

ALLEGATO A

SCHEMA TECNICA LOTTO N. 1

FRUTTA E VERDURA FRESCA PROVENIENTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA E CONVENZIONALE

A - QUANTITA' PRESUNTA

Il quantitativo annuale da fornire è orientativamente il seguente:

TIPO FRUTTA E VERDURA	KG.
Frutta fresca di stagione di I ^a qualità	2000
Banane sciolte di I ^a qualità	650
Ortaggi freschi di stagione di I ^o grado	3000
Limoni di I ^a qualità	110
Patate	1900

B - CARATTERISTICHE FRUTTA E VERDURA

Tutti i generi oggetto del presente appalto dovranno essere di ottima qualità ed in perfetto stato di conservazione e dovranno rispondere pienamente alle caratteristiche di seguito riportate.

Dovranno essere prodotti, confezionati ed etichettati in stretta osservanza alle norme vigenti in riferimento alla legislazione nazionale e ai regolamenti UE e disposizioni collegate e di applicazione. In particolare i Regolamenti CE 178/2002, 852/2004, 361/2008.

Le forniture provenienti da produzione biologica a lotta integrata e, in subordine, da produzione convenzionale possibilmente a KM 0, dovranno rispettare le seguenti caratteristiche:

I prodotti devono provenire quando possibile da coltivazioni locali e biologiche. Sono ammesse eccezioni per alcuni generi non reperibili previo accordo con il Responsabile del Servizio.

a) FRUTTA ALLO STATO FRESCO: dovrà essere di recente raccolta, di **CATEGORIA 1^a**, sana, selezionata a perfetta maturazione per il pronto consumo e di pezzatura uniforme.

La frutta da fornire dovrà essere confezionata negli imballaggi accatastabili classici e tradizionali, soliti leggeri, maneggevoli, estetici, in uso nei mercati interni. La frutta dovrà essere di selezione accurata, esente da difetti visibili sull'epicarpo (superficie del frutto) ed in particolare dovrà:

- 1) presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie e delle cultivar richieste con regolare ordinazione;
- 2) avere raggiunto la maturità fisiologica che le rende adatte al proprio consumo;
- 3) essere omogenea ed uniforme, e le partite - in relazione alle rispettive ordinazioni - selezionate in modo uniforme e composte da prodotti appartenenti alla stessa specie, alla medesima cultivar e zona di produzione;
- 4) essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico, né gemente acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche o in seguito a naturali processi di sopramaturazione;

Gli imballaggi dovranno essere ritirati a cura e spese del fornitore.

b) **ORTAGGI ALLO STATO FRESCO**: dovranno presentare le precise caratteristiche merceologiche di **CATEGORIA 1[^]**, essere di recente raccolta; essere giunti ad una naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale, essere asciutti, privi di terrosità sciolte ed aderenti, di altri corpi o prodotti eterogenei:

- 1) dovranno appartenere alla stessa specie botanica, cultivar e zona di provenienza in relazione alla specie ed alle cultivar ordinate, essere omogenei per maturazione, freschezza e di pezzatura uniforme, a seconda delle specie e cultivar, essere privi (secondo gli usi e le disposizioni del mercato locale) di parti o porzioni non direttamente utilizzabili e non espressamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- 2) dovranno essere indenni, cioè esenti da qualsiasi difetto o tara di qualsiasi origine che possano alterare, a giudizio insindacabile dei tecnici incaricati del controllo qualitativo all'atto della ricezione, i caratteri organolettici degli ortaggi stessi;
- 3) devono essere esclusi dalla fornitura gli ortaggi che presentino tracce di appassimento, alterazioni e fermentazioni anche incipienti;
- 4) devono essere esclusi dalla fornitura gli ortaggi che abbiano subito trattamenti tecnici per accelerare o ritardare la maturazione e favorire le colorazioni o la consistenza del vegetale;
- 5) devono essere esclusi dalla fornitura gli ortaggi che siano stati trattati con sostanze chimiche nocive e comunque non consentite dalle vigenti leggi in materia o contengano residui di pesticidi superiori ai limiti di legge.

c) **PATATE**: dovranno essere di morfologia uniforme e con un peso minimo di grammi 60 per tubero e massimo di grammi 270. I tuberi dovranno essere selezionati per qualità e grammatura e le singole partite dovranno essere formate da masse di tuberi appartenenti ad una sola cultivar.

Il peso minimo del tubero potrà essere inferiore a quello previsto soltanto nel caso di rifornimento di prodotto "novello". Sono escluse dalle forniture le patate che presentino tracce di verde epicarmale (solanina), di germogliamento incipiente ed in via di evoluzione costituita da germogli ombra, da germogli filanti da germogliamento, stolonatura (presenza di stoloni) tracce di marcescenza incipienti, in atto od in via di evoluzione; maculosità bruna della polpa, cuore cavo, attacchi peronosperici, incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco, scortico di pala, abrasioni, ferite generiche aperte o superate.

Sono inoltre esclusi i tuberi affetti dalle malattie che avversano il tubero della patata (alterazioni ad agenti fungini parassiti) a virosi, a malattie ad alterazioni diverse, ivi compresi il gigantismo e la tuberonia.

Le patate dovranno essere, inoltre, esenti da odori segreti, (latosmia del tubero delle patate) tanfi, lezzi e retrogusti di qualunque origine avvertibili prima o dopo la cottura del vegetale.

Per la fornitura delle patate di produzione nazionale, continentale ed insulare, sono ammessi gli imballaggi di uso sul mercato locale (tele ed imballaggi lignei), mentre per il prodotto esterno le partite debbono essere confezionate in tele di canapa e di juta con imboccatura cucite, cartellinate e piombate.

Per la fornitura delle patate post-novelle e per le patate di media e lunga conservazione sono previsti i tuberi delle seguenti morfologie; tondo appiattito, tondeggiante, ovale oblungo, incurvato-reniforme.

Non siano state trattate con sostanze chimiche nocive e comunque non consentite dalle vigenti leggi in materia o contengano residui di pesticidi superiori ai limiti di Legge.

d) **LIMONI**: dovranno essere di **CATEGORIA 1[^]**, di forma ovoidale con epicarpo (buccia) liscio, ricco di oli essenziali ed indenni da alterazioni da natura non parassitaria (lesioni e cicatrici prodotte dal vento, da urti o sfregamento contro rami o spine); da membranosi dei limoni (alterazioni prodotte da fumigazioni cianidriche) e da alterazioni prodotte da fitofarmaci; da alterazioni di origine sconosciuta e non ancora ben definite; da alterazioni di natura parassitaria e non parassitaria ma infette da batteri e funghi.

