



Regione Siciliana
Azienda Sanitaria Provinciale di
AGRIGENTO

DELIBERAZIONE COMMISSARIO STRAORDINARIO N. 1167 DEL 21 GIU. 2023

OGGETTO: Appalto Specifico per l'affidamento dei servizi di ristorazione da rendere ai pazienti, in regime di ricovero e di Day Hospital, presso le strutture ospedaliere e sanitarie territoriali aziendali. Autorizzazione a contrarre tramite indizione Appalto Specifico nell'ambito del Sistema Dinamico di Acquisizione della Pubblica Amministrazione.

STRUTTURA PROPONENTE: UOC Servizio Provveditorato

PROPOSTA N. 1263 DEL 13/06/2023

IL FUNZIONARIO
ISTRUTTORE
(Dott. Pietro Vitellaro)

IL DIRIGENTE
AMMINISTRATIVO
(Dott.ssa Rosalia Calà)

IL DIRETTORE U.O.C.
SERVIZIO PROVVEDITORATO
(Dott. Oreste Falco)

VISTO CONTABILE

Si attesta la copertura finanziaria:

() come da prospetto allegato (ALL. N. _____) che è parte integrante della presente delibera.

P.U. 79563/2023 ex d.d. 113

() Autorizzazione n. _____ del 19/06/2023 C.E. C.P. P292050601
C516040605
C502029103

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO
(Indicazione del Nome, Cognome e Firma)

L'ADDETTO RESPONSABILE
Sig. Giovanni Fasoli

IL DIRETTORE U.O.C.
SERVIZIO ECONOMICO
(Indicazione del Nome, Cognome e Firma)

FINANZIARIO E PATRIMONIALE
D.ssa Beatrice Skylar

RICEVUTA DALL'UFFICIO ATTI DELIBERATIVI IN DATA

20 GIU. 2023

L'anno duemilaventitre il giorno VENTUNO del mese di GIUGNO
nella sede dell'Azienda Sanitaria Provinciale di Agrigento

IL COMMISSARIO STRAORDINARIO

Dott. Mario Zappia, nominato con Decreto Assessoriale n. 696/2020 del 31/07/2020, come modificato con D.A. 3/2023/GAB del 10/01/2023, coadiuvato dal Direttore Amministrativo, dott. Alessandro Mazzara, nominato con delibera n. 414 del 17/06/2019 e dal Direttore Sanitario, dott. Emanuele Cassarà, nominato con delibera n. 376 del 22/02/2023, con l'assistenza del Segretario verbalizzante DOTT. SSA TENESEA CINDRUE adotta la presente delibera sulla base della proposta di seguito riportata.

PROPOSTA

Il Direttore U.O.C. Provveditorato, dott. Oreste Falco

Visto l'Atto Aziendale di questa ASP, adottato con delibera n. 265 del 23/12/2019 ed approvato con D.A. n. 478 del 04/06/2020, di cui si è preso atto con Delibera n. 880 del 10/06/2020;

PREMESSO

- Che con L.R. n. 9 del 07/05/15 è stata istituita la “Centrale Unica di Committenza per l’acquisizione di beni e servizi”, C.U.C., per effetto di quanto disposto nell’art. 9, comma 5, del D. L. 24/04/14 n. 66 convertito, con modificazione, dalla legge n. 89 del 23/06/14;
- Che il D.P.C.M. pubblicato sulla GURI n. 32 del 09/02/2016 del 2016, ai sensi dell’art. 9 co. 3 del D.L. n. 66 del 24/04/14 convertito, con modificazione, dalla legge n. 89 del 23/06/14” ha individuato, tra le categorie di beni e servizi e le relative soglie di obbligatorietà di spettanza dei Soggetti Aggregatori, anche il Servizio di Ristorazione Ospedaliera;
- Che la CUC sta predisponendo gli atti dell’indicata nuova procedura aperta ex art. 60 del Codice dei contratti per i servizi di Ristorazione per le Aziende del SSR come altresì si evince nella nota della stessa CUC prot. n. 2522 del 03/05/2023 ALLEGATO 1, inviata a questa Azienda e prontamente riscontrata, al fine di confermare i propri fabbisogni precedentemente comunicati;
- Che pertanto non si ravvede, nel breve termine, una vicina aggiudicazione di una complessa gara regionale in quanto la stessa non è ancora stata indetta dalla CUC;

CONSIDERATO

- Che con delibera n. 36 del 31/12/07 la ex Azienda AUSL n. 1 di Agrigento, confluita nella istituenda ASP di Agrigento, ha aggiudicato al C.N.S. – Consorzio Nazionale Servizi – So. Coop., con sede in Bologna in Via della Cooperazione n. 21, – per la durata di nove anni e per un importo presunto annuo pari ad € 1.946.632,00 - il servizio di ristorazione degenti per i Presidi ospedalieri e Sanitari della AUSL n. 1, comprese le opere di adeguamento, acquisto attrezzature cucine PP.OO. di Canicattì e Licata;
- Che nel relativo contratto d’appalto Rep. N. 329 del 12/07/07 – Reg. AG n. 1140, serie 1, del 24/07/07- si evince che la durata novennale decorreva dalla data di effettivo inizio del servizio coincidente con il 01/01/2008 e dunque sino al 31/12/2016;
- Che con deliberazione n. 1826 del 21/12/2016, nelle more che la C.U.C espletasse la procedura di gara relativa al servizio di ristorazione, questa Azienda ha autorizzato, al fine di evitare l’interruzione del servizio di cui trattasi, il fornitore uscente - C.N.S. – Consorzio Nazionale Servizi – So. Coop., ad eseguire la fornitura di diete presso le strutture Aziendali per un periodo complessivo di ulteriori 18 mesi e dunque sino al 30/06/2018;
- Che con deliberazione n. 1632 del 22/08/2018, a causa della sospensione della gara protempore della CUC per l’effetto dell’ordinanza cautelare n. 1284/17 del TAR di Palermo, questa Azienda ha autorizzato, il fornitore uscente - C.N.S. – Consorzio Nazionale Servizi – So. Coop., a proseguire il servizio per un ulteriore anno e comunque, sino alla definizione della gara regionale, fatta salva la risoluzione del relativo rapporto qualora la C.U.C. aggiudicasse il servizio di cui trattasi;

- Che, da allora, la CUC non è conclusa e/o aggiudicata la gara regionale per il servizio in commento e pertanto, in esecuzione della sopramenzionata deliberazione n. 1632 del 22/08/2018 il servizio in commento continua ad essere svolto ad oggi dal C.N.S. – Consorzio Nazionale Servizi – So. Coop.;

VISTO

- l'Art. 1, comma 548 della L. n. 208 del 28/12/2015, *"al fine di garantire la effettiva realizzazione degli interventi di razionalizzazione della spesa mediante aggregazione degli acquisti di beni e servizi, gli enti del Servizio sanitario nazionale sono tenuti ad approvvigionarsi, relativamente alle categorie merceologiche del settore sanitario, come individuate dal decreto del Presidente del Consiglio dei ministri di cui all'articolo 9, comma 3, del decreto-legge 24 aprile 2014, n. 66, convertito, con modificazioni, dalla legge 23 giugno 2014, n. 89, avvalendosi, in via esclusiva, delle centrali regionali di committenza di riferimento, ovvero della Consip SpA"*;
- che sulla piattaforma Consip non sono presenti accordi quadro o convenzioni attivi per i servizi in commento;
- che nella medesima piattaforma Consip è attivo il Sistema dinamico di acquisizione (cd SDAPA) per la fornitura del servizio di Ristorazione collettiva anche ospedaliera;
- il Sistema Dinamico di Acquisizione è uno strumento che permette, dalla parte dell'offerta di avere un mercato sempre aperto per tutta la durata del sistema, con possibilità di qualificazione in qualsiasi momento, garantendo pertanto una maggiore dinamicità, concorrenzialità e trasparenza;

RITENUTO

- alla luce delle motivazioni sopra esposte, necessario dover indire una gara aziendale, nelle more di conclusione dell'indicata gara CUC sopramenzionata, che preveda la clausola di interruzione ad ogni effetto del contratto in caso di intervenuta aggiudicazione della gara regionale della CUC;
- di dovere utilizzare lo strumento telematico proposto da Consip spa dello SDAPA per la fornitura del servizio di ristorazione da rendere ai pazienti, in regime di ricovero e di Day Hospital, presso le strutture ospedaliere e sanitarie territoriali aziendali;
- di procedere con l'indizione di un Appalto Specifico per l'affidamento del Servizio di ristorazione da rendere ai pazienti, in regime di ricovero e di Day Hospital, presso le strutture ospedaliere e sanitarie territoriali aziendali che preveda la clausola di interruzione ad ogni effetto del contratto in caso di intervenuta aggiudicazione della gara regionale della CUC;

DATO ATTO

- che questo servizio ha predisposto il capitolato d'oneri **ALLEGATO 2** dell'Appalto specifico in commento;
- che, la griglia di valutazione utile per valutare l'offerta tecnica, è stata proposta dal Direttore Sanitario del P.O. di Agrigento con nota prot. n. 65744 del 27/04/2023;
- che il Capitolato Tecnico integrativo **ALLEGATO 3** ed i relativi allegati e fabbisogni aziendali sono predisposti dal Direttore dei PP.OO. di Agrigento Sciacca e Ribera pro

tempore e condivisi con gli altri Direttori a seguito di diversi incontri tenutisi presso questo servizio;

- che il DUVRI **ALLEGATO 4** è stato inoltrato dal RSPP Aziendale con nota prot. n. 102317 del 07/06/2023;
- che l'Appalto verrà aggiudicato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95 del D. Lgs. n. 50/2016 secondo la ripartizione tra punteggio tecnico ed economico indicata nel Capitolato d'Oneri.

RILEVATO

- l'onere economico dell'appalto specifico per il servizio di ristorazione ai sensi dell'art. 35 del D.Lgs n. 50/2016 è pari a complessivi 8.282.542,16 € Iva Esclusa di cui:
 - o € 4.129.522,50 quale importo a base d'asta (per diciotto mesi);
 - o € 4.129.522,50 (per eventuale opzione di rinnovo eventuale di ulteriori diciotto mesi);
 - o € 2.850,00 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso;
 - o € 20.647,61 per competenze per incentivi per funzioni tecniche di cui all'art. 113 del D.Lgs n. 50 del 2016;
- il R.U.P. della procedura per l'affidamento del servizio di che trattasi è il Dott. Pietro Vitellaro quale Collaboratore Professionale Amministrativo in servizio presso l'UOC Servizio Provveditorato ai sensi dell'art. 31 del D.Lgs 50/2016;
- con separato provvedimento si procederà alla determinazione e liquidazione degli incentivi, ex art. 113 del D.Lgs 50/2016, al personale costituente con la disposizione di servizio prot. n. 90435 del 13/06/2023;
- che comunque, il relativo contratto del servizio di che trattasi si intenderà risolto automaticamente qualora la CUC addiverrà all'aggiudicazione dell'indicata procedura aperta per il servizio di Ristorazione presso gli enti del SSR armata prima della scadenza dello stesso;
- l'onere economico, pari 5.061.515,06 IVA Inclusa, la cui precisa determinazione sarà rilevata agli esiti del procedimento di gara, verrà riportato nel relativo provvedimento di aggiudicazione definitiva e dovrà essere imputato nei relativi bilanci di competenza per l'appalto del servizio sul conto n. C502020103 come di seguito esposto:
 - o € 232.267,92 Iva Esclusa, quindi € 282.739,86 € Iva Inclusa nel bilancio 2023;
 - o € 2.753.015,00 Iva Esclusa, quindi € 3.358.678,30 Iva Inclusa nel bilancio 2024;
 - o € 1.147.089,58 Iva Esclusa, quindi € 1.399.449,29 Iva Inclusa nel bilancio 2025;
 - o € 20.647,61 per competenze interne per funzioni tecniche ex art. 113 del D.Lgs n. 50 del 2016 sui relativi conti aziendali n. C516040605 "Fondo incentivi per funzioni tecniche ex art. 113 del D.Lgs. n. 50/16" e sul conto P202050601 "Fondo per l'innovazione tecnologica";

PROPONE

Per le motivazioni espresse in premessa che si intendono qui riportate:

- 1) **DARE ATTO** che la CUC non ha ancora individuato un operatore economico per il servizio di ristorazione presso questa Azienda nell'ambito di una gara regionale;

- 2) **APPROVARE** il Capitolato d’Oneri dell’Appalto Specifico ALL. 2 il Capitolato Tecnico Integrativo ALL. 3 ed il DUVRI ALL.4 relativo al servizio, allegati al presente atto i quali costituiscono parte integrante e sostanziale dello stesso;
- 3) **AUTORIZZARE** l’indizione dell’Appalto Specifico per la fornitura dei servizi di ristorazione da rendere ai pazienti, in regime di ricovero e di Day Hospital, presso le strutture ospedaliere e sanitarie territoriali aziendali nell’ambito del Sistema Dinamico di Acquisizione della Pubblica Amministrazione e che tale Appalto Specifico, ai sensi dell’art. 55 del D. Lgs. n. 50/16, sarà avviato secondo le specifiche modalità disciplinate nell’ambito del Sistema Dinamico di Acquisizione della Pubblica Amministrazione attivo nella piattaforma telematica di Consip S.P.A. sul sito www.acquistiinretepa.it ;
- 4) **PRENDERE ATTO** che l’onere economico dell’appalto specifico per il servizio di ristorazione ai sensi dell’art. 35 del D.Lgs n. 50/2016 è pari a complessivi 8.282.542,16 € Iva Esclusa di cui:
 - € 4.129.522,50 quale importo a base d’asta (per diciotto mesi);
 - € 4.129.522,50 (per eventuale opzione di rinnovo eventuale di ulteriori diciotto mesi);
 - € 2.850,00 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso;
 - € 20.647,61 per competenze per incentivi per funzioni tecniche di cui all’art. 113 del D.Lgs n. 50 del 2016, oltre IVA;
- 5) **PRENDERE ATTO** l’onere economico, pari 5.061.515,06 IVA Inclusa, la cui precisa determinazione sarà rilevata agli esiti del procedimento di gara, verrà riportato nel relativo provvedimento di aggiudicazione definitiva e dovrà essere imputato nei relativi bilanci di competenza per l’appalto del servizio sul conto n. C502020103 come di seguito esposto:
 - € 232.267,92 Iva Esclusa, quindi € 282.739,86 € Iva Inclusa nel bilancio 2023;
 - € 2.753.015,00 Iva Esclusa, quindi € 3.358.678,30 Iva Inclusa nel bilancio 2024;
 - € 1.147.089,58 Iva Esclusa, quindi € 1.399.449,29 Iva Inclusa nel bilancio 2025;
 - € 20.647,61 per competenze interne per funzioni tecniche ex art. 113 del D.Lgs n. 50 del 2016 sui relativi conti aziendali n. C516040605 “Fondo incentivi per funzioni tecniche ex art. 113 del D.Lgs. n. 50/16” e sul conto P202050601 “Fondo per l’innovazione tecnologica”;
- 6) **PRENDERE ATTO**
 - che il CIG verrà generato a seguito dell’adozione del presente provvedimento;
 - che comunque, il relativo contratto del servizio di che trattasi si intenderà risolto automaticamente qualora la CUC addirittura all’aggiudicazione dell’indicata procedura aperta per il servizio di Ristorazione presso gli enti del SSR armata prima della scadenza dello stesso;
 - che l’Appalto verrà aggiudicato con il criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell’art. 95 del D. Lgs. n. 50/2016 secondo la ripartizione tra punteggio tecnico ed economico indicata nel Capitolato d’Oneri.
- 7) **NOMINARE**, ai sensi dell’art. 31 del D.Lgs. 50/2016, in relazione all’intervento oggetto del presente provvedimento, il Responsabile Unico del Procedimento (RUP), il Dott. Pietro Vitellaro quale Collaboratore Professionale Amministrativo in servizio presso l’UOC Servizio Provveditorato, che sarà coadiuvato nell’esercizio dei compiti, previsti negli atti di

- gara e dalla vigente normativa, anche dalle altre strutture aziendali in base alla relativa competenza;
- 8) **DISPORRE** che l'esecuzione della presente deliberazione verrà curata dall'U.O.C. Servizio Provveditorato;
- 9) **DICHIARARE** il presente provvedimento immediatamente esecutivo, ai sensi dell'art. 65 della L.R. 25/1993, come modificato dall'art. 53 della L.R. 30/1993 al fine di porre in essere tutti gli atti consequenziali nel più breve tempo possibile;
- 10) **Attesta**, altresì, che la presente proposta, a seguito dell'istruttoria effettuata, nella forma e nella sostanza, è legittima e pienamente conforme alla normativa che disciplina la fattispecie trattata.

