VENERDI'	<u>Pasta e pomodoro</u> Filetti di platessa alla pizzaiola Piselli in umido Frutta fresca o macedonia di frutta fresca Pane

Si raccomanda di utilizzare per il condimento dei cibi

SALE IODATO e OLIO

EXTRA VERGINE DI OLIVA



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE DI BASILICATA

Ambito territoriale ex ASL 3 Lagonegro

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE COLLETTIVA DELLA SALUTE UMANA

S.I.A.N. - Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Via Piano dei Lippi – 85042 Lagonegro

Il Direttore: Dr. Angelo Caputo

Anno Scolastico 2012/2013

Menù settimanale mensa scolastica del Comune di

LUNEDI'	<u>Pasta al pomodoro</u> Petto di pollo o tacchino al forno Spinaci lessati Frutta fresca o macedonia di frutta fresca Pane
MARTEDI'	<u>Pasta al tonno</u> Filetti di merluzzo al forno Patate al forno Frutta fresca o macedonia di frutta fresca Pane
MERCOLEDI'	<u>Minestra in brodo vegetale con riso o pastina</u> Prosciutto Crudo magro tipo dolce Insalata verde e pomodoro Frutta fresca o macedonia di frutta fresca Pane

2a Settimana

GIOVEDI'	<p><u>Sedanini alle melanzane</u></p> <p>Frittata al forno di verdure di stagione</p> <p>Insalata verde e finocchio</p> <p>Frutta fresca o macedonia di frutta fresca</p> <p>Pane</p>
VENERDI'	<p><u>Pasta e fagioli</u></p> <p>Platessa impanata al forno</p> <p>Mix di verdure lesse</p> <p>Frutta fresca o macedonia di frutta fresca</p> <p>Pane</p>

Si raccomanda di utilizzare per il condimento dei cibi

SALE IODATO e OLIO

EXTRA VERGINE DI OLIVA



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE DI BASILICATA

Ambito territoriale ex ASL 3 Lagonegro

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE COLLETTIVA DELLA SALUTE UMANA

S.I.A.N. - Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Via Piano dei Lippi – 85042 Lagonegro

Il Direttore: Dr. Angelo Caputo

Anno Scolastico 2012/2013

Menù settimanale mensa scolastica del Comune di

LUNEDI'	<u>Pasta e ceci</u> Fettina di vitello alla pizzaiola Insalata verde e pomodoro Frutta fresca o macedonia di frutta fresca Pane
MARTEDI'	<u>Pasta al pomodoro</u> Ricotta Patate al forno Frutta fresca o macedonia di frutta fresca Pane
MERCOLEDI'	<u>Minestrone di verdure con pastina</u> Filetti di Merluzzo al forno

3a Settimana

	<p>Mix di verdure lesse</p> <p>Frutta fresca o macedonia di frutta fresca</p> <p>Pane</p>
GIOVEDI'	<p><u>Risotto allo zafferano</u></p> <p>Frittata al forno con ortaggi di stagione</p> <p>Insalata verde e finocchio</p> <p>Frutta fresca o macedonia di frutta fresca</p> <p>Pane</p>
VENERDI'	<p><u>Pasta al pomodoro</u></p> <p>Insalata di pesce con patate lesse</p> <p>Frutta fresca o macedonia di frutta fresca</p> <p>Pane</p>

Si raccomanda di utilizzare per il condimento dei cibi

SALE IODATO e OLIO

EXTRA VERGINE DI OLIVA



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE DI BASILICATA

Ambito territoriale ex ASL 3 Lagonegro

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE COLLETTIVA DELLA SALUTE UMANA

S.I.A.N. - Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Via Piano dei Lippi – 85042 Lagonegro

Il Direttore: Dr. Angelo Caputo

Anno Scolastico 2012/2013

Menù settimanale mensa scolastica del Comune di

LUNEDI'	<u>Zuppa di verdure con pasta o riso</u> Coscette di pollo al forno Spinaci lessati Frutta fresca o macedonia di frutta fresca Pane
MARTEDI'	<u>Pasta al pomodoro</u> Sogliola al forno Insalata verde e pomodoro Frutta fresca o macedonia frutta fresca Pane
MERCOLEDI'	<u>Pasta e fagioli</u>

4a Settimana

	<p>Mozzarella o caciotta fresca</p> <p>Patate al forno</p> <p>Frutta fresca o macedonia di frutta fresca</p> <p>Pane</p>
GIOVEDI'	<p><u>Gnocchi di patate al ragù vegetale</u></p> <p>Uova al forno con salsa di pomodoro e mozzarella</p> <p>Insalata verde e pomodoro</p> <p>Frutta fresca o macedonia di frutta fresca</p> <p>Pane</p>
VENERDI'	<p><u>Pasta al pomodoro</u></p> <p>Filetti di merluzzo alla pizzaiola</p> <p>Mix di verdure lesse</p> <p>Frutta fresca o macedonia di frutta fresca</p> <p>Pane</p>

Si raccomanda di utilizzare per il condimento dei cibi

SALE IODATO e OLIO

EXTRA VERGINE DI OLIVA



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE DI BASILICATA

Ambito territoriale ex ASL 3 Lagonegro

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE COLLETTIVA DELLA SALUTE UMANA

S.I.A.N. - Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Via Piano dei Lippi – 85042 Lagonegro

Il Direttore: Dr. Angelo Caputo

Anno Scolastico 2012/2013

GRAMMATURA DI GENERI ALIMENTARI PESO AL NETTO DEGLI SCARTI E AL CRUDO

GENERI ALIMENTARI	SCUOLE MATERNE (g)	SCUOLE ELEMMENTARI (g)	SCUOLE MEDIE (g)
Pasta per pomodoro	60	80	100
Riso	60	80	100
Gnocchi di patate	60	80	100
Pasta per minestra	30	40	50
Riso per minestra	30	30	40
Pollame con osso	150	180	200
Carni primo taglio	60	70	80
Pollame senza osso	60	70	80
Pesce	70	100	150
Uovo di categoria "A", class. L	Unità n°1	Unità n°1	Unità n°1
Mozzarella	10	20	30
o Parmigiano	5	10	15
Prosciutto Crudo	40	50	60

Formaggio tenero	50	70	100
Mozzarella, Ricotta o caciotta fresca	50	80	80
Mozzarella per frittata	10	20	30
Parmigiano per frittata	5	10	15
Verdura o ortaggi per frittata	35	45	60
Verdura cotta	100	130	150
Verdura per minestra	70	80	80
Legumi, Patate, tonno (al naturale), o Mozzarella per i primi piatti	30	35	40
Ricotta di mucca per primo piatto (pomodori pelati q.b.)	10	15	20
Brodo vegetale (q.b.) per primo piatto			
Melanzane per primi piatti	35	45	55
Emmenthal (tagliato a lamelle) per primi piatti	5	6	7
zafferano (q.b.), per i primi piatti	-----	-----	-----
Patate	100	150	180
Patate lesse (anche per insalata di pesce)	100	120	150
Insalata verde per patate lesse	25	35	45
Pomodoro, Finocchi o insalata per contorno	100	150	200
Pomodori pelati	50	60	60
Olio extra vergine di oliva	10	10	10
Parmigiano reggiano o grana padano grattugiato	7	8	9
Frutta	150	180	200
Pane	40	50	60