Gli stessi dovranno essere di pezzatura non superiore ai grammi 100/150 ricchi di sugo, a pieno turgore e con semi non germogliati. Non dovranno essere stati trattati con sostanze chimiche nocive e comunque non consentite dalle vigenti leggi in materia o contengano residui di pesticidi superiori ai limiti di Legge.

e) **BANANE SCELTE**: dovranno presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie, avere grammatura di grammi 100 circa cadauna ed avere raggiunta la maturità fisiologica che le rende adatte al pronto consumo.

Le stesse dovranno essere consegnate "sciolte", cioè staccate dal ramo, essere omogenee ed uniformi perfettamente sane ed esenti da qualsiasi difetto o tara di qualsiasi origine che possano alterare a giudizio insindacabile degli incaricati del controllo i caratteri organolettici delle stesse. Non dovranno essere state trattate con sostanze chimiche nocive e comunque non consentite dalle vigenti leggi in materia o contengano residui di pesticidi superiori ai limiti di Legge

Tutti i prodotti provenienti da produzione biologica dovranno possedere la seguente caratteristica: "VERDURA FRESCA E FRUTTA FRESCA PROVENIENTI DA PRODUZIONE BIOLOGICA" e dovranno essere consegnati in cassette a confezione chiusa. Ogni confezione dovrà essere contraddistinta con etichetta riportante la dicitura "biologico" e tale marchio dovrà essere presente su ogni cassetta o confezione fornita alla Cucina dell'Asilo Nido.

C - DISTINTA PRODOTTI

La ditta fornitrice dovrà accompagnare tutti i prodotti con una distinta nella quale saranno indicate le varietà, le qualità, la provenienza della merce.

D - IMBALLAGGI

Gli imballaggi dovranno corrispondere ai requisiti stabiliti dalla vigente normativa in materia

E - PERIODICITÀ' DELLE CONSEGNE

La consegna avverrà di norma una volta alla settimana, ma dovrà essere effettuata anche con diversa periodicità a seconda della necessità e su richiesta del Direttore dell'Asilo. La consegna dovrà essere garantita nel modo più assoluto, indipendentemente dalle condizioni stagionali o di viabilità, nelle ore stabilite dal Direttore dell'Asilo nido. La frutta e verdura devono essere trasportate con idonei mezzi nel rispetto delle norme igieniche e di quelle sanitarie vigenti.

F - PRELEVAMENTO CAMPIONI/SISTEMA DI AUTOCONTROLLO HACCP

L'Amministrazione si riserva di sottoporre alle analisi tecniche di laboratorio, presso istituti legalmente riconosciuti, i campioni prelevati dalla merce consegnata.

La Ditta fornitrice si obbliga di accettare la relazione di analisi e nel caso la fornitura non corrisponda alle norme prescritte, a pagare le relative spese di analisi oltre alle sanzioni previste nel presente capitolato.

Ai sensi dei regolamenti comunitari vigenti in materia di sicurezza alimentare si richiede inoltre:

1. autocertificazione di implementazione e gestione di un sistema di autocontrollo aziendale secondo il sistema HACCP, nel rispetto di quanto previsto dai Regolamenti Comunitari 852/04/CE, in materia di igiene dei prodotti alimentari;
2. autocertificazione di adempimento agli obblighi previsti dal REG 178/02/CE in materia di tracciabilità e richiamo dei prodotti alimentari.

SCHEDA TECNICA LOTTO N. 2

CARNE, POLLAME E UOVA

A - QUANTITA' PRESUNTA

Il quantitativo annuale da fornire è orientativamente il seguente:

DESCRIZIONE MERCE	KG.
CARNE BOVINA FRESCA DI VITELLONE PIEMONTESE DELLA COSCIA:	
- Carne macinata magra (pezzi interi di taglio di coscia, sottocoscia, reale, spalla)	180
- Arrosto/roastbeef (carrè, fiocco, pesce, sottopaletta, reale, noce, fesone)	100
Petti di pollo (di allevamento a terra) freschi interi	200
Petti di tacchino freschi interi	120
Prosciutto cotto di coscia senza polifosfati	80
Uova di cat. A (peso 65/70 gr.)	1200

B - CARATTERISTICHE DELLA FORNITURA

a) CARNE E TUTTE LE PREPARAZIONI A BASE DI CARNE: dovranno provenire da animali nati, allevati e macellati sul territorio nazionale, o sui territori dei Paesi membri dell'unione Europea. Gli stabilimenti di macellazione, i laboratori di sezionamento e laboratori di produzione dovranno operare in conformità alla seguente normativa: CE 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004, 2073/2005, 2074/2005, 2076/2005 e disposizioni collegate e di applicazione.

- 1) Non devono aver subito alcun trattamento diverso da quello del freddo, al fine di assicurarne la conservazione;
- 2) essere pulite, esenti da qualsiasi elemento estraneo visibile, da sporcizia;
- 3) essere prive di odori e sapori atipici, prima e dopo la cottura, prive di ossa rotte sporgenti, di coaguli ed ematomi;
- 4) essere corrispondenti a tutte le normative vigenti alla data odierna ed alle loro successive modificazioni ed integrazioni, comprese quelle sul confezionamento e l'etichettatura. Le etichette dovranno riportare indicazioni il più possibile esaurienti, in lingua italiana, secondo quanto previsto dai regolamenti CE 1760/2000 per le carni bovine e 1169/2011 sull'etichettatura degli alimenti e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- 5) essere trasportati con veicoli idonei e nel rispetto delle condizioni di temperatura previste dalla vigente normativa;
- 6) essere conformi al Reg. CE 2073/2005 in riferimento ai parametri microbiologici, per i quali dovranno essere fornite analisi specifiche (almeno una nel corso della fornitura);
- 7) essere confezionate sottovuoto ed essere dotate di una scheda tecnica con informazioni specifiche su tmc alla consegna, presenza di allergeni e possibili contaminazioni, parametri microbiologici;
- 8) avere al momento della consegna ancora almeno il 75% della loro vita commerciale.