Il Direttore della UOC Provveditorato
(Dott. Oreste Falco)

SULLA SUPERIORE PROPOSTA ~~VENGA~~ ^{VIENE} ~~DA~~ ^{EXPRESSO} ~~DELETATY~~

Parere *Falco*
Data 21/06/2013

Parere *Buselli*
Data 21/06/2013

Il Direttore Amministrativo
Dott. Alessandro Mazzara

Il Direttore Sanitario
Dott. Emanuele Cassarà

IL COMMISSARIO STRAORDINARIO

Vista la superiore proposta di deliberazione, formulata dal Dott. Oreste Falco Direttore della U.O.C. Provveditorato, che, a seguito dell'istruttoria effettuata, nella forma e nella sostanza, ne ha attestato la legittimità e la piena conformità alla normativa che disciplina la fattispecie trattata;

Ritenuto di condividere il contenuto della medesima proposta;

Tenuto conto del parere espresso dal Direttore Amministrativo e dal Direttore Sanitario;

DELIBERA

di approvare la superiore proposta, che qui si intende integralmente riportata e trascritta, per come sopra formulata e sottoscritta dal Dott. Oreste Falco, Direttore della U.O.C. Provveditorato

IL COMMISSARIO STRAORDINARIO

Dott. Mario Zappia

Il Segretario verbalizzante
IL COLLABORATORE AMMINISTRAZIONE
"Ufficio Stato e Controllo di Gestione"
Dott.ssa Teresa Cinque



**CAPITOLATO D'ONERI ALLEGATO ALLA LETTERA DI INVITO PER LA PARTECIPAZIONE ALL'APPALTO
SPECIFICO INDETTO DALL'AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE DI AGRIGENTO PER L'AFFIDAMENTO DEI
SERVIZI DI RISTORAZIONE DA RENDERE AI PAZIENTI, IN REGIME DI RICOVERO E DI DAY HOSPITAL, PRESSO
LE STRUTTURE OSPEDALIERE E SANITARIE TERRITORIALI AZIENDALI NELL'AMBITO SISTEMA DINAMICO DI
ACQUISIZIONE DELLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE**

INDICE

1. PREMESSE.....	4
2. Il sistema.....	4
3. DOCUMENTAZIONE dell'appalto specifico, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI.....	5
3.1 Documenti dell'Appalto Specifico.....	5
3.2 Chiarimenti relativi all'Appalto Specifico	6
3.3 Comunicazioni.....	6
4 OGGETTO DELLA PRESENTE PROCEDURA, IMPORTO e SUDDIVISIONE IN LOTTI.....	7
4.1 Durata	8
4.2 Opzioni e rinnovi	8
4.3 Revisione prezzi	8
5 INVITO	8
6 SOGGETTI AMMESSI IN FORMA SINGOLA E ASSOCIATA E CONSORTILE E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE	8
7 REQUISITI DI PARTECIPAZIONE IN RELAZIONE ALLA/E CATEGORIA/E MERCEOLOGICA/CHE DI AMMISSIONE OGGETTO DELL'APPALTO SPECIFICO	10
7.1 Requisiti di partecipazione.....	10
7.2 <EVENTUALE, solo per gare divise in lotti: PARTECIPAZIONE A PIÙ LOTTI>Erre. Il segnalibro non è definito.	
7.3 Indicazioni per i raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari, aggregazioni di imprese di rete, GEIE	
11	
7.4 Consorzi fra società cooperative, Consorzi stabili e Aggregazioni tra imprese aderenti al contratto di rete con soggettività giuridica	11
7.5 Comprova dei requisiti.....	12
8 Avvalimento	13
9 Subappalto.....	14
10 Garanzia provvisoria ed impegno del fideiussore.....	14
11 [OBBLIGATORIO ESCLUSIVAMENTE PER LA CATEGORIA MERCEOLOGICA “RISTORAZIONE COLLETTIVA”, FACOLTATIVO per le categorie merceologiche “prodotti alimentari” e buoni pasto]	
SOPRALLUOGO	16
12 Pagamento del contributo all'ANAC.....	17
13 PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA.....	17
14 SOCCORSO ISTRUTTORIO	18
15 Documentazione amministrativa.....	19
15.1 Dichiarazione sostitutiva di partecipazione	20
15.2 Dichiarazione aggiuntiva	21
15.3 Documentazione relativa all'avvalimento	21
15.4 Dichiarazione integrativa per gli operatori economici ammessi al concordato preventivo con continuità aziendale di cui all'art. 186 bis del R.D. 16 marzo 1942, n. 267;	21
15.5 Atti relativi a R.T.I., Consorzi, Aggregazioni	22

16 Offerta tecnica	23
17 Offerta economica	24
18 SOTTOSCRIZIONE DELL'OFFERTA <EVENTUALE IN CASO DI OEPV MRQP: TECNICA> ED ECONOMICA	25
19 AGGIUDICAZIONE.....	25
19.1 Criterio di aggiudicazione.....	26
19.2 Criteri di valutazione dell'offerta tecnica.....	26
<i><personalizzare a seconda della categoria merceologica>:</i>	26
19.3 Metodo di attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio dell'offerta tecnica Errore. Il segnalibro non è definito.	
19.4 Metodo di attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio dell'offerta economica	31
19.5 Metodo per il calcolo dei punteggi	Errore. Il segnalibro non è definito.
20 Commissione giudicatrice	31
21 Svolgimento operazioni della procedura	45
22 Verifica documentazione amministrativa.....	45
23 Valutazione delle offerte <eventuale, solo nel caso di gare con il criterio del MRQP tecniche ed> economiche.....	46
24 VERIFICA DI ANOMALIA DELLE OFFERTE	47
25 Aggiudicazione dell'appalto e stipula del contratto.....	48
26 AGGIORNAMENTO E RINNOVO DELLE DICHIARAZIONI RILASCIATE AI FINI DELL'AMMISSIONE	49
27 ADEMPIMENTI PER LA STIPULA DEL CONTRATTO	49
28 GARANZIA DEFINITIVA E POLIZZA ASSICURATIVA.....	50
28.1 Garanzia definitiva per la stipula del contratto	50
28.2 Polizza assicurativa	50
29 Obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari	50
30 Clausola sociale E ALTRE <eventuale ove applicabile> CONDIZIONI PARTICOLARI DI ESECUZIONE.....	51
31 CODICE DI COMPORTAMENTO	52
32 Accesso agli atti	52
33 DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE.....	52
34 TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI	53
35 GESTORE DEL SISTEMA	53

1. PREMESSE

Con Deliberazione a contrarre n_____ del_____, questa Amministrazione ha determinato di affidare il servizio di ristorazione da rendere ai pazienti, in regime di ricovero e di day hospital, presso le strutture ospedaliere e sanitarie territoriali, in un unico lotto, conforme alle specifiche tecniche e a alle clausole contrattuali contenute nei criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari di cui al DM del 10/03/2020.

Ai sensi dell'articolo 58 del d.lgs. 18 aprile 2016, n. 50 (di seguito per brevità Codice), la presente procedura è interamente svolta tramite il sistema informatico per le procedure telematiche di acquisto (di seguito Sistema) accessibile all'indirizzo www.acquistinretepa.it e conforme alle prescrizioni dell'articolo 44 del Codice e del decreto della Presidenza del Consiglio dei Ministri n. 148/2021. Tramite il sito si accede alla procedura nonché alla documentazione di gara.

L'affidamento avverrà mediante Appalto Specifico (d'ora in poi anche AS), indetto nell'ambito dello SDA Alimenti e Ristorazione, pubblicato sulla GUUE S 020 del 28/01/2022 e sulla GURI n. 13 del 31/01/2022 e pubblicato sul sito www.consip.it e www.acquistinretepa.it, con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo ai sensi degli artt. 34, 52, 55, 58, 61 e 95 del Codice.

Il luogo di svolgimento del servizio è all'interno del territorio della provincia di Agrigento e nello specifico presso:

- Presidio Ospedaliero di Agrigento;
- Presidio Ospedaliero di Sciacca;
- Presidio Ospedaliero di Ribera;
- Presidio Ospedaliero di Licata;
- Presidio Ospedaliero di Canicattì;
- CTA aziendali site in Agrigento;

CIG _____ CUI _____ CUP _____

Il **Responsabile del procedimento** ai sensi dell'art. 31 del D. Lgs. n. 50/2016 è il Dott. Pietro Vitellaro in servizio presso l'UOC Servizio Provveditorato dell'ASP di Agrigento.

2. IL SISTEMA

La presente procedura si svolgerà, ove non diversamente espressamente previsto, attraverso l'utilizzo di un sistema telematico (di seguito, per brevità, anche "Sistema"), conforme alle prescrizioni di cui all'art. 40 del D. Lgs. n. 50/2016, e nel rispetto delle disposizioni di cui al D. Lgs. n. 82/2005. Mediante il Sistema verranno gestite le seguenti fasi:

- a) l'invio dell'invito;
- b) la presentazione delle offerte e l'analisi e valutazione delle stesse;
- c) le comunicazioni e gli scambi di informazioni.

Anche ai sensi dell'art. 52 del D. Lgs.n. 50/2016 e s.m.i. l'operatore economico ammesso al Sistema Dinamico di acquisizione per Alimenti e Ristorazione con la presentazione della *"Domanda di ammissione"* ha eletto domicilio nell'apposita area *"comunicazioni"* ad esso riservata ai fini della ricezione di ogni comunicazione inerente ogni AS di cui allo SDAPA, nonché presso l'indirizzo di posta elettronica certificata ivi indicata.

L'*"Offerta"* deve essere presentata esclusivamente attraverso il Sistema, e quindi per via telematica mediante l'invio di documenti elettronici sottoscritti con firma digitale.

Il Sistema utilizzato da Consip S.p.A. garantisce il rispetto della massima segretezza e riservatezza dei documenti prodotti dall'operatore economico nonché la provenienza, l'identificazione e l'inalterabilità dei

documenti medesimi, conformemente alle disposizioni di cui al D. Lgs. n. 50/2016 e al D. Lgs. n. 82/2005.

La presentazione da parte del concorrente di tutta la documentazione necessaria ai fini della partecipazione ed in particolare dei documenti che compongono l’”Offerta” è a totale ed esclusivo rischio del concorrente stesso, il quale si assume qualsiasi rischio in caso di mancata o tardiva ricezione della surrichiamata documentazione, dovuta, a mero titolo esemplificativo e non esaustivo, a malfunzionamenti degli strumenti telematici utilizzati, a difficoltà di connessione e trasmissione, a lentezza dei collegamenti, o a qualsiasi altro motivo, restando esclusa qualsivoglia responsabilità della Consip S.p.A. e/o della stazione appaltante ove per ritardo o disguidi tecnici o di altra natura, ovvero per qualsiasi motivo, l’Offerta non pervenga entro i termini perentori previsti.

L’ora e la data esatta di ricezione dell’”Offerta” sono stabilite in base al tempo del Sistema, come previsto dal paragrafo 7.1 e seguenti del Capitolato d’oneri del Bando Istitutivo.

In ogni caso, fatti salvi i limiti inderogabili di legge, l’operatore economico esonera Consip S.p.A. e il Gestore del Sistema da qualsiasi responsabilità per malfunzionamenti, mancati funzionamenti o interruzioni di funzionamento del Sistema di qualsiasi natura essi siano. Consip S.p.A. o la stazione appaltante, per quanto attiene la partecipazione all’Appalto Specifico, si riservano, comunque, di adottare i provvedimenti che riterranno necessari nel caso di malfunzionamento del Sistema.

Oltre a quanto previsto nel presente documento, restano salve le indicazioni operative ed esplicative presenti sul Sistema, nelle pagine internet relative alla presente procedura.

Ai fini della presentazione dell’”Offerta” è indispensabile per gli operatori economici:

- essere stati previamente ammessi dalla Consip S.p.A., prima dell’invio della lettera di invito, al Sistema dinamico della PA per Alimenti e ristorazione ed invitati dalla stazione appaltante a presentare offerta alla presente iniziativa, sulla base delle regole di seguito stabilite;
- il possesso e l’utilizzo della firma digitale di cui all’art. 1, comma 1, lett. s), del D. Lgs. n. 82/2005, in corso di validità, nonché di una casella di posta elettronica certificata;
- la seguente dotazione tecnica minima: i) un personal computer collegato ad internet e dotato di un browser Microsoft Internet Explorer 7.0 o superiore, oppure Mozilla Firefox 3+ o superiore; Safari 3.1+ o superiore, Opera 10+ o superiore, Google Chrome 2+ o superiore; ii) un programma software per la conversione in formato pdf dei file che compongono l’offerta.

Si precisa che qualora si verifichi un mancato funzionamento o un malfunzionamento del Sistema tale da impedire la corretta presentazione delle offerte, la stazione appaltante dovrà contattare la Consip affinchè siano adottati i necessari provvedimenti al fine di assicurare la regolarità della procedura nel rispetto dei principi di cui all’art. 30 del d. lgs. n. 50/2016, anche disponendo la sospensione del termine per la ricezione delle offerte per il periodo di tempo necessario a ripristinare il normale funzionamento dei mezzi e la proroga dello stesso per una durata proporzionale alla gravità del mancato funzionamento. Nei casi di sospensione e proroga, il Sistema assicura che, fino alla scadenza del termine prorogato, venga mantenuta la segretezza delle offerte inviate. È consentito agli operatori economici che hanno già inviato l’offerta di ritirarla ed eventualmente sostituirla. Resta salvo quanto previsto nelle Regole.

2.1 Modalità di arrotondamento del Sistema

Si precisa che nei casi in cui si renda necessario l’arrotondamento delle cifre decimali calcolate dal Sistema, quest’ultimo procederà secondo le seguenti modalità:

- arrotondamento per difetto nei casi in cui l’ultima cifra decimale sia compresa tra 0 e 4;
- arrotondamento per eccesso nei casi in cui l’ultima cifra decimale sia compresa tra 5 e 9.

3. DOCUMENTAZIONE DELL’APPALTO SPECIFICO, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI

3.1 Documenti dell’Appalto Specifico

La documentazione dell’AS comprende:

- Lettera di invito;
- Dichiarazione Aggiuntiva;
- Capitolato tecnico del bando istitutivo e Capitolato Tecnico Integrativo dell'appalto specifico,;
- Regole del Sistema di e-Procurement della Pubblica Amministrazione, pubblicate sul sito Acquistinrete.it>Chi siamo>Come funziona al seguente link:https://www.acquistinretepa.it/opencms/opencms/programma_comeFunziona.html, che formano parte integrante e sostanziale del presente capitolato, anche se non materialmente allegate;
- DUVRI;

La documentazione ufficiale della presente procedura è in formato elettronico, firmato digitalmente e scaricabile dal sito www.acquistinretepa.it nell'area riservata ai soli operatori economici invitati.

Per la lettura della documentazione firmata digitalmente è necessario dotarsi dell'apposito software per la verifica della firma digitale, rilasciato da certificatori iscritti all'Elenco di cui all'articolo 29 del D. Lgs. n. 82/2005, disponibile sul sito www.agid.gov.it.

Nell'area riservata agli invitati presente sul sito Internet www.acquistinretepa.it è disponibile anche la versione elettronica della documentazione non firmata digitalmente. In caso di discordanza tra le due versioni in formato elettronico prevale la versione firmata digitalmente.

Eventuali rettifiche alla documentazione saranno rese disponibili secondo le modalità di legge sul sito sopra richiamato.

3.2 Chiarimenti relativi all'Appalto Specifico

È possibile ottenere chiarimenti sulla presente procedura mediante la proposizione di quesiti scritti da inoltrare almeno 12 giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte in via telematica attraverso la sezione del Sistema relativa all'Appalto Specifico riservata alle richieste di chiarimenti, previa registrazione al Sistema stesso.

Le richieste di chiarimenti e le relative risposte sono formulate esclusivamente in lingua italiana.

Ai sensi dell'art. 74, comma 4, del Codice, le risposte alle richieste di chiarimenti presentate in tempo utile sono fornite in formato elettronico, almeno sei giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte, mediante pubblicazione delle richieste in forma anonima e delle relative risposte nell'area del Sistema "Documentazione di gara".

Non sono ammessi chiarimenti telefonici. Non viene fornita risposta alle richieste presentate con modalità diverse da quelle sopra indicate.

3.3 Comunicazioni

Tutte le comunicazioni e gli scambi di informazioni di cui al presente appalto specifico sono eseguiti utilizzando mezzi di comunicazione elettronici.

Le comunicazioni tra stazione appaltante e operatori economici avvengono tramite il Sistema e sono accessibili nell'apposita "Area comunicazioni". È onere esclusivo dell'operatore economico prenderne visione.

Le comunicazioni relative: a) all'aggiudicazione; b) all'esclusione; c) alla decisione di non aggiudicare l'appalto; d) alla data di avvenuta stipulazione del contratto con l'aggiudicatario; e) all'attivazione del soccorso istruttorio; f) al subprocedimento di verifica dell'anomalia dell'offerta anomala; g) alla richiesta di offerta migliorativa; h) al sorteggio di cui al paragrafo 17.6, avvengono utilizzando l'indirizzo PEC indicato dall'operatore economico in sede di ammissione allo SDAPA.

In caso di raggruppamenti temporanei, GEIE, aggregazioni di rete o consorzi ordinari, anche se non ancora costituiti formalmente, gli operatori economici raggruppati, aggregati o consorziati eleggono domicilio presso il mandatario/capofila al fine della ricezione delle comunicazioni relative alla presente procedura.

In caso di consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettera b) e c) del Codice, la comunicazione recapitata nei modi sopra indicati al consorzio si intende validamente resa a tutte le consorziate.

In caso di avvalimento, la comunicazione recapitata all'offerente nei modi sopra indicati si intende validamente resa a tutti gli operatori economici ausiliari.

4 OGGETTO DELLA PRESENTE PROCEDURA, IMPORTO E SUDDIVISIONE IN LOTTI

La presente procedura riguarda l'affidamento di un appalto avente ad oggetto la/e categoria/e merceologica/he di ammissione indicata/e nel Capitolato Tecnico del Bando Istitutivo nonché alle condizioni tutte espressamente stabilite nella documentazione relativa allo stesso Appalto Specifico.

L'appalto da affidare è costituito da un unico lotto in quanto non si ravvedono esigenze tali da giustificare una distinzione nell'erogazione dei servizi (Art. 51 comma 1 del D. Lgs. n. 50/2016) .

Categoria merceologica di ammissione	CPV	P (principale) S (secondaria)	Importo
Servizi di Ristorazione	55510000-8	P	4.129.522,50 €
Importo totale soggetto a ribasso			
A) Importo totale soggetto a ribasso			4.129.522,50 €
B) Oneri per la sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso			2.850 €
A)+ B) Importo complessivo a base di gara			4.132.372,50 €

L'importo a base d'asta è pari ad Euro 4.129.522,50 al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze.

Il Costo unitario a base d'asta di un pasto completo giornaliero (Colazione, Pranzo, Cena) è pari ad euro **14,55/pasto completo giornaliero Iva Esclusa**;

Il Costo unitario a Base d'Asta per pasto singolo in Day Hospital è pari ad euro **6,83/Pasto singolo Iva Esclusa**.