b) CARNI FRESCHE BOVINE: dovranno essere della migliore qualità e provenire da bovino adulto (vitellone) di "razza piemontese", maschio o femmina, di età inferiore a 2 anni con le seguenti caratteristiche:

- 1) categoria "A" Carcasse di giovani animali maschi, sviluppati e non castrati, di età inferiore a due anni – classificate per la conformazione con la lettera "R" e con stato di ingrassamento "2",
- 2) categoria "E" Carcasse di altri animali femmine sviluppate (giovenca) – classificate per la conformazione con lettera "R" e con stato di ingrassamento "2";
- 3) dovranno essere presentate in tagli confezionati sottovuoto. Le carni devono essere di colore rosso-roseo brillante, grana fine o quasi fine, il tessuto adiposo esterno non deve essere superiore al 5% e deve risultare compatto e di colore bianco, uniforme e ben distribuito tra i fasci muscolari, consistenza soda e pastosa e tessitura abbastanza compatta.

I tagli forniti devono essere adeguati all'utilizzo, come descritto nella tabella allegata al presente capitolato.

c) CARNI FRESCHE AVICOLE: le carni avicunicole, di pollame e di tacchino dovranno essere di 1^a qualità, in perfetto stato di conservazione, prive di difetti, adulterazioni e sofisticazioni, dovranno possedere le migliori caratteristiche organolettiche; pervenire da polli e tacchini allevati a terra e alimentati esclusivamente con mangimi genuini e non di origine animale, cresciuti naturalmente senza procedimenti artificiali.

Le carni devono essere di colorito bianco-rosato, di buona consistenza, non flaccide non infiltrate di sierosità, senza ecchimosi, macchie verdastre, ematomi e il dissanguamento deve essere completo, devono provenire da allevamenti nazionali.

Dovranno possedere i requisiti di ordine igienicosanitario prescritti dalle disposizioni di legge che ne regolano la produzione, il commercio ed il trasporto; essere forniti in tagli come da tabella, confezionati sottovuoto. Le confezioni devono essere comprese tra kg. 0,100 e kg. 5, a scelta del committente.

d) UOVA: debbono essere fresche della categoria di qualità "A" di peso da gr. 65 a gr. 70. Devono provenire soltanto da galline allevate a terra.

Gli allevamenti devono essere conformi alle disposizioni del D.Lgs. 29/7/03 n. 267 e ss.mm.i..

Devono essere confezionate a norma di legge in imballaggi sicuri in confezioni da 6 pezzi, con marchi ben visibili con impresso il paese di origine, e la data di confezionamento. Non devono aver subito alcun trattamento di conservazione o refrigerazione.

e) PROSCIUTTO COTTO: il prosciutto cotto di coscia di 1^a qualità deve essere ottenuto da coscio magro di suino nato ed allevato in Italia, lavorato fresco non congelato, dal peso vivo non inferiore a 140 kg, privo di infiltrazioni di grasso e lardo di pochi millimetri, peso del prosciutto finito intorno a 7/10kg:

- 1) rivestito solo parzialmente della propria cotenna;
- 2) di aspetto asciutto e morbido;
- 3) di colorito rosa;
- 4) compatto al taglio dove sia evidenziata la naturale disposizione dei grassi, fasci muscolari che compongono il quarto posteriore del suino;
- 5) privo di sacche di gelatina;
- 6) di odore gradevole. Le dosi di sale, di aromi e degli additivi consentiti dovranno essere parsimoniosi e tali da far mantenere la fragranza al prodotto e la delicatezza del gusto;
- 7) il prosciutto cotto dovrà essere privo di polifosfati aggiunti di caseinati alimentari. In particolare non sono ammessi: lattosio, caseinati, glutammati, benzoati, biossido di zolfo e proteine della soia.

Il prodotto non deve altresì contenere sostanze che possono ingenerare intolleranze alimentari e ingredienti contenenti O.G.M. L'umidità massima consentita è del 68%.

Accertamento della qualità:

La qualità delle carni, del pollame, delle uova, sarà accertata dal Direttore dell'Asilo nido o da un funzionario dallo stesso incaricato, in contraddittorio con il fornitore o con il rappresentante dello stesso.

Se la fornitura risultasse, a giudizio insindacabile del Direttore dell'Asilo nido in tutto o in parte di qualità inferiore e di condizioni diverse da quelle stabilite o se, per qualunque altra causa, fosse inaccettabile, il fornitore sarà tenuto a ritirarla a sue spese, salvo il risarcimento di eventuali danni, con preciso obbligo di restituire, nel tempo congruo che sarà indicato, il genere corrispondente nella qualità stabilita e nella quantità richiesta.

C - PERIODICITÀ' DELLE CONSEGNE

La consegna avverrà di norma due volte la settimana, ma dovrà essere effettuata anche con diversa periodicità a seconda della necessità e su richiesta del Direttore dell'Asilo. La consegna dovrà essere garantita nel modo più assoluto, indipendentemente dalle condizioni stagionali o di viabilità, nelle ore stabilite dal Direttore dell'Asilo nido. Le carni devono essere trasportate con idonei mezzi nel rispetto delle norme igieniche e di quelle sanitarie vigenti.

D - PRELEVAMENTO CAMPIONI/SISTEMA AUTOCONTROLLO HACCP

La Ditta fornitrice, dovrà fornire nel corso della fornitura la certificazione comprovante l'esecuzione di analisi di autocontrollo in fase di produzione, dalla quale risultino parametri microbiologici compresi nei limiti di legge.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di sottoporre alle analisi tecniche di laboratorio, presso Istituti legalmente riconosciuti, i campioni prelevati dalla merce consegnata. La ditta appaltatrice si obbliga di accettare la relazione di analisi e, nel caso che la merce non corrisponda alle norme prescritte, a pagare le relative spese di analisi oltre alle sanzioni previste nel presente capitolato.

Ai sensi dei regolamenti comunitari vigenti in materia di sicurezza alimentare si richiede inoltre:

1. autocertificazione di implementazione e gestione di un sistema di autocontrollo aziendale secondo il sistema HACCP, nel rispetto di quanto previsto dai Regolamenti Comunitari 852/04/CE, 853/04/CE in materia di igiene dei prodotti alimentari;
2. autocertificazione di adempienza agli obblighi previsti dal REG 178/02/CE in materia di tracciabilità e richiamo dei prodotti alimentari.

SCHEMA TECNICA LOTTO N. 3

PRODOTTI ALIMENTARI SURGELATI

A - QUANTITA' PRESUNTA

Il quantitativo annuale da fornire è orientativamente il seguente:

DESCRIZIONE PRODOTTO ITTICI	KG.
Platessa filetto n. 3 pelle bianca – glassatura 20%	530
DESCRIZIONE PRODOTTI VEGETALI	
Piselli tipo tenero	100
Fagiolini finissimi interi	60
Spinaci in foglia	40

B - CARATTERISTICHE DELLA FORNITURA

Tutti i generi oggetto del presente appalto dovranno essere di ottima qualità ed in perfetto stato di conservazione e dovranno rispondere pienamente alle caratteristiche di seguito riportate.

Dovranno essere prodotti, confezionati ed etichettati in stretta osservanza alle norme vigenti in riferimento alla legislazione nazionale e ai regolamenti UE e disposizioni collegate e di applicazione. In particolare i Regolamenti CE 178/2002, 852/2004, 853/2004, 1169/2011.

I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione; alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo, asciugamento delle superfici da freddo con conseguente spugnosità, parziali decongelazione;

Deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante; indicata la percentuale di glassatura; per le verdure il calo di peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

a) PRODOTTI VEGETALI E ITTICI: dovranno presentare dopo lo scongelamento tutte le caratteristiche organolettiche e merceologiche delle medesime specie fresche, senza odori sgradevoli od estranei in conseguenza di sostanze aggiunte per la conservazione e/o per la congelazione ed essere privi di qualsiasi altro difetto o di corpi estranei. In particolare i vegetali dovranno risultare, specialmente per le qualità in foglie, esenti da ogni traccia di terrosità e di parti non utilizzabili.

b) PISELLI: dovranno essere del tipo tenero ed i fagiolini essere interi: dovranno presentare le peculiari caratteristiche di specie, cultivar e qualità identiche a quelle dei prodotti freschi.

c) PLATESSA: deve appartenere alla specie *Pleuronectes Platessa*, il prodotto è richiesto in filetti senza spine, la colorazione deve essere bianca.

Tutti i succitati prodotti surgelati devono presentare le caratteristiche di ottimi processi di surgelazione e non devono essere mai stati disgelati e successivamente refrigerati.

I filetti di platessa non devono essere inferiori a gr. 80 corrispondente alla categoria 3, non devono presentare:

- 1) grumi di sangue;
- 2) pinne o resti di pinne;
- 3) residui di membrane;
- 4) colorazione anomala;
- 5) attacchi parassitari.

La glassatura deve essere il 20%, il calo peso massimo 30%.

C – IMBALLAGGI

Gli alimenti surgelati dovranno tassativamente essere consegnati nelle confezioni originali e chiuse, cioè tali da garantire l'autenticità del contenuto e fatte in modo che non sia possibile la manomissione senza che le confezioni stesse risultino alterate.

Confezionamento: le singole confezioni devono avere caratteristiche idonee ad assicurare il soddisfacimento delle seguenti condizioni:

- 1) proteggere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto;
- 2) proteggere il prodotto dalle contaminazioni batteriche o di altro genere;
- 3) impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas;
- 4) non cedere al prodotto sostanze ed esso estranee.

Si richiama l'osservanza di tutte le disposizioni vigenti in materia di igiene, qualità e di trasporto dei prodotti surgelati.

I prodotti surgelati dovranno essere forniti a peso netto. Le forniture dovranno corrispondere alla pezzatura e peso richiesti, eventuali eccedenze in più, non autorizzate, non saranno riconosciute e, pertanto, non pagate. Agli effetti della fatturazione, sono validi i pesi che verranno riscontrati in contraddittorio con il fornitore.

D - PERIODICITÀ' DELLE CONSEGNE

La consegna avverrà di norma settimanalmente, ma dovrà essere effettuata anche con diversa periodicità a seconda delle necessità e su richiesta del Direttore dell'Asilo. La consegna dovrà essere garantita nel modo più assoluto, indipendentemente dalle condizioni stagionali e di viabilità, nelle ore stabilite dal Direttore dell'Asilo nido. I surgelati devono essere trasportati con idonei mezzi nel rispetto delle norme igieniche e di quelle sanitarie vigenti.

E - PRELEVAMENTO CAMPIONI/SISTEMA DI AUTOCONTROLLO HACCP

Ai sensi dei regolamenti comunitari vigenti in materia di sicurezza alimentare si richiede inoltre:

1. autocertificazione di implementazione e gestione di un sistema di autocontrollo aziendale secondo il sistema HACCP, nel rispetto di quanto previsto dai Regolamenti Comunitari 852/04/CE, in materia di igiene dei prodotti alimentari;
2. autocertificazione di adempienza agli obblighi previsti dal REG 178/02/CE in materia di tracciabilità e richiamo dei prodotti alimentari.

SCHEMA TECNICA LOTTO N. 4

PASTA, SEMOLA E RISO

A - QUANTITA' PRESUNTA

Il quantitativo annuale da fornire è orientativamente il seguente:

DESCRIZIONE	KG. TOT.
Pasta di grano duro (in confezione famiglia da kg. 5)	500
Semola di grano duro	40
Riso ROMA (in confezione famiglia da kg. 5)	200

B - CARATTERISTICHE DELLA FORNITURA

Tutti i generi oggetto del presente appalto dovranno essere di ottima qualità ed in perfetto stato di conservazione e dovranno rispondere pienamente alle caratteristiche di seguito riportate.

Dovranno essere prodotti, confezionati ed etichettati in stretta osservanza alle norme vigenti in riferimento alla legislazione nazionale e ai regolamenti UE e disposizioni collegate e di applicazione. In particolare i Regolamenti CE 178/2002, 852/2004, 1169/2011.

a) PASTA ALIMENTARE DI GRANO DURO E SEMOLINO DI GRANO DURO: la pasta alimentare deve essere di grano duro rispondente ai requisiti stabiliti dal D.L. 4.7.1967 n. 580 e successive modifiche DPR 187 del 09/02/2001 e cioè: acqua massima: 12,5% - acidità in gradi massimo su 100 parti di sostanza secca: 4, deve quindi essere confezionata con il 100% di semola di grano duro, avente le seguenti caratteristiche su 100 parti di sostanza secca: - ceneri max. 0,90 - cellulosa max. 0,45 - sostanza azotata min. 10,50.