Il dettaglio dei presunti quantitativi dei pasti da fornire presso ogni singola struttura aziendale è meglio esplicitato nell'allegato prospetto ANALISI DEI COSTI

L'importo degli oneri per la sicurezza da interferenze è pari al valore indicato nella tabella di cui sopra, escluso Iva e altre imposte e contributi di legge, e **non è soggetto a ribasso**.

L'appalto è finanziato con fondi del Bilancio Aziendale.

L'importo a base di gara è stato calcolato considerando i prezzi di riferimento ANAC (riferimento delibera n. 1024 del 23/11/2016) aggiornati a Febbraio 2022 (Fresco/Caldo, cucina esterna, trasporto ai pazienti a carico del fornitore) con una maggiorazione pari al 10% determinata dall'incremento generale dei costi delle materie prime intervenuto dal mese di Marzo 2022 ad oggi.

4.1 Durata

Ai sensi del combinato disposto dell'articolo 2, comma 2, della L. 241/1990, e dell'art. 32, comma 4, del D. Lgs. n. 50/2016, il termine del procedimento è di 180 giorni dalla data di scadenza del termine ultimo per la presentazione delle offerte.

La durata del Contratto (escluse le eventuali opzioni), che verrà stipulato all'esito della presente procedura, è di 18 mesi decorrenti dalla data di sottoscrizione del contratto.

Comunque, in ogni caso, il contratto del servizio di che trattasi si intenderà risolto automaticamente qualora la CUC addirittura all'aggiudicazione dell'indicata procedura aperta per il servizio di RISTORAZIONE prima della scadenza dello stesso.

4.2 Opzioni e rinnovi

Il contratto può essere rinnovato, alle medesime condizioni, per una durata pari ad ulteriori 18 mesi, per un importo di € 4.129.522,50 €, al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze. L'esercizio di tale facoltà è comunicato all'appaltatore almeno 30 giorni prima della scadenza del contratto.

Il valore globale stimato dell'appalto, è pari ad € **8.259.045,00 €**, al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge.

4.3 Revisione prezzi

La revisione dei prezzi può essere richiesta solo dopo la prima annualità del servizio sulla base degli aggiornamenti dei prezzi di riferimento ANAC.

5 INVITO

Possono partecipare al presente appalto specifico esclusivamente gli operatori economici che hanno ricevuto - nell'Area Messaggi personali del Sistema -apposito invito in quanto ammessi, secondo le modalità indicate nel Bando istitutivo, alle categorie merceologiche di ammissione oggetto dell'appalto.

Resta inteso che gli operatori economici invitati dovranno essere in possesso – pena esclusione dalla presente procedura - dei requisiti previsti dalla stazione appaltante così come stabiliti al successivo paragrafo 7; gli operatori economici invitati, ma non in possesso dei predetti requisiti, potranno eventualmente partecipare in forma associata (RTI, consorzi ordinari, Aggregazioni) o facendo ricorso all'avvalimento per i requisiti mancanti, secondo le modalità e condizioni stabilite nei paragrafi successivi.

Sul Sistema gli operatori invitati possono visionare, nell'area loro riservata, la lettera di invito e l'ulteriore documentazione della procedura.

Le offerte dovranno pervenire nel termine indicato nella lettera di invito.

6 SOGGETTI AMMESSI IN FORMA SINGOLA E ASSOCIATA E CONSORTILE E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

Gli operatori economici possono partecipare alla presente procedura in forma singola o associata purché in possesso dei requisiti prescritti nei paragrafi seguenti.

Resta inteso che tutte le imprese che siano interessate a partecipare al presente Appalto Specifico, nelle forme del RTI o del Consorzio Ordinario o dell'Aggregazione senza soggettività giuridica, o quali consorziate esecutrici di un Consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c), del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., devono, a pena di esclusione dall'AS, essere state singolarmente ammesse alla categoria oggetto dell'AS, secondo le modalità previste nel Capitolato d'Oneri del Bando Istitutivo, al momento dell'invio dell'invito del presente AS, alla luce di quanto previsto al paragrafo 5.1.2 dello stesso Capitolato d'oneri del Bando istitutivo, e pertanto invitare.

È vietato ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti o aggregazione di imprese aderenti al contratto di rete (nel prosieguo, aggregazione di imprese di rete).

È vietato al concorrente che partecipa alla in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti, di partecipare anche in forma individuale.

È vietato al concorrente che partecipa alla in aggregazione di imprese di rete, di partecipare anche in forma individuale. Le imprese retiste non partecipanti alla gara possono presentare offerta, per la medesima gara, in forma singola o associata.

I consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettera b) e c) del Codice sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è vietato partecipare, in qualsiasi altra forma, alla presente gara. In caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato; in caso di inosservanza di tale divieto si applica l'articolo 353 del codice penale.

In alternativa i consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettera c) del Codice possono eseguire le prestazioni con la propria struttura.

È vietato, ai consorziati designati dal consorzio di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c) del Codice, di indicare a loro volta, a cascata, un altro soggetto per l'esecuzione.

Qualora il consorziato designato sia, a sua volta, un consorzio di cui all'articolo 45 comma 2, lettera b) è tenuto anch'esso a indicare, in sede di offerta, i consorziati per i quali concorre; a questi ultimi è vietato partecipare, in qualsiasi altra forma, alla presente. In caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato; in caso di inosservanza di tale divieto si applica l'articolo 353 del codice penale.

Le aggregazioni di retisti di cui all'art. 45, comma 2 lett. f) del Codice, rispettano la disciplina prevista per i R.T.I. in quanto compatibile. In particolare:

- a) **nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune con potere di rappresentanza e soggettività giuridica (cd. rete - soggetto)**, l'aggregazione di retisti partecipa a mezzo dell'organo comune, che assumerà il ruolo della mandataria, qualora in possesso dei relativi requisiti. L'organo comune potrà indicare anche solo alcuni tra retisti per la partecipazione alla gara ma dovrà obbligatoriamente far parte di queste;
- b) **nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune con potere di rappresentanza ma priva di soggettività giuridica (cd. rete-contratto)**, l'aggregazione di retisti partecipa a mezzo dell'organo comune, che assumerà il ruolo della mandataria, qualora in possesso dei requisiti previsti per la mandataria e qualora il contratto di rete rechi mandato allo stesso a presentare domanda di partecipazione o offerta per determinate tipologie di procedure di gara. L'organo comune potrà indicare anche solo alcuni tra retisti per la partecipazione alla gara ma dovrà obbligatoriamente far parte di questi;
- c) **nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune privo di potere di rappresentanza ovvero sia sprovvista di organo comune, oppure se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione**, l'aggregazione di retisti partecipa nella forma del raggruppamento costituito o costituendo, con applicazione integrale delle relative regole.

Per tutte le tipologie di rete, la partecipazione congiunta alle gare deve risultare individuata nel contratto di rete come uno degli scopi strategici inclusi nel programma comune, mentre la durata dello stesso dovrà essere commisurata ai tempi di realizzazione dell'appalto.

Il ruolo di mandante/mandataria di un R.T.I. può essere assunto anche da un consorzio di cui all'art. 45, comma 1, lett. b), c) ovvero da una sub-associazione, nelle forme di un RTI o consorzio ordinario costituito oppure di

un'aggregazione di retisti. A tal fine, se la rete è dotata di organo comune con potere di rappresentanza (con o senza soggettività giuridica), tale organo assumerà la veste di mandataria della sub-associazione; se, invece, la rete è dotata di organo comune privo del potere di rappresentanza o è sprovvista di organo comune, il ruolo di mandataria della sub-associazione è conferito dalle imprese retiste partecipanti alla gara, mediante mandato ai sensi dell'art. 48 comma 12 del Codice, dando evidenza della ripartizione delle quote di partecipazione.

L'impresa in concordato preventivo con continuità aziendale può concorrere anche riunita in RTI purché non rivesta la qualità di mandataria e sempre che le altre imprese aderenti al RTI non siano assoggettate ad una procedura concorsuale.

7 REQUISITI DI PARTECIPAZIONE IN RELAZIONE ALLA/E CATEGORIA/E MERCEOLOGICA/CHE DI AMMISSIONE OGGETTO DELL'APPALTO SPECIFICO

7.1 Requisiti di partecipazione

I concorrenti, a pena di esclusione, devono essere in possesso dei requisiti previsti al par. 2.2 del Capitolato d'Oneri del Bando Istitutivo dello SDA per la categoria merceologica ristorazione collettiva.

Requisiti di idoneità professionale: Iscrizione nel registro tenuto dalla CCIAA oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato per attività coerenti con quelle oggetto della categoria merceologica. Ogni ulteriore requisito previsto al par. 2.2 del Capitolato d'Oneri del Bando Istitutivo dello SDA per la categoria merceologica ristorazione collettiva.

Con riferimento specifico ai requisiti di capacità economica e finanziaria e tecnico professionale, detti requisiti sono individuati per il presente appalto specifico, secondo le regole stabilite nel predetto paragrafo del Capitolato d'Oneri del Bando Istitutivo, così come segue:

- l'operatore economico dovrà possedere un fatturato medio annuo compreso pari ad almeno il 30% del valore annualizzato dell'Appalto specifico (€ 2.753.015,00 IVA Esclusa - valore annualizzato);
- in riferimento alla capacità tecnico- professionale, i requisiti sono i medesimi richiesti per l'ammissione alla categoria merceologica Ristorazione Collettiva e quindi: *Possesso delle seguenti certificazioni:*
 - certificazione UNI EN ISO 9001; certificazione UNI EN ISO 22005; certificazione UNI EN ISO 22000; certificazione UNI EN ISO 14001;

A tal fine farà fede quanto dichiarato nella Domanda di Ammissione o comunque nell'ultimo Aggiornamento dei dati valida/o al momento di presentazione dell'offerta.

Ne consegue che gli operatori economici invitati all'AS la cui domanda di ammissione (o ultimo Aggiornamento dei dati) non risulti in linea con i requisiti effettivamente posseduti (ad esempio per il requisito di fatturato, nel caso di approvazione del Bilancio relativo all'ultimo esercizio finanziario avvenuta posteriormente alla presentazione della Domanda o dell'ultimo Aggiornamento, ma prima della presentazione dell'offerta), così come previsto al successivo par. 26, sono tenuti a procedere all'Aggiornamento dei dati prima del termine di presentazione dell'offerta.

Ai fini delle verifiche di propria competenza relative alla documentazione amministrativa e alla comprova dei requisiti la Stazione Appaltante farà riferimento alla Domanda di Ammissione o all'ultimo Aggiornamento dei dati valida/o al momento di presentazione dell'offerta. Resta comunque ferma la possibilità di soccorso istruttorio ex art. 83 comma 9 del Codice, al ricorrere dei relativi presupposti.

--

7.2 Indicazioni per i raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari, aggregazioni di imprese di rete, GEIE

In caso di partecipazione in forma aggregata, l'Operatore economico dovrà, a pena di esclusione, possedere i requisiti secondo le modalità di seguito riportate.

Tutte le imprese facenti parte di RTI/Consorzio ordinario di concorrenti/Aggregazioni senza soggettività giuridica/GEIE, i Consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c), del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., e le Consorziate indicate come esecutrici, devono essere in possesso dei requisiti di cui al punto III.1.1 lett. a) del bando istitutivo.

Con riguardo ai requisiti di capacità economico-finanziaria di cui al precedente paragrafo n. 7.1:

- in caso di RTI/Consorzio ordinario di concorrenti/Aggregazioni senza soggettività giuridica/GEIE il possesso del valore di fatturato richiesto deve essere soddisfatto dal raggruppamento temporaneo orizzontale nel complesso e pertanto sarà determinato sulla base della somma dei fatturati specifici dichiarati, in fase di ammissione e/o modifica dati dalle singole imprese facenti parte del RTI/Consorzio /Aggregazione/GEIE;

Con riguardo ai requisiti di capacità tecnico professionali di cui al precedente paragrafo 7.1:

In caso di RTI/Consorzio ordinario di concorrenti/Aggregazioni senza soggettività giuridica, le certificazioni UNI EN ISO 9001 e UNI EN ISO 22005, UNI EN ISO 22000, UNI EN ISO 14001 dichiarate devono essere possedute da tutte le imprese che svolgeranno l'attività oggetto della certificazione.

7.3 Consorzi fra società cooperative, Consorzi stabili e Aggregazioni tra imprese aderenti al contratto di rete con soggettività giuridica

In caso di Consorzi di cui all'art. 45 comma 2, lett. b) e c), del Codice, il requisito economico finanziario dichiarato deve essere posseduto dal Consorzio secondo le modalità previste dall'art. 47, comma 1, del Codice.

In caso di Consorzi di cui all'art. 45 comma 2, lett. c), del Codice, il requisito economico- finanziario dichiarato deve esser soddisfatto dal consorzio che, può far ricorso, oltre ai propri requisiti secondo le modalità previste dall'art. 47, comma 1 del Codice, anche a quelli delle proprie consorziate, ivi incluse quelle non esecutrici. Tali requisiti vengono computati cumulativamente in capo al consorzio. Il Consorzio che intenda far ricorso al fatturato delle consorziate dovrà rendere la relativa dichiarazione in sede di ammissione o modifica dati così come meglio precisato al par. 4.3 del Capitolato d'Oneri del Bando istitutivo dello SDA.

Resta fermo che se il Consorzio intende ricorrere al fatturato di una o più consorziate, non già considerato in sede di ammissione o di precedenti modifica dati, per la partecipazione al presente AS, potrà farlo solo utilizzando la funzione di modifica dati prima della presentazione dell'offerta.

Inoltre, il Consorzio potrà ricorrere, ai fini della partecipazione al presente appalto specifico, anche al fatturato delle eventuali consorziate dichiarate esecutrici nell'appalto, a condizione che il fatturato di queste ultime non sia stato già conteggiato e dichiarato dal Consorzio stesso in sede di ammissione o di modifica dati.

La Stazione appaltante verificherà l'effettivo possesso dei requisiti dichiarati dal consorzio e di quelli eventualmente apportati dalle consorziate.

In caso di Consorzi di cui all'art. 45 comma 2, lett. b) e c), del Codice, le certificazioni UNI EN ISO, le abilitazioni, autorizzazioni, altri titoli dichiarate devono essere possedute dal Consorzio. Resta inteso che le certificazioni UNI EN ISO le abilitazioni /autorizzazioni/ altri titoli possono essere possedute anche dalla/e impresa/e indicate quali esecutrici che svolgerà/anno l'attività oggetto della certificazione.

In caso di Aggregazioni con soggettività giuridica trova applicazione la disciplina sopra descritta di cui all'art. 45, comma 2, lett. c) del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.

7.4 Comprova dei requisiti

7.4.1 Fascicolo virtuale operatore economico istituito presso la Banca dati ANAC

Ai sensi dell'articolo 81, comma 1, del Codice e della Delibera Anac n. 464, del 27 luglio 2022, pubblicata nella GURI n. 249, del 24 ottobre 2022, la verifica del possesso dei requisiti di carattere generale, tecnico-organizzativo ed economico-finanziario, comprovabili mediante i documenti indicati all'art. 5 e 6 della citata Delibera, avviene attraverso l'utilizzo della **Banca Dati Anac** e, nello specifico, mediante il Fascicolo virtuale dell'operatore economico (di seguito **FVOE**).

In via transitoria, fino alla completa operatività del FVOE:

- con riferimento all'acquisizione e alla verifica dei dati e dei documenti a comprova dei requisiti generali non disponibili nel FVOE, Consip provvede secondo le modalità previste dall'articolo 40, comma 1, del D.P.R. n. 445/2000;
- i dati e i documenti a comprova dei requisiti di carattere tecnico-organizzativo ed economico-finanziario non disponibili nel FVOE sono inseriti nel Fascicolo, dagli operatori economici, in sede di comprova dei requisiti stessi, per quanto riguarda il presente Appalto Specifico.

Tutti i concorrenti devono obbligatoriamente registrarsi al sistema relativo al FVOE, accedendo all'apposito link (Servizi ad accesso riservato – **FVOE**) sul Portale dell'Autorità secondo le istruzioni ivi contenute. Gli operatori economici, dovranno, altresì, inserire in tale sede, i dati identificativi dei soggetti di cui all'art. 80, comma 3, del Codice, così come indicati nell'ultimo aggiornamento dati.

Anac rilascerà un **"PASSOE"** che dovrà essere caricato a Sistema inserendolo nella sezione relativa alla documentazione amministrativa.

Il PASSOE, in caso di partecipazione in RTI/Consorzi ordinari dovrà essere acquisito e caricato a Sistema da tutti i soggetti che lo compongono; in caso di Consorzi di cui alle lett. b) e c) del Codice, dal Consorzio e dalle consorziate eventualmente indicate come esecutrici.

In caso di ricorso all'avvalimento, anche l'impresa ausiliaria acquisisce il **PASSOE** che deve essere presentato da parte del concorrente.

Il mancato inserimento del **PASSOE** nella documentazione amministrativa dà luogo all'attivazione della procedura di soccorso istruttorio di cui all'articolo 83, comma 9 del codice, con conseguente esclusione dalla gara in caso di mancata regolarizzazione nel termine assegnato.

Per gli operatori economici non residenti e privi di stabile organizzazione in Italia, l'acquisizione dei dati ai fini della comprova dei requisiti è effettuata ai sensi dell'articolo 40, comma 1 del D.P.R. n. 445/2000 e la relativa verifica è svolta con le modalità previste dall'articolo 71, comma 2, del medesimo decreto.

7.4.2 Documenti a comprova

I concorrenti devono essere in possesso, a pena di esclusione, dei requisiti previsti nei paragrafi precedenti.

I documenti richiesti agli operatori economici ai fini della dimostrazione dei requisiti sono caricati sul Sistema o in fase di presentazione della domanda o in fase di comprova degli stessi.