Deve essere di recente ed omogenea lavorazione, ben asciutta, in perfetto stato di conservazione, esente da tracce di tarne o ragnatele ed immune da insetti, di aspetto uniforme, resistente alla pressione delle dita, con frattura vitrea, resistente alla prova di cottura, non deve avere odore di stantio o di muffa, né sapore acido, piccante o comunque sgradevole; non deve presentarsi frantumata, alterata, avariata o colorata artificialmente; quando fosse rimossa, non deve lasciare cadere polvere o farina; cotta dovrà mantenere la forma e presentare una buona consistenza; non dovrà quindi spaccarsi; né spappolarsi o divenire collosa o intorbidire sensibilmente l'acqua, né lasciare nella marmitta sedimenti farinacei o amidacei.

Sono perciò escluse le partite di pasta che risultino, all'esame sommario od in seguito ad analisi merceologica, avariate, alterate, sofisticate o adulterate.

La pasta di formato piccolo deve resistere, dopo la cottura, non meno di 15 minuti primi e quella di formato grosso non meno di 20.

Gli imballi contenenti la pasta devono portare un cartellino con le indicazioni prescritte dall'art. 35 della Legge 4.7.1967 n. 580, e cioè ragione sociale, sede, stabilimento della Ditta, denominazione e tipo di pasta, nonché il peso netto e la scadenza che non deve essere inferiore ai due anni dalla consegna.

b) SEMOLINO DI GRANO DURO: dovrà avere un'umidità massima del 14,50% e, su cento parti di sostanza secca: ceneri massimo 0,90 - cellulosa max. 0,45 - sostanze azotate minimo 10,50. Le ordinazioni del semolino verranno effettuate a mezzo telefono, a seconda delle necessità e con un congruo preavviso sulla data di consegna.

c) RISO: deve essere del tipo SUPERFINO, specificazione ROMA, la lavorazione normale del riso potrà avere le seguenti tolleranze e percentuali:

- 1) grani spuntati: 2%;
- 2) grani rotti: 2,50%;
- 3) grani striati rossi: 2%;

- 4) grani gessati (che si presentano opachi e farinosi): 2,50%;
- 5) grani vaiolati (macchiati): 1,25%;
- 6) grani ambrati (alterazione di colorazione in paglierino chiaro) su tutta la superficie tracce;
- 7) umidità: 14,50%.

Il riso deve essere ottenuto dalla lavorazione del risone con concreta asportazione della lolla e successiva operazione di raffinatura. E' accettabile il riso che abbia avuto trattamenti diretti a conservare le sue proprietà originarie, a miglioramento in cottura della resistenza allo spappolamento, che sia stato sottoposto a trattamenti tendenti ad ottenere l'arricchimento o la vitaminizzazione, salva l'osservanza delle disposizioni vigenti in materia di igiene e le disposizioni che disciplinano il commercio interno del riso.

Il riso deve essere sano, leale e mercantile, con alto grado di purezza sulla produzione media dell'anno; deve essere a grumi semi lunghi, medi, perla laterale poco estesa, striscia breve, dente pronunciato, testa asimmetrica, sezione tondeggiante.

Dopo la cottura, dovrà resistere per non meno di venti minuti senza che i grani subiscano una eccessiva alterazione di forma. E' escluso il riso oleato, umido contenente lolla o sostanze minerali estranee, con presenza di crittogame come la segala cornuta, il carbone (ustillado carbo), il verde del granoturco, la colpe o la ruggine, guasto da parassiti od alterato per processi fermentativi o comunque avariato, con odore di muffa o con delle perforazioni.

E' parimenti escluso il riso che sia stato trattato con agenti fisici con aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterarne la composizione originaria, o che sia stato miscelato con altri risi anche se appartenenti allo stesso gruppo.

La qualità deve essere comunque conforme alle vigenti prescrizioni di legge ed in particolare alla Legge 18.03.1958 n. 325 e successive modificazioni, nonché ai D.P.R. con i quali, annualmente e per la produzione dell'annata agraria precedente, sono determinate, per ogni varietà di riso prodotto, caratteristiche, tolleranze, definizione dei difetti, ecc..

La pasta, la semola ed il riso dovranno essere fornite a peso netto. Le forniture dovranno corrispondere alla pezzatura e peso richiesti, eventuali eccedenze in più, non autorizzate, non saranno riconosciute e, pertanto, non pagate. Agli effetti della fatturazione, sono validi i pesi che verranno riscontrati in contraddittorio con il fornitore.

C - PERIODICITÀ' DELLE CONSEGNE

La consegna avverrà di norma settimanalmente, ma dovrà essere effettuata anche con diversa periodicità a seconda delle necessità e su richiesta del Direttore dell'Asilo.

La consegna dovrà essere garantita nel modo più assoluto, indipendentemente dalle condizioni stagionali o di viabilità nelle ore stabilite dal Direttore dell'Asilo Nido.

I prodotti devono essere trasportati con idonei mezzi nel rispetto delle norme igieniche e di quelle sanitarie vigenti.

D - PRELEVAMENTO CAMPIONI/SISTEMA DI AUTOCONTROLLO HACCP

Ai sensi dei regolamenti comunitari vigenti in materia di sicurezza alimentare si richiede inoltre:

1. autocertificazione di implementazione e gestione di un sistema di autocontrollo aziendale secondo il sistema HACCP, nel rispetto di quanto previsto dai Regolamenti Comunitari 852/04/CE, in materia di igiene dei prodotti alimentari;
2. autocertificazione di adempimento agli obblighi previsti dal REG 178/02/CE in materia di tracciabilità e richiamo dei prodotti alimentari.

SCHEDA TECNICA LOTTO N. 5

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA E OLIO DI SEMI DI ARACHIDE

A - QUANTITA' PRESUNTA

Il quantitativo annuale da fornire è orientativamente il seguente:

DESCRIZIONE	LITRI
Olio extra vergine di oliva	200
Olio di semi di arachide	20

B - CARATTERISTICHE DELLA FORNITURA

Tutti i generi oggetto del presente appalto dovranno essere di ottima qualità ed in perfetto stato di conservazione e dovranno rispondere pienamente alle caratteristiche di seguito riportate.

Dovranno essere prodotti, confezionati ed etichettati in stretta osservanza alle norme vigenti in riferimento alla legislazione nazionale e ai regolamenti UE e disposizioni collegate e di applicazione. In particolare i Regolamenti CE 178/2002, 852/2004, 1169/2011.

a) OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA: debbono essere quelle espressamente citate dall'art. 3 della Legge 13.11.1960 n. 1407 e dalla vigente normativa in materia. Non sono ammesse eccezioni di sorta circa le caratteristiche che la citata normativa fissa.

L'olio extravergine di oliva fornito deve essere di produzione nazionale (cioè le olive dovranno provenire da coltivazioni italiane e la frangiatura dovrà essere effettuata in Italia), non dovrà rilevare odori disgustosi, come di rancido, putrido, di fumo, di verme, ecc, dovrà essere limpido, non amaro e dovrà quindi possedere l'odore gradevole ed inconfondibile dell'olio extravergine d'oliva. Deve essere ottenuto dalle olive che non hanno subito alcun trattamento diverso dal lavaggio, decantazione, centrifugazione e dalla filtrazione con spremitura meccanica o altri processi fisici, in condizioni che non causino alterazioni dell'olio, senza subire manipolazioni o trattamenti chimici o processi di riesterificazione o sofisticazioni. Il contenuto di acidità, espresso in acido oleico, deve essere inferiore o uguale all'0,8% come previsto dal Reg. CE 1513/2001.

b) OLIO DI SEMI DI ARACHIDE: deve rispondere ai requisiti di qualità e composizione previsti dal R.D. 15/10/1925 n. 2033 e successive modifiche ed integrazioni.

L'olio extra vergine di oliva e quello di semi di arachide dovranno essere forniti a peso netto.

Le forniture dovranno corrispondere ai pesi richiesti: eventuali eccedenze in più, non autorizzate, non saranno riconosciute, pertanto, non pagate. Agli effetti della fatturazione, sono validi i pesi che verranno riscontrati in contraddittorio con il fornitore.

C - PERIODICITÀ' DELLE CONSEGNE

La consegna avverrà di norma mensilmente, ma dovrà essere effettuata anche con diversa periodicità a seconda delle necessità e su richiesta del Direttore dell'Asilo. La consegna dovrà essere garantita nel modo più assoluto, indipendentemente dalle condizioni stagionali o di viabilità, nelle ore stabilite dal Direttore dell'Asilo Nido. L'olio deve essere trasportato con idonei mezzi nel rispetto delle norme igieniche e di quelle sanitarie vigenti.

D - PRELEVAMENTO CAMPIONI/SISTEMA DI AUTOCONTROLLO HACCP

Ai sensi dei regolamenti comunitari vigenti in materia di sicurezza alimentare si richiede inoltre:

1. autocertificazione di implementazione e gestione di un sistema di autocontrollo aziendale secondo il sistema HACCP, nel rispetto di quanto previsto dai Regolamenti Comunitari 852/04/CE, in materia di igiene dei prodotti alimentari;
2. autocertificazione di adempienza agli obblighi previsti dal REG 178/02/CE in materia di tracciabilità e richiamo dei prodotti alimentari.

SCHEMA TECNICA LOTTO N. 6

FORMAGGIO, BURRO, LATTE E YOGURT

A - QUANTITA' PRESUNTA

Il quantitativo annuale da fornire è orientativamente il seguente:

DESCRIZIONE	Q.TÀ IN KG./LT./N. PEZZI
Grana	Kg.150
Ricotta	Kg.70
Mozzarella (fresca) di vacca avvolta ciascuna in apposito involucri gr.100/150	Kg.60
Crescenza	Kg.60
Demontino	Kg.120
Burro impacchettato (gr. 200/250) <i>non concentrato</i>	Kg.10
Latte vaccino intero pastorizzato e omogeneizzato a lunga conservazione	L.80
Latte vaccino intero pastorizzato e omogeneizzato fresco	L.1500
Yogurt naturale o alla frutta - vasetti da gr. 125	N.3500

B - CARATTERISTICHE DELLA FORNITURA

Tutti i generi oggetto del presente appalto dovranno essere di ottima qualità ed in perfetto stato di conservazione e dovranno rispondere pienamente alle caratteristiche di seguito riportate.

Latte, yogurt e formaggi dovranno essere prodotti, confezionati ed etichettati in stretta osservanza alle norme vigenti in riferimento alla legislazione nazionale e ai regolamenti UE e disposizioni collegate e di applicazione. In particolare: R.D. nr. 994 9.5 .1929, L. n.125 10.4.1954, L. n.142 19.2.1992, DM 185/91; Regolamenti CE 2377/1990, 2771/1999, 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004, 2073/2005, 2074/2005, 2076/2005, 1153/2007, 1169/2011.

Essi dovranno essere forniti a peso netto. Le forniture dovranno corrispondere alla pezzatura e peso richiesti, eventuali eccedenze in più, non autorizzate, non saranno riconosciute e, pertanto, non pagate.

Agli effetti della fatturazione, sono validi i pesi che verranno riscontrati in contraddittorio con il fornitore.

a) GRANA PADANO: dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- 1) pasta dura di I° scelta, cotta a lenta maturazione;
- 2) preparato esclusivamente con latte intero di vaccina;
- 3) pasta di colore paglierino, sapore ed aroma fragrante;
- 4) delicato, saporito, ma non piccante;
- 5) struttura minutamente granulare con frattura a scaglia, con occhiatura minuta, appena visibile;
- 6) crosta regolarmente formata, continua, priva di screpolature, cavità e fessure, dello spessore da 4 a 8 mm.;
- 7) con non meno del 32% di materie grasse sulla sostanza secca;
- 8) umidità non più del 34%;
- 9) privo di batteri patogeni ed esente da indici microbiologici di inquinamento fecale;
- 10) con non meno di 12 mesi di stagionatura;
- 11) con un suono pieno ed uguale in ogni sua parte, se battuto con le nocche delle dita;
- 12) proveniente dalle zone indicate dal D.P.R. 30.10.1955 n.1269 alla voce "Grana Padano".