Per la comprova del requisito di Iscrizione nel registro tenuto dalla CCIAA oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato per attività coerenti con quelle oggetto della categoria merceologica, la stazione appaltante acquisisce d'ufficio i documenti in possesso di pubbliche amministrazioni, previa indicazione, da parte dell'operatore economico, degli elementi indispensabili per il reperimento delle informazioni o dei dati richiesti.

La comprova del requisito relativo al fatturato specifico, è fornita ai sensi dell'art. 86, comma 4 e all. XVII parte I, del Codice

- per le società di capitali mediante i bilanci approvati al momento dell'invio della lettera di invito corredati della nota integrativa, in formato pdf;

- per gli operatori economici costituiti in forma d'impresa individuale ovvero di società di persone mediante il Modello Unico o la Dichiarazione IVA, in formato pdf presentati al momento dell'invio della lettera di invito;
- dichiarazione resa, ai sensi e per gli effetti dell'articolo 47 del D.P.R. n. 445/2000, dal soggetto o organo preposto al controllo contabile della società ove presente (sia esso il Collegio sindacale, il revisore contabile o la società di revisione), attestante la misura (importo) e la tipologia (causale della fatturazione) del fatturato specifico dichiarato in sede di ammissione o di aggiornamento dei dati; la dichiarazione dovrà essere sottoscritta con firma digitale del dichiarante oppure prodotta sotto forma di copia informatica di documento cartaceo secondo le modalità previste dall'art. 22, commi 1 e 2, del D.Lgs. 7 marzo 2005 n. 82; qualora non prodotta in originale, l'attestazione dovrà essere accompagnata da dichiarazione di conformità all'originale ai sensi del d.P.R. n. 445/2000 del concorrente;
- copia delle fatture, accompagnate da dichiarazione di conformità all'originale resa ai sensi del DPR 445/2000 sottoscritta digitalmente dal legale rappresentante del concorrente; ove la causale non sia chiara il concorrente potrà produrre anche copia dei contratti cui le fatture si riferiscono in formato pdf;
- originale sottoscritto digitalmente o copia conforme sottoscritta digitalmente dei certificati rilasciati dall'amministrazione/ente pubblico contraente, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione oppure originale sottoscritto digitalmente o copia autentica digitale dei certificati rilasciati dal committente privato, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione.

Il concorrente sarà tenuto a comprovare il valore di richiesto per la partecipazione all'Appalto Specifico.

Si precisa che, ai fini di quanto sopra, se il requisito posseduto da ogni singolo concorrente è superiore al requisito minimo richiesto, è sufficiente comprovare il possesso del requisito minimo richiesto.

Ove le informazioni sui fatturati non siano disponibili, per le imprese che abbiano iniziato l'attività da meno di tre anni, i requisiti di fatturato devono essere rapportati al periodo di attività.

Ai sensi dell'art. 86, comma 4, l'operatore economico, che per fondati motivi non è in grado di presentare le referenze richieste, può provare la propria capacità economica e finanziaria mediante un qualsiasi altro documento considerato idoneo dalla stazione appaltante.

La comprova del requisito della certificazione ISO è fornita mediante un certificato di conformità rilasciato, in data antecedente al termine di presentazione dell'offerta, da un organismo di certificazione accreditato ai sensi della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17021-1 per lo specifico settore e campo di applicazione/scopo del certificato richiesto, da un Ente nazionale unico di accreditamento firmatario degli accordi EA/MLA oppure autorizzato a norma dell'articolo 5, paragrafo 2 del Regolamento (CE), n. 765/2008.

L'operatore economico che non ha la possibilità di ottenere la predetta documentazione entro il termine richiesto, per causa a sé non imputabile, può presentare altri mezzi di prova idonei a dimostrare che le misure di garanzia della qualità soddisfano le norme di garanzia richieste.

Avvalimento

Conformemente all'art. 89 del Codice, l'operatore economico, singolo o associato ai sensi dell'art. 45 del Codice, può dimostrare il possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico e professionale di cui all'art. 83, comma 1, lett. b) e c) del Codice avvalendosi dei requisiti di altri soggetti, anche partecipanti al raggruppamento.

Tuttavia, a pena di esclusione dall'AS, come previsto al punto 5.1.2 del Capitolato d'oneri del bando istitutivo, l'avvalimento in fase di Appalto Specifico è consentito solo se l'ausiliaria, cui l'Operatore intende ricorrere per

soddisfare i requisiti richiesti per la partecipazione al presente AS, abbia conseguito, prima dell'invio della lettera di invito, l'ammissione ad almeno una delle categorie merceologiche oggetto dell'Appalto Specifico, ed è stata quindi invitata.

L'avvalimento è obbligatorio per gli operatori economici che hanno depositato la domanda di concordato, qualora non sia stato ancora depositato il decreto previsto dall'articolo 163 del regio decreto 16 marzo 1942, n. 267.

Non è consentito l'avvalimento dei requisiti generali e dei requisiti di idoneità professionale.

L'ausiliaria deve:

- a) possedere i requisiti di ordine generale di cui all'articolo 80 del Codice, nonché i requisiti economico-finanziari e tecnico-organizzativi e le risorse oggetto di avvalimento;
- b) rilasciare la dichiarazione di avvalimento di cui al successivo par. 14.4, lettera b), contenente l'obbligo verso il concorrente e verso la stazione appaltante, di mettere a disposizione, per tutta la durata dell'appalto, le risorse necessarie di cui è carente il concorrente.

Il concorrente allega il contratto di avvalimento che deve contenere a pena di nullità, la specificazione dei requisiti economico-finanziari e tecnico-organizzativi messi a disposizione e le correlate risorse strumentali e umane.

Il concorrente e l'ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto.

Il concorrente può avvalersi di più imprese ausiliarie. L'ausiliaria non può avvalersi a sua volta di altro soggetto. Ai sensi dell'art. 89, comma 7 del Codice, a pena di esclusione, non è consentito che l'ausiliaria presti avvalimento per più di un concorrente e che partecipino alla gara sia l'ausiliaria che l'impresa che si avvale dei requisiti.

Qualora per l'ausiliaria sussistano motivi di esclusione o laddove essa non soddisfi i criteri di selezione, il concorrente sostituisce l'impresa ausiliaria entro 10 giorni decorrenti dal ricevimento della richiesta da parte della stazione appaltante. Contestualmente il concorrente produce i documenti richiesti per l'avvalimento.

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata produzione delle dichiarazioni dell'ausiliaria o del contratto di avvalimento, a condizione che i citati elementi siano preesistenti e comprovabili con documenti di data certa, anteriore al termine di presentazione dell'offerta.

Non è sanabile - e quindi è causa di esclusione dalla gara - la mancata indicazione dei requisiti e delle risorse messi a disposizione dall'ausiliaria in quanto causa di nullità del contratto di avvalimento.

8 SUBAPPALTO

Non può essere affidata in subappalto l'integrale esecuzione del contratto.

Il concorrente indica all'atto dell'offerta le parti del servizio/fornitura che intende subappaltare o concedere in cottimo. In caso di mancata indicazione delle parti da subappaltare il subappalto è vietato.

L'aggiudicatario e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante dell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto di subappalto.

9 GARANZIA PROVVISORIA ED IMPEGNO DEL FIDEIUSSORE

L'offerta è corredata, a pena di esclusione, da:

- 1) **una garanzia provvisoria** pari al 2% del prezzo base dell'appalto e precisamente di importo pari ad € 82.590,45. Si applicano le riduzioni di cui all'art. 93, comma 7 del Codice
- 2) **una dichiarazione di impegno**, da parte di un istituto bancario o assicurativo o altro soggetto di cui all'art.

93, comma 3 del Codice, anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, a rilasciare **garanzia fideiussoria definitiva**, qualora il concorrente risulti affidatario. Tale dichiarazione di impegno non è richiesta alle micro imprese, piccole e medie imprese e ai raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari esclusivamente dalle medesime costituiti.

La **garanzia provvisoria** è costituita, a scelta del concorrente:

- a. in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato depositati presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno, a favore della Stazione Appaltante; il valore deve essere al corso del giorno del deposito;
- b. da fideiussione bancaria o assicurativa rilasciata da imprese bancarie o assicurative, oppure da un intermediario finanziario iscritto nell'albo di cui all'articolo 106 del decreto legislativo 1 settembre 1993, n. 385, che rispondano ai requisiti di cui all'art. 93, comma 3 del Codice.

Gli operatori economici, prima di procedere alla sottoscrizione, sono tenuti a verificare che il soggetto garante sia in possesso dell'autorizzazione al rilascio di garanzie mediante accesso ai seguenti siti internet:

- <http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/intermediari/index.html>
- <http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/garanzie-finanziarie/>
- http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/soggetti-non-legittimati/Intermediari_non_abilitati.pdf
- http://www.ivass.it/ivass/impresa_jsp/HomePage.jsp

In caso di prestazione di **garanzia fideiussoria**, questa deve:

- 1) contenere espressa menzione dell'oggetto e del soggetto garantito (stazione appaltante);
- 2) essere intestata a tutti gli operatori economici del costituito/costituendo raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE, ovvero a tutte le imprese retiste che partecipano alla gara ovvero, in caso di consorzi di cui all'art. 45, comma 2 lett. b) e c), del Codice, al solo consorzio;
- 3) essere conforme allo schema tipo approvato con decreto del Ministro dello sviluppo economico del 19.1.2018 n. 31 (GU del 10 aprile 2018 n. 83) contenente il *"Regolamento con cui si adottano gli schemi di contratti tipo per le garanzie fideiussorie previste dagli artt. 103 comma 9 e 104 comma 9 del d.lgs. 18 aprile 2016 n. 50"*;
- 4) avere validità per 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta;
- 5) prevedere espressamente:
 - a) la rinuncia al beneficio della preventiva escusione del debitore principale di cui all'art. 1944 c.c.;
 - b) la rinuncia ad eccepire la decorrenza dei termini di cui all'art. 1957, comma 2 del c.c.;
 - c) l'operatività della stessa entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante;
- 6) essere corredata dall'impegno del garante a rinnovare la garanzia ai sensi dell'articolo 93, comma 5 del Codice, su richiesta della stazione appaltante per ulteriori 180 giorni, nel caso in cui al momento della sua scadenza non sia ancora intervenuta l'aggiudicazione.;

La garanzia fideiussoria e la dichiarazione di impegno devono essere **sottoscritte** da un soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante ed essere **prodotte** a sistema in una delle seguenti forme:

- originale informatico, ai sensi dell'art. 1, lett. p) del d.lgs. 7 marzo 2005 n. 82, sottoscritto con firma digitale, o altro tipo di firma elettronica qualificata, dal soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante;
- in copia informatica di documento analogico (scansione di documento cartaceo) secondo le modalità previste dall'art. 22, commi 1 e 2, del d.lgs. 82/2005;
- in duplicato informatico dell'originale conforme alle disposizioni dell'art. 23 bis del d.lgs. 82/2005.

In caso di bonifico il concorrente deve inserire a Sistema il documento che attesti l'avvenuto versamento in una delle forme sopra indicate. Il documento deve indicare il nominativo dell'operatore economico che ha operato

il versamento stesso.

In caso di richiesta di estensione della durata e validità dell'offerta e della garanzia fideiussoria, il concorrente potrà produrre una nuova garanzia provvisoria del medesimo o di altro garante, in sostituzione della precedente, a condizione che abbia espressa decorrenza dalla data di presentazione dell'offerta.

Per fruire delle riduzioni di cui all'articolo 93, comma 7 del Codice, il concorrente dichiara nella domanda di partecipazione il possesso dei relativi requisiti.

In caso di partecipazione in forma associata, la riduzione del 50% per il possesso della certificazione del sistema di qualità di cui all'articolo 93, comma 7, si ottiene:

- a) per i soggetti di cui all'art. 45, comma 2, lett. d), e), f), g), del Codice solo se tutte le imprese che costituiscono il raggruppamento, consorzio ordinario o GEIE, o tutte le imprese retiste che partecipano alla gara siano in possesso della predetta certificazione;
- b) per i consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c) del Codice, se il Consorzio ha dichiarato in fase di offerta che intende eseguire con risorse proprie, sole se il Consorzio possiede la predetta certificazione; se il Consorzio ha indicato in fase di offerta che intende assegnare parte delle prestazioni a una o più consorziate indicate come esecutrici, solo se sia il Consorzio sia la consorziata designata possiedono la predetta certificazione, o in alternativa se il solo Consorzio possiede la predetta certificazione e l'ambito di certificazione del suo sistema gestionale include la verifica che l'erogazione della prestazione da parte della consorziata rispetti gli standard fissati dalla certificazione.

Le altre riduzioni previste dall'art. 93, comma 7, del Codice si ottengono nel caso di possesso da parte di una sola associata oppure, per i consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del Codice, da parte del consorzio e/o delle consorziate.

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata presentazione della garanzia provvisoria e/o dell'impegno a rilasciare garanzia fideiussoria definitiva solo a condizione che questi siano stati già costituiti nella loro integrità prima della presentazione dell'offerta.

Non è sanabile - e quindi è causa di esclusione- la sottoscrizione della garanzia provvisoria da parte di un soggetto non legittimato a rilasciare la garanzia o non autorizzato ad impegnare il garante.

10 SOPRALLUOGO

Il sopralluogo sui locali oggetto del servizio (specie per l'attività relativa alla consegna dei pasti al letto del paziente presso tutti i PP.OO. Aziendali e presso le due CTA presso la Cittadella della Salute di questa Azienda) è obbligatorio. Il sopralluogo si rende necessario al fine di consentire a tutti gli O.E. interessati a partecipare di predisporre un offerta idonea alle esigenze e fabbisogni aziendali ed altresì' al fine di valutare i "percorsi" interni ed esterni alle strutture per il trasporto e la distribuzione dei pasti in modo da offrire le soluzioni e le attrezzature ritenute più opportune e compatibili con le dotazioni infrastrutturali (es montacarichi, ascensori, corridoi).

La mancata effettuazione del sopralluogo è causa di esclusione dalla procedura di gara.

La richiesta di sopralluogo deve essere presentata entro le ore 13.00 del giorno _____ [indicare], tramite il Sistema alla Sezione _____ [indicare] e deve riportare il nominativo e la qualifica della persona incaricata di effettuare il sopralluogo.

Il sopralluogo può essere effettuato concordando le giornate con la direzione sanitaria dei singoli PP.OO.

Di detto sopralluogo, l'O.E. dovrà produrre apposita dichiarazione a firma del legale rappresentante, autenticata ai sensi della legge del DPR. 445/2000, di presa visione dei luoghi, degli impianti e delle attrezzature messe a disposizione per l'espletamento del servizio "de quo".

Il sopralluogo può essere effettuato dal rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico in possesso del documento di identità, o da soggetto diverso rappresentante dell'operatore economico purché in possesso di apposita delega, del proprio documento di identità e di copia di quello del delegante. Il soggetto delegato ad effettuare il sopralluogo non può ricevere l'incarico da più concorrenti. In tal caso la stazione appaltante non rilascia la relativa attestazione ad alcuno dei soggetti deleganti.

In caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario già costituiti, GEIE, aggregazione di retisti, il sopralluogo può essere effettuato da un rappresentante degli operatori economici raggruppati, aggregati in rete o consorziati, purché munito della delega del mandatario/capofila.

In caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario, aggregazione di retisti non ancora costituiti, il sopralluogo è effettuato da un rappresentante di uno degli operatori economici che costituiranno il raggruppamento o l'aggregazione in rete o il consorzio, purché munito della delega di almeno uno di detti operatori.

In caso di consorzio di cui all'articolo 45, comma 2, lettera b) e c) del Codice il sopralluogo deve essere effettuato da soggetto munito di delega conferita dal consorzio oppure dall'operatore economico consorziato indicato come esecutore.

11 PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO ALL'ANAC

I concorrenti effettuano, a pena di esclusione, il pagamento del contributo previsto dalla legge in favore dell'Autorità Nazionale Anticorruzione per un importo pari a € 165,00 secondo le modalità di cui alla delibera ANAC n. 830 del 21 dicembre 2021.

Il contributo è dovuto per ciascun lotto per il quale si presenta offerta secondo gli importi descritti nella sottostante tabella:

Numero lotto	CIG	Importo contributo ANAC
1		€ 165,00

Le indicazioni operative sulle modalità di pagamento del contributo sono disponibili sul sito dell'Autorità Nazionale Anticorruzione al seguente link: <https://www.anticorruzione.it/-/portale-dei-pagamenti-di-anac>

A comprova dell'avvenuto pagamento del contributo, il concorrente deve caricare a Sistema copia della ricevuta di pagamento.

La stazione appaltante accerterà il pagamento del contributo anche mediante consultazione del sistema AVCpass/FVOE. Qualora il pagamento non risulti registrato nel sistema AVCpass/FVOE, la stazione appaltante richiede, ai sensi dell'articolo 83, comma 9 del Codice, la presentazione della ricevuta di avvenuto pagamento.

12 PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

L'OFFERTA dovrà essere fatta pervenire, entro il termine indicato nella lettera di Invito, pena l'irricevibilità dell'offerta e comunque la sua irregolarità.

L'OFFERTA si compone dei seguenti documenti:

1. *Documentazione amministrativa*, che consiste negli atti di cui al successivo paragrafo 14;

2. *Offerta tecnica* che consiste negli atti di cui al successivo paragrafo 16 <verificare>;
3. *Offerta economica*, che consiste negli atti di cui al successivo paragrafo 17 <verificare>.

Si precisa che, prima dell'invio, tutti i file che compongono l'offerta, che non siano già in formato .pdf, devono essere tutti convertiti in formato .pdf.

La presentazione dell'offerta e il relativo invio avvengono esclusivamente attraverso la procedura guidata prevista dal Sistema, che si conclude attraverso la selezione dell'apposita funzione di "**Invio**" dell'offerta **medesima**.

La procedura di preparazione ed invio dell'offerta può essere eseguita in fasi successive, attraverso il salvataggio dei dati e delle attività effettuate, fermo restando che l'invio dell'offerta deve necessariamente avvenire entro la scadenza del termine perentorio di presentazione dell'offerta indicato nell'Invito.