b) ALTRI FORMAGGI: dovranno possedere le caratteristiche fisiche ed organolettiche proprie di ciascun formaggio, provenire da latte pastorizzato ottenuto da stalle risanate, essere di 1° qualità, risultare non amari, di consistenza normale e non viscosa, non dovranno presentare macchie estranee al loro colore tipico; all'esterno non dovranno presentare screpolature, fenditure e fori. La pasta del formaggio dovrà presentarsi omogenea ed al suo giusto punto di maturazione e stagionatura. Tutti i formaggi all'analisi microbiologica dovranno risultare privi di batteri patogeni ed esenti da indici microbiologici di inquinamento fecale. In particolare:

1) **Italico e similari**: formaggio caratterizzato da diversi nomi brevettati, prodotto con latte intero, coagulazione in piccole partite. Contenuto in materia grassa riferita alla sostanza secca non inferiore al 50 %:

2) **formaggio tipo fontina (fontal)**: dovrà essere di latte intero di vacca ad acidità naturale di fermentazione, di pasta elastica, piuttosto molle, con scarsa occhiatura, fondente in bocca, di colore leggermente paglierino, sapore dolce caratteristico, stagionatura non meno di due mesi, grasso sulla sostanza secca non inferiore al 45%;

3) **crescenza (stracchino)**: dovrà essere di latte intero coagulato con presame liquido di circa 30-40 minuti a 31-33° C, contenuto in materia grassa riferita alla sostanza secca non inferiore al 50%;

4) **mozzarelle**: ottenute da latte intero di vacca, pasta bianca, morbida, senza crosta, delicatamente filata, lattiginosa, di sapore dolce gradevolmente acidulo, grasso sulla sostanza secca minimo 44%, confezionate in forma ovalica, dal peso di gr. 80-120 cad. racchiuse, con il loro latticello, singolarmente od in confezione plurima per comunità, in appositi involucri debitamente sigillati, sui quali dovranno essere riportati i dati richiesti dalle disposizioni legislative in materia, in atto al momento della fornitura. Il prodotto deve avere come minimo 15 giorni di vita residua al momento della consegna.

E' assolutamente vietata la somministrazione del prodotto non racchiuso in confezioni sigillate.

Sono tassativamente esclusi i formaggi:

1) privati, anche se in parte, dei propri elementi nutritivi;

2) con pasta mescolata a sostanze di qualità inferiore o comunque trattata in modo da variarne la composizione naturale;

3) in cattivo stato di conservazione;

4) insudiciati, invasi da parassiti, inquinati da batteri patogeni, in stato di alterazione o comunque nocivi, adulterati, contraffatti o non rispondenti per natura, sostanza e qualità alle loro denominazioni;

5) contenenti sostanze estranee al latte, riempitivi antisettici disinfettanti, polifosfati, conservativi anche se innocui (con la sola eccezione del Cloruro di sodio nella misura prevista dalle formule di preparazione);

6) aventi i seguenti difetti che sono caratteristici del Grana e tipo analoghi:

- *cancro del formaggio*: si manifesta con la comparsa di piccole cavità nella crosta e si produce di frequente quando la reazione è ancora acida;

- *fontanelle*: sono le cavità più o meno rade e profonde che si formano sulla parte superiore della forma dopo la cottura;

- *correzioni e guscia*: sono quelle screpolature più o meno profonde che si formano sulla superficie della forma e specie negli spigoli;

- *vescicotto o vuoto*: sono cavità che si formano nel formaggio appena preparato e si manifestano con un suono piuttosto cupo percuotendo la forma;

- *unghia*: consiste nell'eccessivo essiccamento della crosta dovuto ad una temperatura troppo elevata nel magazzino di maturazione, ad una eccessiva aerazione o ad una salatura troppo spinta;

- *sfoglia*: consiste nella formazione di spaccature nell'interno della pasta;

- *chiarezza della pasta*: si manifesta nel formaggio con la comparsa di occhi minutissimi, indizio di uno sviluppo anormale di gas;

- *colorati artificialmente*: quando la colorazione non è autorizzata con coloranti ammessi dalla vigente normativa.

c) BURRO: dovrà essere prodotto di prima qualità proveniente dalla centrifugazione di panna fresca, deve presentarsi compatto e di colore paglierino naturale ed essere caratterizzato da buon sapore ed odore gradevole. Non deve presentare sostanze estranee e grassi aggiunti. Il burro non deve avere un contenuto in materia grassa inferiore all' 82%. La produzione, la composizione e la qualità merceologica del prodotto devono rispettare le norme vigenti

All'esame sommario dovrà risultare prodotto da creme fresche, essere ben spurgato, privo di qualsiasi difetto ed imperfezione, di un bel colore giallo paglierino alla superficie ed all'interno, senza sapori ed odori anormali.

All'esame chimico dovrà risultare privo:

- 1) di sostanze estranee tendenti ad aumentare il peso, la consistenza e la conservazione;
- 2) di minerali antisettici;
- 3) di grassi estranei, idrogenati, margarina, miscugli di grassi vegetali, ecc.;
- 4) di materie coloranti e di agenti di conservazione all'infuori di sale comune e del borato di sodio, in proporzione quest'ultimo, non superiore al 2%.

All'esame del microscopio polarizzatore non deve presentare struttura cristallina.

All'esame microbiologico dovrà risultare privo di batteri patogeni e di microbi, indici di contaminazione fecale.

Il burro utilizzato deve essere in confezioni originali ed intere, di peso netto non superiore ad 1 Kg. e contenuto in involucri non manomissibili, ermeticamente chiusi con sigilli e l'indicazione, in ogni caso, a caratteri indelebili e ben visibili della denominazione del prodotto, del peso netto e della Ditta produttrice.

d) LATTE VACCINO INTERO PASTORIZZATO ED OMOGENEIZZATO A LUNGA CONSERVAZIONE: sarà utilizzato e somministrato il latte vaccino pastorizzato, omogeneizzato a lunga conservazione.