Si precisa inoltre che:

- l'OFFERTA pervenuta entro il termine di presentazione della stessa è vincolante per il concorrente;
- entro il termine di presentazione dell'OFFERTA, chi ha inviato un'OFFERTA potrà ritirarla (un'OFFERTA ritirata equivarrà ad un'OFFERTA non presentata);
- il Sistema non accetta offerte presentate dopo la data e l'orario stabiliti come termine di presentazione delle OFFERTE, nonché OFFERTE incomplete di una o più parti la cui presenza è necessaria ed obbligatoria.

Si raccomanda di non indicare o comunque fornire i dati dell'offerta economica in sezione diversa da quella relativa alla stessa, **pena l'esclusione dalla procedura**.

Oltre a quanto previsto nel presente documento, restano salve le indicazioni operative ed esplicative presenti a Sistema, nelle pagine internet e nei documenti di supporto relativi alla presente procedura.

Tutta la documentazione da produrre deve essere in lingua italiana. Si precisa che in caso di produzione di documentazione redatta in lingua diversa dall'italiano quest'ultima dovrà essere corredata da traduzione giurata.

L'offerta vincolerà il concorrente ai sensi dell'art. 32, comma 4 del Codice per 180 giorni dalla scadenza del termine indicato per la presentazione dell'offerta.

Nel caso in cui alla data di scadenza della validità delle offerte le operazioni di gara siano ancora in corso, la stazione appaltante potrà richiedere agli offerenti, ai sensi dell'art. 32, comma 4 del Codice, di confermare la validità dell'offerta sino alla data che sarà indicata e di produrre un apposito documento attestante la validità della garanzia prestata in sede di gara fino alla medesima data.

Il mancato riscontro alla richiesta della stazione appaltante entro il termine ultimo fissato da quest'ultima è considerato come rinuncia del concorrente alla partecipazione alla gara.

13 SOCCORSO ISTRUTTORIO

Le carenze di qualsiasi elemento formale della dichiarazione sostitutiva di partecipazione, e in particolare, la mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e della Dichiarazione aggiuntiva, con esclusione di quelle afferenti al contenuto sostanziale dell'offerta economica e all'offerta tecnica, possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio di cui all'art. 83, comma 9 del Codice.

L'irregolarità essenziale è sanabile laddove non si accompagni ad una carenza sostanziale del requisito alla cui dimostrazione la documentazione omessa o irregolarmente prodotta era finalizzata. La successiva correzione o integrazione documentale è ammessa laddove consenta di attestare l'esistenza di circostanze preesistenti, vale a dire requisiti previsti per la partecipazione e documenti/elementi a corredo dell'offerta. Nello specifico valgono le seguenti regole:

- il mancato possesso dei prescritti requisiti di partecipazione non è sanabile mediante soccorso istruttorio e determina l'esclusione dalla procedura di gara;
- l'omessa o incompleta nonché irregolare presentazione delle dichiarazioni sul possesso dei requisiti di partecipazione e ogni altra mancanza, incompletezza o irregolarità di cui alla "dichiarazione sostitutiva di partecipazione", sono sanabili, ad eccezione delle false dichiarazioni;
- la mancata produzione della dichiarazione di avvalimento o del contratto di avvalimento, può essere oggetto di soccorso istruttorio solo se i citati elementi erano preesistenti e comprovabili con documenti di data certa anteriore al termine di presentazione dell'offerta;
- la mancata presentazione di elementi a corredo dell'offerta (es. garanzia provvisoria e impegno del fideiussore) ovvero di condizioni di partecipazione gara (es. mandato collettivo speciale o impegno a conferire mandato collettivo), entrambi aventi rilevanza in fase di gara, sono sanabili, solo se preesistenti e comprovabili con documenti di data certa, anteriore al termine di presentazione dell'offerta;
- il difetto di sottoscrizione della domanda sostitutiva di partecipazione, delle dichiarazioni richieste e dell'offerta è sanabile.

Ai fini del soccorso istruttorio la stazione appaltante assegna al concorrente un congruo termine - non superiore a dieci giorni - perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicando il contenuto e i soggetti che le devono rendere nonché la sezione del Sistema dove deve essere inserita la documentazione richiesta (che sarà in ogni caso l'area Comunicazioni).

In caso di inutile decorso del termine, la stazione appaltante procede all'esclusione del concorrente dalla procedura.

Ove il concorrente produca dichiarazioni o documenti non perfettamente coerenti con la richiesta, la stazione appaltante può chiedere ulteriori precisazioni o chiarimenti, limitate alla documentazione presentata in fase di soccorso istruttorio, fissando un termine a pena di esclusione.

14 DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

L'operatore economico, eventualmente per ogni singolo lotto, inserisce a Sistema, nelle Busta amministrativa, la documentazione indicata nella tabella seguente.

[Tabella esemplificativa da valorizzare in ragione dell'iniziativa]:

Documentazione amministrativa	
Documento	Busta
Dichiarazione sostitutiva di partecipazione;	Amministrativa
Dichiarazione aggiuntiva;	Amministrativa
Eventuale documentazione relativa all'avvalimento	Amministrativa
Eventuale Dichiarazione integrativa per gli operatori economici ammessi al concordato preventivo con continuità aziendale di cui all'art. 186 bis del R.D. 16 marzo 1942, n. 267	Amministrativa
eventuali atti relativi a R.T.I. o Consorzio Ordinario o Aggregazioni senza soggettività giuridica	Amministrativa
Garanzia provvisoria e impegno del fideiussore di cui al precedente paragrafo 10	Amministrativa
Documento attestante il versamento del contributo all'ANAC di cui al precedente paragrafo 12	Amministrativa
Passo e di cui all'art. 2, comma 3 lett. b) della	Amministrativa

delibera ANAC n. 157/2016, relativo al concorrente; in aggiunta, nel caso in cui il concorrente ricorra all'avvalimento ai sensi dell'art. 89 del Codice, anche il PASSOE relativo all'ausiliaria	
dichiarazione di impegno – centro cottura (obbligatoria)	Amministrativa

14.1 Dichiarazione sostitutiva di partecipazione

Il concorrente dovrà presentare la Dichiarazione sostitutiva di partecipazione generata automaticamente dal Sistema, rilasciata ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000.

La Dichiarazione sostitutiva verrà generata dal Sistema in formato .pdf e dovrà essere fatta pervenire alla stazione appaltante attraverso il Sistema dopo averla scaricata e salvata sul proprio pc.

La Dichiarazione dovrà essere sottoscritta con firma digitale:

- in caso di impresa singola, dal/i legale/i rappresentante/i del concorrente o dal/i soggetto/i munito/i di comprovati poteri di firma;
- in caso di Consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lettere b) e c), del D. Lgs. n. 50/2016 e di Aggregazioni con soggettività giuridica dal/i legale/i rappresentante/i o dal/i soggetto/i munito/i di comprovati poteri di firma del Consorzio/Organo comune e delle consorziate esecutrici e delle imprese aggregate, con cui il Consorzio/Aggregazione partecipa;
- in caso di R.T.I. o di Consorzi ordinari di concorrenti o GEIE sia costituiti che costituendi o di Aggregazioni senza soggettività giuridica, dal/i legale/i rappresentante/i o da persona/e munita/e di comprovati poteri di firma di ogni singola impresa raggruppata/raggruppanda o consorziata/consorzianda o delle singole imprese retiste designate esecutrici.

La Dichiarazione deve essere presentata nel rispetto di quanto stabilito dal DPR 642/1972 in ordine all'assolvimento dell'imposta di bollo. Il pagamento della suddetta imposta, del valore di Euro 16,00, viene effettuato o tramite il servizio @e.bollo dell'Agenzia delle Entrate o per gli operatori economici esteri tramite il pagamento del tributo con bonifico utilizzando il codice IBAN IT07Y0100003245348008120501 e specificando nella causale la propria denominazione, codice fiscale (se presente) e gli estremi dell'atto a cui si riferisce il pagamento.

A comprova del pagamento, il concorrente allega la ricevuta di pagamento elettronico rilasciata dal sistema @e.bollo ovvero del bonifico bancario.

In alternativa il concorrente può acquistare la marca da bollo da euro 16,00 ed inserire il suo numero seriale all'interno della Dichiarazione Aggiuntiva di cui al successivo paragrafo e allegare, obbligatoriamente, copia del contrassegno in formato.pdf.

Il concorrente si assume ogni responsabilità in caso di utilizzo plurimo dei contrassegni.

N.B. Le stazioni appaltanti considerano le esenzioni dal pagamento dell'imposta di bollo di cui al Decreto del Presidente della Repubblica n. 642/72, allegato B e al Decreto legislativo n. 117/17, articolo 82.

In caso di partecipazione in forma associata, resta inteso che il bollo è dovuto:

- dall'impresa singola;
- in caso di RTI e consorzi ordinari costituiti/costituendi o GEIE dalla mandataria capogruppo o da una mandante;
- nel caso di consorzi di cui all'art. 45, comma 2 lett. b) e c) del Codice, dal consorzio medesimo;
- nel caso di Aggregazioni di rete dall'organo comune/mandataria o da una delle imprese indicate come esecutrici.

In ogni caso, eventuali irregolarità nella documentazione relativa al pagamento dell'imposta di bollo potranno

essere oggetto di integrazione documentale.

14.2 Dichiarazione aggiuntiva

La Dichiarazione aggiuntiva dovrà essere sottoscritta con firma digitale dal medesimo soggetto che sottoscrive la dichiarazione di partecipazione e dovrà contenere le seguenti dichiarazioni.

Bollo

Nel caso in cui l'operatore economico assolva al pagamento del bollo, ai fini della partecipazione alla presente procedura, tramite marca da bollo di euro 16,00, la Dichiarazione Aggiuntiva dovrà contenere l'indicazione del numero seriale della marca utilizzata.

Dichiarazioni relative all'art. 80 del Codice

Dichiarazione, ex art. 80 comma 5, lett. m), in ordine alla sussistenza o meno, rispetto ad un altro partecipante, di una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale.

Subappalto

L'operatore economico dovrà indicare nella Dichiarazione Aggiuntiva la volontà o meno di ricorrere al subappalto ed in caso positivo le prestazioni da subappaltare.

Dichiarazione di impegno Centro Cottura

La Dichiarazione di impegno dovrà essere sottoscritta con firma digitale dal medesimo soggetto che sottoscrive la dichiarazione di partecipazione e dovrà contenere la seguente dichiarazione:

"impegnarsi ad utilizzare un centro di cottura con caratteristiche specifiche per la produzione di un numero di pasti adeguato alle effettive esigenze dell'Amministrazione. La posizione del locale dovrà consentire la consegna dei pasti al letto del paziente presso ogni struttura aziendale ai sensi della normativa vigente in materia e comunque nel più breve tempo possibile. "

14.3 Documentazione relativa all'avvalimento

In caso di avvalimento, in conformità all'articolo 89, del D.Lgs. n. 50/2016, il concorrente deve inviare e fare pervenire alla stazione appaltante, a Sistema, le seguenti dichiarazioni rese:

- a) **Dichiarazione** sottoscritta con firma digitale dal legale rappresentante avente i poteri necessari per impegnare il concorrente attestante il ricorso all'avvalimento e l'identità dell'ausiliaria;
- b) **Dichiarazione** sottoscritta con firma digitale dal legale rappresentante avente i poteri necessari per impegnare l'impresa ausiliaria attestante
 - l'obbligo incondizionato e irrevocabile, verso il concorrente e verso la stazione appaltante, di messa a disposizione per tutta la durata del Contratto di appalto delle risorse necessarie e dei mezzi di cui è carente il concorrente;
 - la non partecipazione alla procedura in proprio o associata o consorziata;
- c) **Originale** (firmato digitalmente dal concorrente e dall'ausiliaria) o **copia autentica notarile del contratto** in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga nei confronti del concorrente a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse e/o i mezzi prestati necessari per tutta la durata del contratto. Il predetto contratto dovrà essere **determinato nell'oggetto**, nella durata, e dovrà contenere ogni altro elemento utile ai fini dell'avvalimento.

14.4 Dichiarazione integrativa per gli operatori economici ammessi al concordato preventivo con continuità aziendale di cui all'art. 186 bis del R.D. 16 marzo 1942, n. 267;

L'operatore economico che al momento della presentazione della domanda di ammissione o in sede di

modifica dati ha dichiarato di essere stato ammesso al concordato preventivo con continuità aziendale, di cui all'articolo 186-bis del R.D. 16 marzo 1942, n. 267, oltre a produrre in tali sedi la documentazione richiesta dal par. 5.5 del Capitolato d'Oneri del Bando Istitutivo, dovrà presentare a Sistema, quanto segue:

- una apposita dichiarazione resa dal Rappresentante legale con cui dichiara di non partecipare al presente AS quale mandataria di un raggruppamento temporaneo di imprese e che le altre imprese aderenti al raggruppamento non sono assoggettate ad una procedura concorsuale ai sensi dell'articolo 186-bis, comma 6, del Regio Decreto 16 marzo 1942, n. 267.
- una relazione di un professionista in possesso dei requisiti di cui all'articolo 67, comma 3, lettera d), del R.D. 16 marzo 1942, n. 267, che attesta la conformità al piano e la ragionevole capacità di adempimento del contratto.

14.5 Atti relativi a R.T.I., Consorzi, Aggregazioni

I concorrenti che partecipano in forma associata sono tenuti a presentare a sistema la documentazione richiesta di seguito.

Per i raggruppamenti temporanei già costituiti

- copia del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria per atto pubblico o scrittura privata autenticata.
- dichiarazione, ai sensi dell'art. 48, co 4 del Codice, delle parti del servizio/fornitura, ovvero della percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti.

Per i consorzi ordinari o GEIE già costituiti

- copia dell'atto costitutivo e dello statuto del consorzio o GEIE, con indicazione del soggetto designato quale capofila.
- dichiarazione, ai sensi dell'art. 48, co 4 del Codice, delle parti del servizio/fornitura, ovvero della percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti.

Per i raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari o GEIE non ancora costituiti

- dichiarazione attestante:
 - a. l'operatore economico al quale, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo;
 - b. l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente con riguardo ai raggruppamenti temporanei o consorzi o GEIE ai sensi dell'art. 48, comma 8, del Codice conferendo mandato collettivo speciale con rappresentanza all'impresa qualificata come mandataria che stipulerà il contratto in nome e per conto delle mandanti/consorziate;
 - c. le parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

Per le aggregazioni di retisti: se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e soggettività giuridica

- copia del contratto di rete, con indicazione dell'organo comune che agisce in rappresentanza della rete;
- dichiarazione, che indichi per quali imprese la rete concorre;
- dichiarazione, ai sensi dell'art. 48, co 4 del Codice, delle parti del servizio/fornitura, ovvero della percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori

economici riuniti.

Per le aggregazioni di retisti: se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma è priva di soggettività giuridica

- copia del contratto di rete;
- copia del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito all'organo comune;
- dichiarazione, ai sensi dell'art. 48, co 4 del Codice, delle parti del servizio/fornitura, ovvero della percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti.

Per le aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete: se la rete è dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune, ovvero, se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti, partecipa nelle forme del RTI costituito o costituendo:

- **in caso di RTI costituito:**
 - o copia del contratto di rete;
 - o copia del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito all'organo comune;
 - o dichiarazione, ai sensi dell'art. 48, co 4 del Codice, delle parti del servizio/fornitura, ovvero della percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti.
- **in caso di RTI costituendo:**
 - o copia del contratto di rete;
 - o dichiarazioni attestanti:
 - a) a quale concorrente, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo;
 - b) l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente in materia di raggruppamenti temporanei;
 - c) le parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

15 OFFERTA TECNICA

Il concorrente inserisce [eventualmente: per ogni singolo lotto] a Sistema, nella sezione indicata nella tabella che segue, la seguente documentazione: [valorizzare in ragione dell'iniziativa]:

Offerta tecnica	
Documento	Busta
Offerta tecnica (<i>generata dal sistema</i>)	Tecnica
Relazione tecnica	Tecnica
Documentazione a comprova	Tecnica
Dichiarazione, ai sensi del DPR 445 del 2000, di impegno alla realizzazione dei centri cottura necessari presso il luogo più vicino alle strutture sanitarie oggetto del presente appalto.	Tecnica

L'offerta deve contenere, a pena di esclusione, i seguenti documenti:

- a) la “**Offerta Tecnica**”, generata automaticamente dal Sistema, contenente i valori inseriti a Sistema dal Concorrente nella/e scheda/e di offerta.

Tutti i valori relativi alle caratteristiche tecniche dell’offerta devono essere indicati, a pena di esclusione. Le caratteristiche tecniche verranno riportate su una dichiarazione generata dal Sistema in formato .pdf “Documento di Offerta tecnica”, che il concorrente dovrà caricare a Sistema dopo averla:

- i) scaricata e salvata sul proprio PC;
- ii) sottoscritta digitalmente.

Si precisa che i valori numerici, ove richiesti, devono essere inseriti con un massimo di due cifre decimali.

- b) La **Relazione Tecnica**, deve contenere una proposta tecnico-organizzativa che illustra, con riferimento ai criteri di valutazione indicati nella tabella di cui al successivo paragrafo 19.2, gli elementi richiesti nella tabella stessa.

L’offerta tecnica deve rispettare le caratteristiche minime stabilite nel Capitolato tecnico, pena l’esclusione dalla procedura di gara, nel rispetto del principio di equivalenza di cui all’art. 68 del Codice.

L’operatore economico allega una dichiarazione firmata contenente i dettagli dell’offerta coperti da riservatezza, argomentando in modo congruo le ragioni per le quali eventuali parti dell’offerta sono da segretare. Il concorrente a tal fine allega anche una copia firmata della relazione tecnica adeguatamente oscurata nelle parti ritenute costituenti segreti tecnici e commerciali. Resta ferma, la facoltà della stazione appaltante di valutare la fondatezza delle motivazioni addotte e di chiedere al concorrente di dimostrare la tangibile sussistenza di eventuali segreti tecnici e commerciali.

16 OFFERTA ECONOMICA

Il concorrente inserisce a Sistema, nella sezione indicata nella tabella che segue, la seguente documentazione:

Offerta economica	
Documento	Busta
Offerta economica (<i>generata dal sistema</i>)	Economica
SCHEMA DI DETTAGLIO DELL’OFFERTA ECONOMICA	Economica
Piano di assorbimento	Economica

L’Offerta Economica è costituita, a pena di esclusione, dai seguenti documenti:

- la “**Offerta Economica**”, generata automaticamente dal Sistema e firmata digitalmente, contenente i valori inseriti a Sistema dal Concorrente nella/e apposita/e scheda/e, secondo le modalità successivamente indicate.

I valori offerti verranno riportati su una dichiarazione generata dal Sistema in formato .pdf “Documento di Offerta Economica”, che il concorrente dovrà caricare a Sistema dopo averla:

- i. scaricata e salvata sul proprio PC;
- ii. sottoscritta digitalmente.

- Lo Schema di dettaglio dell’ “Offerta Economica”, conforme all’Allegato, che il concorrente dovrà compilare secondo le modalità indicate successivamente e produrre in PDF firmato digitalmente.

Il concorrente dovrà, altresì, inviare e far pervenire alla stazione appaltante attraverso il Sistema, il Piano di Assorbimento, redatto secondo le modalità stabilite al successivo paragrafo 30 e sottoscritto digitalmente.

La mancata presentazione del Piano di Assorbimento, anche a seguito dell'eventuale attivazione del soccorso istruttorio, determina **l'esclusione dalla gara**, in ossequio a quanto stabilito dal combinato disposto dei paragrafi 3.5 e 5.1 delle Linee Guida Anac n. 13, del 13.2.2019.

L'offerta economica deve indicare, a pena di esclusione, i seguenti elementi:

a) Prezzo complessivo offerto, prezzi unitari di A) un pasto completo (Colazione, Pranzo e Cena) e B) un pasto singolo (regime Day Hospital), al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze.

Verranno prese in considerazione fino a due cifre decimali;

b) **la stima dei costi aziendali relativi alla salute ed alla sicurezza sui luoghi di lavoro;**

c) **la stima dei costi della manodopera;**

Sono inammissibili le offerte economiche che superino l'importo a base d'asta.

Sono inammissibili le offerte economiche che superino l'importo a base d'asta o che non siano formulate nel rispetto dei prezzi di riferimento indicati al paragrafo 4 del presente Capitolato d'Oneri.

17 SOTTOSCRIZIONE DELL'OFFERTA TECNICA ED ECONOMICA

L'Offerta tecnica e l'offerta Economica, devono essere sottoscritte con firma digitale:

- dal legale rappresentante/procuratore del concorrente avente i poteri necessari per impegnare l'impresa/Consorzio nella presente procedura, in caso di impresa singola o dei Consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del D. Lgs n. 50/2016 e s.m.i.;
- nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario costituiti, dalla mandataria/capofila.
- nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario non ancora costituiti, da tutti i soggetti che costituiranno il raggruppamento o consorzio;
- nel caso di aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete si fa riferimento alla disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei di imprese, in quanto compatibile. In particolare:
 - a. **se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e con soggettività giuridica**, ai sensi dell'art. 3, comma 4-*quater*, del d.l. 10 febbraio 2009, n. 5, l'offerta deve essere sottoscritta dal solo operatore economico che riveste la funzione di organo comune;
 - b. **se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma è priva di soggettività giuridica**, ai sensi dell'art. 3, comma 4-*quater*, del d.l. 10 febbraio 2009, n. 5, l'offerta deve essere sottoscritta dall'impresa che riveste le funzioni di organo comune nonché da ognuna delle imprese aderenti al contratto di rete che partecipano alla gara;
 - c. **se la rete è dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune, oppure se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti per assumere la veste di mandataria**, l'offerta deve essere sottoscritta dall'impresa aderente alla rete che riveste la qualifica di mandataria, ovvero, in caso di partecipazione nelle forme del raggruppamento da costituirsi, da ognuna delle imprese aderenti al contratto di rete che partecipa alla gara.

18 AGGIUDICAZIONE

18.1 Criterio di aggiudicazione

L'Appalto verrà aggiudicato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95 del D. Lgs. n. 50/2016 secondo la ripartizione tra punteggio tecnico ed economico indicata nel presente Capitolato d'Oneri.

La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica è effettuata in base ai seguenti punteggi la stazione appaltante, ai sensi dell'articolo 95, comma 10-bis del Codice, valorizza gli elementi qualitativi dell'offerta e individua criteri tali da garantire un confronto concorrenziale effettivo sui profili tecnici. A tal fine la stazione appaltante stabilisce un tetto massimo per il punteggio economico entro il limite del 30 per cento del punteggio complessivo.

PUNTEGGIO MASSIMO	
Offerta tecnica	70
Offerta economica	30
TOTALE	100

18.2 Criteri di valutazione dell'offerta tecnica

Il "Punteggio Tecnico" (PT) è attribuito sulla base della valutazione dei seguenti "*Ambiti di Valutazione*", definiti all'interno dell'appendice 1 al Capitolato Tecnico del bando istitutivo:

A) Proposta organizzativa del servizio in tutte le sue fasi	punti 36
B) Qualità delle Materie Prime - Fornitura di Prodotti Biologici, DOP, IGP, STG,KMO	punti 4
C) Progetto tecnologico di adeguamento e sostituzione	punti 6
D) Criterio di sostenibilità ambientale	punti 4
E) Sistema di prenotazione pasti e di rendicontazione	punti 4
F) Piano di gestione della fase transitoria e delle emergenze	punti 1
G) Piano dei controlli	punti 4
H) Customer Satisfaction	punti 4
I) Piano di pulizia/disinfestazione/deblattizzazione/derattizzazione	punti 6
J) Cibo non somministrato	punti 1
19	

La valutazione sarà effettuata sulla base dei "*Criteri*" e "*Sub-Criteri di Valutazione*" elencati nella sottostante "Tabella di Valutazione dell'offerta Tecnica".

Con riguardo ai punteggi indicati nelle tabelle sottostanti si precisa che nella colonna "Modalità di valutazione":

- con la lettera "Q" vengono indicati i "*Sub-Criteri Quantitativi* (presenti sulla piattaforma), i cui punteggi saranno attribuiti automaticamente, mediante applicazione di una formula matematica riportata nel presente Capitolato d'Oneri;
- con la lettera "T" vengono indicati i "*Sub-Criteri Tabellari*" (presenti sulla piattaforma), il cui punteggio è assegnato, automaticamente e in valore assoluto, sulla base della presenza o assenza nell'offerta

- dell'elemento richiesto;
- con la lettera "D" vengono indicati i *"Sub-Criteri Discrezionali"*, i cui punteggi saranno attribuiti in ragione dell'esercizio della discrezionalità tecnica spettante alla Commissione giudicatrice sugli elementi forniti all'interno della relazione tecnica di cui al par. 8.

Tabella di Valutazione dell'offerta Tecnica

A		<i>inserire denominazione dell'ambito di valutazione sulla base dell'Appendice 1 al Capitolato Tecnico del Bando Istitutivo></i>					
n°	Criteri di Valutazione	Ma X Pun ti	n°	Sub-Criteri di Valutazione	Max Punti	Modalità di Valutazione TQD	
A	Proposta organizzativa del servizio in tutte le sue fasi	36	A.1	Descrizione analitica delle fasi produttive e del confezionamento - composizione vassoi personalizzati	10	D	
			A.2	Organizzazione del personale impiegato per il servizio, suddiviso per aree di competenze e controllo di qualità	10	D	
			A.3	Formazione del personale con indicazione e monte ore previsto in funzione delle qualifiche	6	Q	
			A. 4	Sistema di controllo del processo produttivo e gestione della qualità	5	D	
			A. 5	Proposta per l'ottimizzazione e l'efficientamento del servizio relativamente al piano di approvvigionamento delle derrate, alla preparazione dei pasti per i degenti, dei cestini e dei vassoi, e dei pasti per gli utenti della mensa	5	D	

				Prodotti BIO e Km 0		
B	Qualità delle Materie Prime - Fornitura di Prodotti Biologici, (DOP, IGP, STG,KM 0)	4	B.1	<ul style="list-style-type: none"> Utilizzo di prodotti bio e Km0 da 0% al 20% 0 punti Utilizzo di prodotti bio e Km0 da 21% al 50% fino a 2 punti Utilizzo di prodotti bio e Km0 da 51% all'80% fino a 4 punti 	2	Q
			B.2	<p>Prodotti DOP IGP STG</p> <p>Utilizzo di prodotti DOP IGP STG da 0% al 20% 0 punti</p> <ul style="list-style-type: none"> Utilizzo di prodotti DOP IGP STG da 21% al 50% fino a 1 punti Utilizzo di prodotti DOP IGP STG da 51% all'80% fino a 2 punti 	2	Q
C	Progetto Tecnico di adeguamento e ristrutturazione dei locali cucina in concessione	6	C.1	Progetto di adeguamento opere edili e impiantistiche	3	D
			C.2	Proposta nuove attrezzature, arredi e stoviglie	3	D
D	Criterio di sostenibilità ambientale	4	D.1	Modalità operative e disposizioni per la riduzione dell'impatto ambientale in tutto il processo produttivo	4	D
E	Sistema di prenotazione pasti e di rendicontazione	4	E.1	Sistema informatico proposto per la prenotazione e la rendicontazione dei pasti, le funzionalità, la reportistica prodotta ed eventuali funzionalità aggiuntive	4	D
F	Piano di gestione della fase transitoria e delle emergenze	2	F.1	Piano di gestione della fase transitoria e delle emergenze che assicurino la continuità del Servizio	1	D
G	Piano dei controlli	4	G.1	Piano dei controlli e delle analisi proposte (metodi di verifica delle procedure, delle difformità, azioni correttive, analisi proposte, etc.)	4	D
H	Customer Satisfaction	4	H.1	Strumenti e procedure di verifica della Customer Satisfaction e reportistica di	4	D

				presentazione dei risultati		
I	Piano di pulizia, disinfestazione deblattizzazione derattizzazione	6	I.1	Piano per la pulizia dei locali e delle attrezzature; piano di disinfestazione, derattizzazione e deblattizzazione; piano di sanificazione	3	D
			I.2	Utilizzo di prodotti per la pulizia a ridotto impatto ambientale dotati dell'etichetta Ecolabel rispetto alle seguenti categorie di prodotti Detergenti multiuso, per servizi sanitari, per la pulizia di finestre e pavimenti.	3	Q
J	Cibo non somministrato	1	J.1	Destinazione dei pasti non somministrati ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano ai fini di beneficenza distribuzione gratuita di prodotti alimentari	1	Q
Totali ffff				70		

fffffff

La valutazione **dell'offerta tecnica** è effettuata dalla Commissione giudicatrice di cui all'articolo 77 del decreto legislativo n. 50 del 2016 e ss.mm.ii, come segue:

- a) la valutazione avviene distintamente per ciascuno degli elementi a valutazione di tipo qualitativo dei quali è composta, in base alla documentazione contenuta nella busta **dell'offerta Tecnica**. Gli aspetti delle **Offerte Tecniche** che non hanno attinenza con i predetti elementi di valutazione non concorrono all'attribuzione di vantaggi in termini di punteggio, a prescindere dal loro valore intrinseco;
- b) a ciascun singolo sub-elemento che compone l'elemento di valutazione è attribuito un coefficiente, compreso tra 0 (zero) e 1 (uno), da parte di ciascun commissario, secondo la seguente scala di valori (con possibilità attribuzione di coefficienti intermedi in caso di giudizi intermedi):

Sarà applicato il seguente metodo con le specificazioni che seguono:

La Commissione, per ciascuno dei subcriteri stabiliti, procederà a valutare i progetti presentati da ogni concorrente ed attribuirà discrezionalmente un coefficiente compreso tra 0 e 1 per indicare la valutazione effettuata, in base alla seguente scala di giudizio:

COEFFICIENTE GIUDIZIO DESCRIZIONE

1,00	OTTIMO	Il requisito è trattato in misura pienamente più che esauriente dal punto di vista tecnico e funzionale. La soluzione risponde pienamente a quanto richiesto.
0,80	BUONO	Il requisito è trattato in misura pienamente esauriente dal punto di vista tecnico e funzionale. La soluzione risponde in maniera soddisfacente a quanto richiesto.
0,70	DISCRETO	Il requisito è trattato in misura esauriente dal punto di vista tecnico e funzionale. La soluzione risponde in maniera accettabile a quanto richiesto.
0,60	SUFFICIENTE	Il requisito è trattato in misura appena esauriente dal punto di vista tecnico e funzionale. La soluzione risponde in maniera appena soddisfacente a quanto richiesto .
0,50	MEDIOCRE	Il requisito è trattato in misura non del tutto esauriente dal punto di vista tecnico e funzionale. La soluzione risponde in maniera non del tutto soddisfacente a quanto richiesto
0,20	SCARSO	Il requisito è trattato in misura non del tutto esauriente dal punto di vista tecnico e funzionale. La soluzione risponde in maniera non del tutto soddisfacente a quanto richiesto
0,00	INADEGUATO	Il requisito è trattato in misura non del tutto esauriente dal punto di vista tecnico e funzionale. La soluzione risponde in maniera non del tutto soddisfacente a quanto richiesto

Il punteggio per subcriterio sarà ottenuto moltiplicando il coefficiente attribuito per il corrispondente valore massimo del subcriterio. Il punteggio provvisorio sarà dato dalla sommatoria dei punteggi ottenuti dall'impresa per i singoli subcriteri.

Riparametrazione della «Offerta Tecnica»

- a) Al concorrente che avrà ottenuto il punteggio provvisorio più alto, la Commissione attribuirà l'intero punteggio disponibile per l'offerta tecnica. Agli altri concorrenti il punteggio definitivo verrà attribuito proporzionalmente secondo la formula di seguito indicata.
- b) fermo restando quanto previsto al precedente punto, sono ammesse tutte le Offerte Tecniche senza che sia imposto il raggiungimento di un punteggio minimo complessivo; pertanto la Stazione appaltante non applica alcuna soglia di sbarramento.

20.1 Metodo di calcolo del punteggio dell'offerta economica

Il fornitore dovrà inserire a Sistema il prezzo unitario offerto (IVA esclusa) per il servizio richiesto di Pasto completo giornaliero (colazione pranzo cena) e pasto singolo in DH.

Il sistema procederà al calcolo del valore complessivo offerto moltiplicando le quantità richieste dalla Stazione Appaltante per il prezzo unitario offerto per il servizio.

Il punteggio sarà assegnato sulla base delle modalità indicate nel Capitolato D'Oneri.

Quanto all'offerta economica, si applica la formula **Proporzionalità Inversa Interdipendente**

La formula Proporzionalità Inversa Interdipendente assegna un punteggio inversamente proporzionale al prezzo offerto, con coefficiente di proporzionalità dato dal prezzo più basso offerto in gara.

Al ribasso in funzione del prezzo:

$$PE = PE_{max} \times \frac{P_{min}}{P}$$

Con:

- **PE_{max}**: massimo punteggio attribuibile
- **R [P]**: ribasso rispetto alla base d'asta (soglia) / prezzo (valore) offerto dal concorrente
- **R_{max} [P_{min}]**: ribasso più elevato [prezzo più basso] tra quelli offerti in gara

Eventuali arrotondamenti conseguenti all'applicazione della formula sopraesposta verranno effettuati alla seconda cifra decimale, per eccesso ove i valori della terza cifra decimale siano superiori o uguali a 5 e per difetto per valori inferiori.

Si precisa che per prezzo del servizio si intende quello dato dall'applicazione del ribasso percentuale offerto dalla ditta partecipante sull'importo posto a base d'asta indicato nel presente disciplinare.

La migliore offerta sarà determinata dal punteggio complessivo (**Ptotale**) più alto, che sarà ottenuto sommando il punteggio relativo al criterio **"Punteggio Tecnico"** (PT) ed il punteggio relativo al criterio **"Punteggio Economico"** (PE): **Ptotale = PT + PE**.

21 COMMISSIONE GIUDICATRICE

In ragione del D.L. 32/2019 così come convertito dalla legge 55/2019, la commissione giudicatrice è nominata, ai sensi dell'art. 216, comma 12 del Codice e con le modalità di cui all'art. 8 della L.R. 12/2011, dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte ed è composta da un numero dispari pari a n. 3 (tre) membri, esperti nello specifico settore cui si riferisce l'oggetto del contratto.

Il Presidente verrà nominato dalla Stazione Appaltante tra i dirigenti o i funzionari con funzioni apicali, mentre i componenti diversi dal Presidente saranno nominati dall'Ufficio Regionale per l'espletamento delle gare (UREGA) competente per il territorio di Agrigento tramite sorteggio pubblico effettuato dopo la scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte, fra gli iscritti all'Albo dell'Assessorato Regionale delle Infrastrutture e della mobilità di cui al comma 7. La data del sorteggio deve essere pubblicizzata almeno sette giorni prima.

In capo ai commissari non devono sussistere cause ostative alla nomina ai sensi dell'art. 77, comma 9, del Codice. A tal fine i medesimi rilasciano apposita dichiarazione alla Stazione Appaltante.

La commissione giudicatrice è responsabile della valutazione delle offerte tecniche ed economiche dei concorrenti e fornisce ausilio al RDP nella valutazione della congruità delle offerte (cfr. Linee guida n. 3 del 26 ottobre 2016).

In conformità all'art. 77, comma 2, del D. Lgs. n. 50/2016 può essere utilizzata, nella presente procedura, ove necessario, un'applicazione che consente ai singoli membri di Commissione di lavorare a distanza con procedure telematiche che salvaguardino la riservatezza delle comunicazioni.