Il latte dovrà avere le caratteristiche merceologiche ed organolettiche di cui alla legge 3 maggio 1989 n. 169. Le confezioni devono riportare etichettatura come da Regolamento CE 1169/2011.

e) LATTE FRESCO INTERO PASTORIZZATO: il latte vaccino intero fresco e pastorizzato deve rispondere ai seguenti requisiti:

- 1) prova della fosfatasi alcalina negativa;
- 2) prova della perossidasi positiva;
- 3) tenore di materia grassa di almeno 3,20%;
- 4) soddisfare criteri microbiologici di cui alla normativa vigente;
- 5) non contenere sostanze farmacologicamente attive in quantità superiori ai limiti di legge;
- 6) almeno quattro giorni di vita commerciale residua.

f) YOGURT NATURALE O ALLA FRUTTA IN VASETTI DA GR. 125/500: contenenti fermenti lattici vivi, dichiarati in etichetta e senza conservanti. Tutti i prodotti che verranno forniti dovranno riportare nella confezione, ove e come prescritto dalle leggi, la data di produzione e la data di scadenza dei prodotti stessi.

C - PERIODICITÀ' DELLE CONSEGNE

La consegna avverrà di norma bisettimanalmente, ma dovrà essere effettuata anche con diversa periodicità a seconda della necessità e su richiesta del Direttore dell'Asilo. La consegna dovrà essere garantita nel modo più assoluto, indipendentemente dalle condizioni stagionali o di viabilità, nelle ore stabilite dal Direttore dell'Asilo nido.

La merce dovrà essere trasportata con idonei mezzi nel rispetto delle norme igieniche e di quelle sanitarie vigenti.

D - PRELEVAMENTO CAMPIONI/SISTEMA AUTOCONROLLO HACCP

La Ditta fornitrice, dovrà fornire nel corso della fornitura la certificazione comprovante l'esecuzione di analisi di autocontrollo in fase di produzione, dalla quale risultino parametri microbiologici compresi nei limiti di legge.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di sottoporre alle analisi tecniche di laboratorio, presso Istituti legalmente riconosciuti, i campioni prelevati dalla merce consegnata: n. 5 prelevamenti (senza preavviso) e relative analisi saranno a spese della Ditta. L'Amministrazione ha la possibilità di effettuare altri 3 prelevamenti (senza preavviso), se le analisi saranno negative la spesa sarà a carico del Comune, se le analisi saranno positive la ditta appaltatrice si obbliga di accettare la relazione di analisi e, nel caso che la merce non corrisponda alle norme prescritte, a pagare le relative spese di analisi oltre alle sanzioni previste nel presente capitolato.

Ai sensi dei regolamenti comunitari vigenti in materia di sicurezza alimentare si richiede inoltre:

1. autocertificazione di implementazione e gestione di un sistema di autocontrollo aziendale secondo il sistema HACCP, nel rispetto di quanto previsto dai Regolamenti Comunitari 852/04/CE, 853/04/CE in materia di igiene dei prodotti alimentari;
2. autocertificazione di adempienza agli obblighi previsti dal REG 178/02/CE in materia di tracciabilità e richiamo dei prodotti alimentari.

SCHEMA TECNICA LOTTO N. 7

GENERI ALIMENTARI VARI DI DROGHERIA

A - QUANTITA' PRESUNTA

Il quantitativo annuale da fornire è orientativamente il seguente:

PRODOTTO	QUANTITÀ/PEZZI
Aceto di mele lt. 0,750	n. pezzi 12
Aceto di vino bianco lt. 1	n. pezzi 220
Bicarbonato di sodio	Kg. 2
Biscotto novellino classico (confezioni gr.500)	n. pezzi 500
Budini in scatola	n. pezzi 350
Cacao in polvere amaro	Kg. 3
Confettura (confezioni gr.500)	n. pezzi 40
Farina di mais (confezione kg. 1)	Kg. 40
Fecola di patate	Kg. 1
Lievito (bustine)	n. pezzi 180
Lievito di birra	280 bustine da 25 gr
Miele italiano vergine integrale tipo acacia di annata (confezione 1Kg.)	n. pezzi 20
Origano bustine	6 scatole da 40 gr
Orzoro solubile (confezione grande gr. 120)	n. pezzi 20
Pane pesto	Kg. 10
Passato di pomodoro confezione gr. 700	n. pezzi 180
Pelati da Kg. 1 - Pelati da Gr. 400	per complessivi Kg. 200
Pinoli (bustine)	n. pezzi 40
Sale	Kg. 60
Succhi di frutta senza zucchero in tetra pak. ml 1000 (pera e mela)	n. pezzi 150
Thè deinato confezione da 20 bustine	n. pezzi 80
Vaniglia (bustine)	n. pezzi 10
Zucchero	Kg. 150

B - CARATTERISTICHE DELLA FORNITURA

Tutti i generi oggetto del presente appalto dovranno essere di ottima qualità ed in perfetto stato di conservazione. Dovranno essere prodotti, confezionati ed etichettati in stretta osservanza alle norme vigenti in riferimento alla legislazione nazionale e ai regolamenti UE e disposizioni collegate e di applicazione. In particolare i Regolamenti CE 178/2002, 852/2004, 1169/2011.

Le merci dovranno essere fornite a peso netto. Le forniture dovranno corrispondere alle pezzature e peso richiesti, eventuali eccedenze in più, non autorizzate, non saranno riconosciute e, pertanto, non pagate. Agli effetti della fatturazione, sono validi i pesi che verranno riscontrati in contraddittorio con il fornitore.

C - PERIODICITÀ' DELLE CONSEGNE

La consegna avverrà di norma settimanalmente, ma dovrà essere effettuata anche con diversa periodicità a seconda della necessità e su richiesta del Direttore dell'Asilo. La consegna dovrà essere garantita nel modo più assoluto, indipendentemente dalle condizioni stagionali o di viabilità, nelle ore stabilite dal Direttore dell'Asilo nido. La merce dovrà essere trasportata con idonei mezzi nel rispetto delle norme igieniche e di quelle sanitarie vigenti.

D - PRELEVAMENTO CAMPIONI/SISTEMA DI AUTOCONTROLLO HACCP

Ai sensi dei regolamenti comunitari vigenti in materia di sicurezza alimentare si richiede inoltre:

1. autocertificazione di implementazione e gestione di un sistema di autocontrollo aziendale secondo il sistema HACCP, nel rispetto di quanto previsto dai Regolamenti Comunitari 852/04/CE, in materia di igiene dei prodotti alimentari;
2. autocertificazione di adempienza agli obblighi previsti dal REG 178/02/CE in materia di tracciabilità e richiamo dei prodotti alimentari.