La Stazione Appaltante pubblica, sul profilo del committente, nella sezione "società trasparente" la composizione della commissione giudicatrice e i curricula dei componenti, ai sensi dell'art. 29, comma 1 del Codice.

Si stima che la durata dei lavori della Commissione sarà pari a circa 120 giorni e che, oltre alle sedute pubbliche previste nel presente documento le sedute riservate saranno pari ad una o più, secondo le esigenze organizzative della stessa Commissione.

22 SVOLGIMENTO OPERAZIONI DELLA PROCEDURA

La prima seduta pubblica avrà luogo e data comunicata, con congruo anticipo, tramite convocazione attraverso le funzionalità presenti nel Sistema, dalla Stazione Appaltante.

Tale seduta, se necessario, è aggiornata ad altra ora o a giorni successivi, nella data e negli orari comunicati ai concorrenti tramite il Sistema.

Le successive sedute sono comunicate ai concorrenti tramite il Sistema almeno 5 giorni prima della data fissata.

Il Sistema consente la pubblicità delle sedute di gara preordinate all'apertura:

- della documentazione amministrativa;
- delle offerte tecniche;
- delle offerte economiche;

e la riservatezza delle sedute che non sono pubbliche. La pubblicità delle sedute è garantita mediante collegamento dei concorrenti da remoto per consentire a ciascun soggetto interessato di visualizzare le operazioni della seduta.

Si precisa che alle sedute di cui sopra i concorrenti potranno assistere **collegandosi da remoto al Sistema nei giorni e orari che saranno comunicati** (ad eccezione delle date già indicate nella Lettera di Invito).

Allo scadere del termine di presentazione delle offerte le stesse sono acquisite definitivamente nel Sistema e, oltre ad essere non più modificabili, sono conservate dal Sistema medesimo.

23 VERIFICA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

La prima seduta pubblica avrà luogo e data comunicata, con congruo anticipo, tramite convocazione attraverso le funzionalità presenti nel Sistema, dalla Stazione Appaltante.

Nella prima seduta la commissione esaminatrice accede alla documentazione amministrativa di ciascun concorrente, mentre l'offerta tecnica e l'offerta economica restano, chiuse, segrete e bloccate dal sistema, e procede a:

- a) controllare la completezza della documentazione amministrativa presentata;
- b) verificare la conformità della documentazione amministrativa a quanto richiesto nel presente disciplinare;

- c) redigere apposito verbale.

Ad esito delle verifiche di cui sopra il RUP provvede a:

- a) attivare la procedura di soccorso istruttorio di cui al precedente punto 14;
- b) adottare il provvedimento che determina le esclusioni e le ammissioni dalla procedura di gara, provvedendo altresì alla sua pubblicazione sul sito della stazione appaltante, nella sezione "Amministrazione trasparente" e alla sua comunicazione immediata e comunque entro un termine non superiore a cinque giorni.

È fatta salva la possibilità di chiedere agli offerenti, in qualsiasi momento nel corso della procedura, di presentare tutti i documenti complementari o parte di essi, qualora questo sia necessario per assicurare il corretto svolgimento della procedura.

La prosecuzione della procedura è limitata ai soli concorrenti ammessi.

24 VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE ED ECONOMICHE

La data e l'ora della seduta pubblica in cui si procede all'apertura delle offerte tecniche sono comunicate tramite il Sistema ai concorrenti ammessi ai sensi del paragrafo 21.

La commissione giudicatrice procede all'apertura, esame e valutazione delle offerte presentate dai predetti concorrenti e all'assegnazione dei relativi punteggi applicando i criteri e le formule indicati nel bando e nel presente disciplinare. Gli esiti della valutazione sono registrati dal Sistema.

Gli esiti della valutazione sono registrati dal Sistema.

La commissione procede alla riparametrazione dei punteggi secondo quanto indicato al punto 19.2

La commissione giudicatrice rende visibile ai concorrenti, con le modalità di cui al par. 21:

- a) i "punteggi tecnici" (PT) attribuiti alle singole offerte tecniche;
- b) le eventuali esclusioni dalla gara dei concorrenti;
- c) i prezzi offerti.

Al termine delle operazioni di cui sopra il Sistema consente la prosecuzione della procedura ai soli concorrenti ammessi alla valutazione delle offerte economiche.

La commissione giudicatrice procede all'apertura delle offerte economiche e, quindi, alla valutazione delle offerte economiche, secondo i criteri e le modalità descritte al punto **Errore. L'origine riferimento non è stata trovata.**9 e successivamente all'individuazione dell'unico parametro numerico finale per la formulazione della graduatoria.

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo, ma punteggi differenti per il prezzo e per tutti gli altri elementi di valutazione, è collocato primo in graduatoria il concorrente che ha ottenuto il miglior punteggio sul prezzo.

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo e gli stessi punteggi parziali per il prezzo e per l'offerta tecnica, i predetti concorrenti, su richiesta della stazione appaltante, presentano un'offerta migliorativa sul prezzo entro il termine perentorio di sette giorni. La richiesta è effettuata secondo le modalità previste al paragrafo 3.3. È collocato primo in graduatoria il concorrente che ha presentato la migliore offerta. Ove permanga l'ex aequo la commissione procede mediante al sorteggio ad individuare il concorrente che verrà collocato primo nella graduatoria. La stazione appaltante comunica il giorno e l'ora del sorteggio secondo le modalità previste al paragrafo 3.3.

La commissione giudicatrice rende visibile ai concorrenti, con le modalità di cui al par. 21 i prezzi offerti.

All'esito delle operazioni di cui sopra, la commissione, redige la graduatoria e comunica la proposta di aggiudicazione al RUP.

Qualora individui offerte che superano la soglia di anomalia di cui all'articolo 97, comma 3 del Codice, e in ogni altro caso in cui, in base a elementi specifici, l'offerta appaia anormalmente bassa, la commissione, chiude la seduta dando comunicazione al RUP, che procede alla verifica dell'anomalia.

In qualsiasi fase delle operazioni di valutazione delle offerte tecniche ed economiche, la commissione provvede a comunicare, tempestivamente al RUP i casi di esclusione da disporre per:

- mancata separazione dell'offerta economica dall'offerta tecnica, ovvero inserimento di elementi concernenti il prezzo nella documentazione amministrativa o nell'offerta tecnica;
- presentazione di offerte parziali, plurime, condizionate, alternative oppure irregolari in quanto non rispettano i documenti di gara, ivi comprese le specifiche tecniche, o anormalmente basse;
- presentazione di offerte inammissibili in quanto la commissione giudicatrice ha ritenuto sussistenti gli estremi per l'informatica alla Procura della Repubblica per reati di corruzione o fenomeni collusivi o ha verificato essere in aumento rispetto all'importo a base di gara;

La commissione, quindi, procederà per ciascun concorrente all'apertura della documentazione presente a Sistema nella Sezione denominata "Piano di assorbimento", nonché a verificare nei confronti del concorrente risultato primo nella graduatoria, la rispondenza del Piano di assorbimento alla clausola sociale.

25 VERIFICA DI ANOMALIA DELLE OFFERTE

Al ricorrere dei presupposti di cui all'articolo 97, comma 3, del Codice, e in ogni altro caso in cui, in base a elementi specifici, l'offerta appaia anormalmente bassa, il RUP avvalendosi della Commissione Esaminatrice, valuta la congruità, serietà, sostenibilità e realizzabilità delle offerte che appaiono anormalmente basse.

Si procede a verificare la prima migliore offerta anormalmente bassa. Qualora tale offerta risulti anomala, si procede con le stesse modalità nei confronti delle successive offerte ritenute anomale, fino ad individuare la migliore offerta ritenuta non anomala.

Si procede contemporaneamente alla verifica di congruità di tutte le offerte anormalmente basse

Il concorrente allega, in sede di presentazione dell'offerta economica, le giustificazioni relative alle voci di prezzo e di costo. La mancata presentazione anticipata delle giustificazioni non è causa di esclusione.

Il RUP richiede al concorrente la presentazione delle spiegazioni, se del caso, indicando le componenti specifiche dell'offerta ritenute anomale.

A tal fine, assegna un termine non inferiore a quindici giorni dal ricevimento della richiesta.

Il RUP, esaminate le spiegazioni fornite dall'offerente, ove le ritenga non sufficienti ad escludere l'anomalia, può chiedere, anche mediante audizione orale, ulteriori chiarimenti, assegnando un termine perentorio per il riscontro.

Il RUP esclude le offerte che, in base all'esame degli elementi forniti con le spiegazioni risultino, nel complesso, inaffidabili.

26 AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO E STIPULA DEL CONTRATTO

La commissione invia al RUP la proposta di aggiudicazione in favore del concorrente che ha presentato la migliore offerta.

Qualora vi sia stata verifica di congruità delle offerte anomale, la proposta di aggiudicazione è formulata dal RUP al termine del relativo procedimento.

Qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto, non si procede

all'aggiudicazione.

Non si procede all'aggiudicazione dell'appalto all'offerente che ha presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa qualora viene accertato che tale offerta non soddisfa gli obblighi di cui all'articolo 30, comma 3, del Codice in materia ambientale, sociale e del lavoro stabiliti dalla normativa europea e nazionale, dai contratti collettivi o dalle disposizioni internazionali elencate nell'allegato X del Codice.

La proposta di aggiudicazione è approvata entro 30 giorni dal suo ricevimento. Il termine è interrotto dalla richiesta di chiarimenti o documenti e inizia nuovamente a decorrere da quando i chiarimenti o documenti pervengono all'organo richiedente. Decoro tale termine la proposta di aggiudicazione si intende approvata.

L'aggiudicazione diventa efficace all'esito positivo della verifica del possesso dei requisiti prescritti dal presente disciplinare.

In caso di esito negativo delle verifiche, si procede alla revoca dell'aggiudicazione, alla segnalazione all'ANAC nonché all'incameramento della garanzia provvisoria. L'appalto viene aggiudicato, quindi, al secondo graduato procedendo altresì, alle verifiche nei termini sopra indicati.

Nell'ipotesi in cui l'appalto non possa essere aggiudicato neppure a favore del concorrente collocato al secondo posto nella graduatoria, l'appalto viene aggiudicato, nei termini sopra detti, scorrendo la graduatoria.

La stipula del contratto avviene entro 60 giorni dall'intervenuta efficacia dell'aggiudicazione.

A seguito di richiesta motivata proveniente dall'aggiudicatario la data di stipula del contratto può essere differita purché ritenuta compatibile con la sollecita esecuzione del contratto stesso.

La garanzia provvisoria è svincolata, all'aggiudicatario, automaticamente al momento della stipula del contratto; agli altri concorrenti, è svincolata tempestivamente e comunque entro trenta giorni dalla comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione.

All'atto della stipulazione del contratto, l'aggiudicatario deve presentare la garanzia definitiva da calcolare sull'importo contrattuale, secondo le misure e le modalità previste dall'articolo 103 del Codice.

L'aggiudicatario deposita, prima o contestualmente alla sottoscrizione del contratto di appalto, i contratti continuativi di cooperazione, servizio e/o fornitura di cui all'articolo 105, comma 3, lettera c bis) del Codice.

L'affidatario comunica, per ogni sub-contratto che non costituisce subappalto, l'importo e l'oggetto del medesimo, nonché il nome del sub-contraente, prima dell'inizio della prestazione.

Il contratto è stipulato in modalità elettronica, in forma pubblica amministrativa a cura dell'Ufficiale rogante.

Le spese obbligatorie relative alla pubblicazione del bando e dell'avviso sui risultati della procedura di affidamento sono a carico dell'aggiudicatario e devono essere rimborsate entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione secondo le modalità che saranno in seguito indicate dall'UOC Servizio Provveditorato.

Sono a carico dell'aggiudicatario tutte le spese contrattuali, gli oneri fiscali quali imposte e tasse - ivi comprese quelle di registro ove dovute - relative alla stipulazione del contratto.

27 AGGIORNAMENTO E RINNOVO DELLE DICHIARAZIONI RILASCIATE AI FINI DELL'AMMISSIONE

Ai sensi del paragrafo 5.4 del Capitolato d'Oneri del Bando Istitutivo, in caso di ammissione allo SDAPA, le dichiarazioni rilasciate, unitamente ai dati identificativi dell'operatore economico, del legale rappresentante nonché di tutti gli altri eventuali soggetti registrati e abilitati al Sistema dovranno essere mantenute costantemente aggiornate, complete, veritieri e corrette, pena la sospensione o la revoca dell'Ammissione allo SDAPA.

Pertanto, nel caso di modifica di qualsiasi informazione contenuta nella *"Domanda di ammissione"* ovvero nelle dichiarazioni successivamente rilasciate dall'operatore economico ai fini dell'ammissione allo SDAPA o del mantenimento dell'ammissione medesima, l'operatore economico è tenuto, con le modalità di cui al Capitolato d'Oneri del Bando Istitutivo e utilizzando l'apposita procedura prevista nel Sistema, ad aggiornare le dichiarazioni e tutte le informazioni presenti sullo SDAPA.

L'operatore economico invitato all'appalto specifico è tenuto a procedere, prima della presentazione dell'offerta, all'eventuale aggiornamento delle dichiarazioni rese in sede di "Domanda di ammissione", ove siano intervenute successive modifiche alle stesse.

28 ADEMPIIMENTI PER LA STIPULA DEL CONTRATTO

In seguito alla comunicazione di cui all'art. 76, comma 5, lett. a), del D. Lgs. n. 50/2016, viene richiesto all'aggiudicatario di far pervenire alla stazione appaltante:

nel termine di dieci giorni la seguente documentazione:

- a) Iscrizione nel registro tenuto dalla CCIAA oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato per attività coerenti con quelle oggetto della categoria merceologica.
- b) dichiarazione sugli estremi identificativi del/dei conto/i corrente/i dedicato/i, anche non in via esclusiva al contratto, nonché le generalità (nome e cognome) ed il Codice Fiscale delle persone delegate ad operare su di detto/i conto/i in adempimento a quanto previsto dall'art.3 comma 7 della Legge n.136/2010;
- c) idoneo documento comprovante la prestazione di una garanzia definitiva in favore della stazione appaltante, a garanzia degli impegni contrattuali, secondo le modalità e condizioni indicate nel successivo paragrafo 29 del presente Capitolato d'Oneri.
- d) idonea copertura assicurativa nel rispetto di quanto stabilito al successivo paragrafo 29 del presente Capitolato d'Oneri;

In caso di R.T.I. Consorzi ordinari e Aggregazioni senza soggettività giuridica dovranno altresì essere prodotti:

- in caso di RTI e di Aggregazioni senza soggettività giuridica, qualora non prodotta già in fase di partecipazione, copia autentica del mandato collettivo speciale irrevocabile con rappresentanza alla impresa capogruppo con indicazione specifica delle percentuali di esecuzione dei servizi/forniture che ciascuna impresa svolgerà;
- in caso di Consorzi ordinari l'atto costitutivo del Consorzio.

Il mandato speciale del RTI/Aggregazione e l'atto costitutivo del Consorzio dovranno espressamente contenere l'impegno delle singole imprese facenti parte del RTI/Rete o del Consorzio al puntuale rispetto degli obblighi derivanti dalla Legge n. 136/2010 e s.m.i, anche nei rapporti tra le imprese raggruppate o consorziate (in conformità alla Determinazione dell'AVCP - ora A.N.AC. - n. 4 del 7 luglio 2011).

29 GARANZIA DEFINITIVA E POLIZZA ASSICURATIVA

29.1 Garanzia definitiva per la stipula del contratto

A garanzia di tutte le obbligazioni contrattuali assunte con la stipula del Contratto, l'aggiudicatario dovrà prestare, ai sensi e con le modalità di cui all'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016, una garanzia definitiva che rispettare tutte le condizioni previste dall'art. 103 del D. Lgs. n. 50/2016.

29.2 Polizza assicurativa

È a carico dell'aggiudicatario la responsabilità civile verso terzi (personale dell'Amministrazione ed utenza) sia per responsabilità propria sia per ogni e qualsiasi responsabilità incombente nell'ambito delle attività offerte.

A garanzia di ciò, l'aggiudicatario dovrà stipulare, con primaria compagnia regolarmente abilitata, una polizza di assicurazione per tutto il personale impiegato nel servizio oggetto del presente AS con massimale unico non inferiore all' importo posto a base d'asta del presente AS per morte e danneggiamento a persona e per danni alle cose.

30 OBBLIGHI RELATIVI ALLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

Il contratto d'appalto è soggetto agli obblighi in tema di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla l. 13 agosto 2010, n. 136. Fermi restando gli obblighi di comunicazione di cui al paragrafo 25, lettera b) , si precisa che:

- Il mancato adempimento agli obblighi previsti per la tracciabilità dei flussi finanziari relativi all'appalto comporta la risoluzione di diritto del contratto.
- In occasione di ogni pagamento all'appaltatore o di interventi di controllo ulteriori si procede alla verifica dell'assolvimento degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari.
- Il contratto è sottoposto alla condizione risolutiva in tutti i casi in cui le transazioni siano state eseguite senza avvalersi di banche o di Società Poste Italiane S.p.a. o anche senza strumenti diversi dal bonifico bancario o postale che siano idonei a garantire la piena tracciabilità delle operazioni per il corrispettivo dovuto in dipendenza del contratto.

31 CLAUSOLA SOCIALE E ALTRE CONDIZIONI PARTICOLARI DI ESECUZIONE

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 50 del Codice e secondo i termini e le condizioni stabilite nelle Linee Guida ANAC n. 13 del 13.2.2019.

Ai sensi del combinato disposto del sopra richiamato art. 50 e dell'art. 51 del d.lgs. 15 giugno 2015, n. 81, il CCNL applicabile ai fini della clausola sociale è Pubblici Esercizi - Confcommercio

Resta, in ogni caso, ferma l'applicazione, ove più favorevole, della clausola sociale prevista dal contratto collettivo nazionale prescelto dall'aggiudicatario del contratto.

Ai fini dell'applicazione della clausola sociale si considera il personale del fornitore uscente calcolato come media del personale impiegato nei 6 mesi ovvero il diverso periodo previsto dal CCNL richiamato precedenti la data di pubblicazione del Bando della presente procedura.

L'elenco del personale attualmente impiegato è allegato agli atti di gara.

Il concorrente all'atto della presentazione dell'offerta dovrà presentare, con le modalità indicate al precedente paragrafo, il Piano di Assorbimento atto ad illustrare le concrete modalità di applicazione della clausola sociale, con particolare riferimento al numero dei lavoratori che beneficeranno della stessa e alla relativa proposta contrattuale (inquadramento e trattamento economico).

La mancata presentazione del Piano di Assorbimento, anche a seguito dell'eventuale attivazione del soccorso istruttorio, determina **l'esclusione dalla gara**, in ossequio a quanto stabilito dal combinato disposto dei paragrafi 3.5 e 5.1 delle Linee Guida Anac n. 13, del 13.2.2019.

32 CODICE DI COMPORTAMENTO

Nello svolgimento delle attività oggetto del contratto di appalto, l'aggiudicatario deve uniformarsi ai principi e, per quanto compatibili, ai doveri di condotta richiamati nel Decreto del Presidente della Repubblica 16 aprile 2013 n. 62 e nel codice di comportamento di questa stazione appaltante e nel Piano Triennale di Prevenzione della Corruzione e della Trasparenza.

In seguito alla comunicazione di aggiudicazione e prima della stipula del contratto, l'aggiudicatario ha l'onere di prendere visione dei predetti documenti pubblicati sul sito istituzionale della stazione *appaltante*.

33 ACCESSO AGLI ATTI

L'accesso agli atti della procedura è consentito nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 53 del Codice e dalle vigenti disposizioni in materia di diritto di accesso ai documenti amministrativi.

34 DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE

Per le controversie derivanti dalla presente procedura di gara è competente il Tribunale Amministrativo di Palermo

35 TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

I dati raccolti sono trattati e conservati ai sensi del Regolamento UE n. 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati, del decreto legislativo 30 giugno 2003, n.196 recante il “Codice in materia di protezione dei dati personali” e ssmmeii, del decreto della Presidenza del Consiglio dei Ministri n. 148/21 e dei relativi atti di attuazione.

I dati raccolti sono trattati e conservati ai sensi del Regolamento UE n.2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati, del decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196 recante il “Codice in materia di protezione dei dati personali” e ss mm e ii, del decreto della Presidenza del Consiglio dei Ministri n. 148/21 e dei relativi atti di attuazione .

36 GESTORE DEL SISTEMA

Fermo restando che, per la presente procedura, stazione appaltante è l'Azienda Sanitaria Provinciale di Agrigento, la stessa si avvale del supporto tecnico del Gestore del Sistema (ovvero il soggetto indicato sul sito www.acquistinretepa.it risultato aggiudicatario della procedura ad evidenza pubblica all'uopo esperita), incaricato anche dei servizi di conduzione tecnica delle applicazioni informatiche necessarie al funzionamento del Sistema, il quale assume ogni responsabilità al riguardo.

Per quanto attiene la disciplina delle responsabilità, le regole tecniche di utilizzo, di mancato utilizzo o di mancato funzionamento del Sistema si rinvia a quanto previsto in merito al Capitolato d'Oneri del Bando Istitutivo.

<elencare i documenti che Consip mette a disposizione delle stazioni appaltanti>

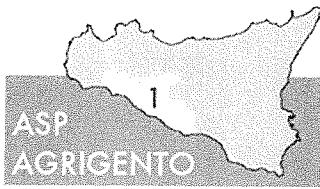
Allegato ____ – Lettera di Invito

Allegato ____ – Dichiarazione aggiuntiva

Allegato ____ – Modello di dichiarazione di avvalimento

Contabilita': Tutte
Classe : Tutte
Distretto : Tutti
Per l'anno : 2023
Dal Conto :
Al Conto : zzzzzzzzzzzzzzz
Dalla data : 19/06/2023
Alla data : 19/06/2023
Dalla P.Nota: 79563
Alla P.Nota : 79563
Causale Mov.: Tutte

P. Nota	Dt.Reg.	Data	Doc.	Sezion.	Conto	Cli/For.	Descrizione	Cont.	D A R E	A V E R E
N. Reg.	Num.	Doc		Protoc.			Causale Movimento			
79563	19/06/23	13/06/23		C516040605			ACCANTONAMENTI INCENTIVI FUNZI IS/GE	20.647,61		0,00
	1		P.N.1263/23 PROW.				P.N.1263/23 SERVIZI DI RISTOR, PRESSO I PP.00.-INCENTIVI			
	2			P202050601			ALTRI FONDI INCENTIVI FUNZIONI IS/GE	0,00		20.647,61
T O T A L E M O V I M E N T I ---->										
								20.647,61		20.647,61



*Servizio Sanitario Nazionale
Regione Siciliana
Azienda Sanitaria Provinciale di Agrigento
Tel. 0922 407111 * Fax 0922 401229
P.Iva e C.F. 02570930848
Web: www.aspag.it*

APPALTO SPECIFICO INDETTO DALL'AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE DI AGRIGENTO PER L'AFFIDAMENTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE DA RENDERE AI PAZIENTI, IN REGIME DI RICOVERO E DI DAY HOSPITAL, PRESSO LE STRUTTURE OSPEDALIERE E SANITARIE TERRITORIALI AZIENDALI NELL'AMBITO SISTEMA DINAMICO DI ACQUISIZIONE DELLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE

Alimenti e Ristorazione

LETTERA DI INVITO

Nell'ambito del Sistema Dinamico di Acquisizione della Pubblica Amministrazione "Alimenti e Ristorazione", l'amministrazione AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE DI AGRIGENTO

INVITA

con la presente tutti gli operatori economici ammessi alle categorie merceologiche oggetto dell'Appalto Specifico **INDETTO DALL'AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE DI AGRIGENTO PER L'AFFIDAMENTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE DA RENDERE AI PAZIENTI, IN REGIME DI RICOVERO E DI DAY HOSPITAL, PRESSO LE STRUTTURE OSPEDALIERE E SANITARIE TERRITORIALI AZIENDALI NELL'AMBITO SISTEMA DINAMICO DI ACQUISIZIONE DELLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE** e in possesso, in forma singola o raggruppata, dei requisiti indicati nella documentazione di gara, a presentare un'offerta avente ad oggetto quanto descritto nella documentazione. Si ribadisce che potranno partecipare al confronto competitivo esclusivamente gli operatori economici in possesso dei requisiti eventualmente prescritti nella documentazione dell'Appalto Specifico, reperibile presso www.acquistinretepa.it nell'apposita sezione riservata agli invitati.

I chiarimenti dovranno essere inviati entro il: *[indicare data e ora del termine per la richiesta dei chiarimenti]*.

L'offerta dovrà essere presentata inderogabilmente attraverso il Sistema di e-Procurement entro e non oltre il termine del , a pena di inammissibilità, secondo le modalità indicate nella documentazione dell'Appalto Specifico.

La seduta pubblica si terrà in via telematica secondo le modalità indicate nel Capitolato d'oneri dell'Appalto Specifico.

Si precisa che il criterio di aggiudicazione dell'appalto specifico è: Offerta Economicamente più vantaggiosa.



Servizio Sanitario Nazionale Regione Siciliana
Azienda Sanitaria Provinciale di Agrigento
Tel. 0922 407111 * Fax 0922 401229
P.Iva e C.F. 02570930848
Web: www.aspag.it

UFFICIO
U.O.C. SERVIZIO PROVVEDITORATO
VIALE DELLA VITTORIA N. 321
CAP. 92100 CITTÀ AGRIGENTO

DICHIARAZIONE DI IMPEGNO

APPALTO SPECIFICO INDETTO DALL'AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE DI AGRIGENTO PER L'AFFIDAMENTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE DA RENDERE AI PAZIENTI, IN REGIME DI RICOVERO E DI DAY HOSPITAL, PRESSO LE STRUTTURE OSPEDALIERE E SANITARIE TERRITORIALI AZIENDALI NELL'AMBITO SISTEMA DINAMICO DI ACQUISIZIONE DELLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE

1 sottoscritt_ (nome e cognome) _____ nat_ a _____

Prov. _____ il _____ residente

a _____ via/piazza _____ n. _____

Codice Fiscale _____ in qualità di _____

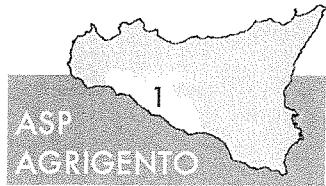
della società _____ ai sensi e per gli effetti dell'art. 76 D.P.R. 445/2000 consapevole della responsabilità e delle conseguenze civili e penali previste in caso di dichiarazioni mendaci e/o formazione od uso di atti falsi, nonché in caso di esibizione di atti contenenti dati non più corrispondenti a verità e consapevole altresì che qualora emerga la non veridicità del contenuto della presente dichiarazione il Concorrente decadrà dai benefici per i quali la stessa è rilasciata

DICHIARA

Di impegnarsi ad utilizzare un centro di cottura con caratteristiche specifiche per la produzione di un numero di pasti adeguato alle effettive esigenze dell'Amministrazione. La posizione del locale dovrà consentire la consegna dei pasti al letto del paziente presso ogni struttura aziendale ai sensi della normativa vigente in materia e comunque nel più breve tempo possibile.

CONSENSO AL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Con la firma del presente documento il sottoscritto dichiara altresì, ai sensi dell'art. 13 del Regolamento UE n. 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati, di aver letto l'informativa sul trattamento dei dati personali contenuta nel Capitolato d'Oneri e di acconsentire al trattamento dei dati personali, anche giudiziari, mediante strumenti manuali ed informatici, esclusivamente



Servizio Sanitario Nazionale Regione Siciliana
Azienda Sanitaria Provinciale di Agrigento
Tel. 0922 407111 * Fax 0922 401229
P.Iva e C.F. 02570930848
Web: www.aspag.it

nell'ambito della presente gara e per le finalità ivi descritte; dichiara, inoltre, di essere stato informato circa i diritti di cui agli artt. 15 e segg. del Regolamento UE n. 2016/679.

Si impegna, inoltre, ad adempiere agli obblighi di informativa e di consenso, ove necessario, nei confronti delle persone fisiche (Interessati) di cui sono forniti dati personali nell'ambito della procedura di affidamento, per consentire il trattamento dei loro Dati personali da parte dell'Amministrazione per le finalità descritte nell'informativa.

DATA

FIRMATO DIGITALMENTE

Si allega Documento di Identità

ALLEGATO _____ - FACSIMILE DICHIARAZIONE AGGIUNTIVA RILASCIATA AI SENSI DELL'ART. 46 DEL D.P.R. 445/2000

DICHIARAZIONE AGGIUNTIVA PER LA PARTECIPAZIONE ALL'APPALTO SPECIFICO INDETTO DA ASP DI AGRIGENTO PER L'AFFIDAMENTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE DA RENDERE AI PAZIENTI, IN REGIME DI RICOVERO E DI DAY HOSPITAL, PRESSO LE STRUTTURE OSPEDALIERE E SANITARIE TERRITORIALI AZIENDALI NELL'AMBITO DELLO SDA PER ALIMENTI E RISTORAZIONE, CONTENENTE DICHIARAZIONI AI SENSI E PER GLI EFFETTI DI CUI AGLI ARTT. 46, 47 E 76 DEL DPR 445/2000

I sottoscritt_ (nome e cognome) _____ nat_ a _____ Prov. _____ il _____
residente
a _____ via/piazza _____ n. _____ Codice
Fiscale _____ in qualità di _____ della
società _____ ai sensi e per gli effetti dell'art. 76 D.P.R. 445/2000 consapevole della
responsabilità e delle conseguenze civili e penali previste in caso di dichiarazioni mendaci e/o formazione od uso
di atti falsi, nonché in caso di esibizione di atti contenenti dati non più corrispondenti a verità e consapevole altresì
che qualora emerga la non veridicità del contenuto della presente dichiarazione il Concorrente decadrà dai
benefici per i quali la stessa è rilasciata

DICHIARA

1. *[eventuale, in caso di pagamento tramite marca da bollo di euro 16,00: che il numero seriale della marca da bollo di Euro 16,00 con la quale assolve al pagamento del bollo ai fini della partecipazione alla presente procedura, e la cui copia si allega a Sistema, è _____;]*
2. di non trovarsi rispetto ad un altro partecipante alla medesima procedura di affidamento, in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale (articolo 80, comma 5, lettera m);
o in alternativa
di trovarsi rispetto ad un altro partecipante alla medesima procedura di affidamento, in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale (articolo 80, comma 5, lettera m);
3. di non voler subappaltare parte del contratto a terzi;
o, in alternativa,
di voler subappaltare le seguenti prestazioni _____ nelle misure del _____ (*Elencare le prestazioni che si intende subappaltare e la relativa quota (espressa in percentuale) sull'importo contrattuale*);

CONSENSO AL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Con la firma del presente documento il sottoscritto dichiara altresì, ai sensi dell'art. 13 del Regolamento UE n. 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati, di aver letto l'informativa sul trattamento dei dati personali contenuta nel Capitolato d'Oneri e di acconsentire al trattamento dei dati personali, anche giudiziari, mediante con strumenti manuali ed informatici, esclusivamente nell'ambito della presente gara e per le finalità ivi descritte; dichiara, inoltre, di essere stato informato circa i diritti di cui agli artt. 15 e segg. del Regolamento UE n. 2016/679.

Si impegna, inoltre, ad adempiere agli obblighi di informativa e di consenso, ove necessario, nei confronti delle persone fisiche (Interessati) di cui sono forniti dati personali nell'ambito della procedura di affidamento, per consentire il trattamento dei loro Dati personali da parte dell'Amministrazione per le finalità descritte nell'informativa.

Firma

(firmato digitalmente)

Appalto specifico per _____ <specificare titolo gara> ai sensi dell'art. 55 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., nell'ambito dello SDA Alimenti

e Ristorazione

Allegato _____ – Facsimile Dichiarazione aggiuntiva



AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE DI AGRIGENTO

APPALTO SPECIFICO INDETTO DALL'AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE DI AGRIGENTO PER L'AFFIDAMENTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE DA RENDERE AI PAZIENTI, IN REGIME DI RICOVERO E DI DAY HOSPITAL, PRESSO LE STRUTTURE OSPEDALIERE E SANITARIE TERRITORIALI AZIENDALI NELL'AMBITO SISTEMA DINAMICO DI ACQUISIZIONE DELLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE

CAPITOLATO TECNICO INTEGRATIVO

1. Definizioni

- A. Nel testo del presente Capitolato valgono le seguenti definizioni generali:
- B. "ASP di Agrigento", "Stazione Appaltante": l'Azienda Sanitaria Provinciale di Agrigento che affida il servizio oggetto del presente Capitolato.
- C. "I.A." - "Ditta-Stazione-Impresa-Soggetto aggiudicataria/o o Ditta o Gestore" : società o impresa che gestirà l'appalto in quanto vincitrice della gara.
- D. "Ditta concorrente" : società o impresa che partecipa alla presente gara.
- E. Ristorazione: tutte le attività necessarie per l'approvvigionamento, lo stoccaggio, la preparazione, cottura e confezionamento, il trasporto, la consegna dei pasti con legame fresco-caldo.
- F. Legame "fresco-caldo" : tecnica di conservazione dei pasti che garantisce, fino al momento del consumo, il mantenimento dei cibi caldi, ad un temperatura non inferiore a 65 °C (caldi) e dei cibi freddi tra 4 °C -10 °C, per evitare la moltiplicazione micobica.
- G. "Pasto": colazione, pranzo e cena;
- H. "CMGA" : Caratteristiche Merceologiche dei Generi Alimentari elencate nell'allegato 1 del presente capitolato;
- I. "D.D.T." : documento di trasporto;
- J. "D.O.P." : prodotti alimentari a denominazione di origine protetta
- K. "I.G.P." : prodotti alimentari ad indicazione geografica di origine protetta
- L. "G.M.P." : (Good Manufacturing Practices) tutte le misure preventive messe in atto per ridurre i rischi nella produzione degli alimenti salvaguardando gli aspetti igienici.
- M. "H.A.C.C.P." : (Hazard Analysis and Critical Control Points) procedura che consente l'identificazione e gestione di ogni "Critical Control Points" finalizzata alla produzione di alimenti salubri.
- N. "C.C.P." : (Critical Control Point) punto critico del processo in cui può essere esercitato un controllo in grado di garantire una riduzione quantificabile del rischio associabile ad un pericolo predeterminato per ottenere alimenti accettabili e critici.
- O. L.A.R.N. : Livelli di assunzione Raccomandati in Energia e Nutrienti della Società Italiana di Nutrizione Umana.
- P. "P.O." : Presidio Ospedaliero.
- Q. "U.O./UU.OO". : reparto/i di degenza delle strutture di ricovero della ASP di Agrigento
- R. "Apparecchiature" : apparecchi/elettrodomestici destinati ad essere utilizzati in ambito alberghiero muniti di connessione ad una rete di alimentazione elettrica.
- S. "Attrezzi" : qualsiasi utensile destinato ad essere utilizzato durante l'attività in assenza di connessione ad una rete di alimentazione elettrica.
- T. "Referente Tecnico": delegato dall'I.A. che interfaccia con l'ASP di Agrigento per ogni problematica inerente il servizio di ristorazione.
- U. "DEC" : Direttore tecnico dell'Esecuzione Contrattuale dell'ASP di Agrigento.

2.- Normativa di riferimento

omissis

3.- Finalità dell'appalto

Il Capitolato vuole perseguire i principi enunciati nelle Linee Guida di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Ospedaliera ed Assistenziale emanate dalla Conferenza Stato-Regioni.

La ristorazione ospedaliera è parte integrante della terapia clinica perché il cibo rappresenta strumento per il trattamento della malnutrizione problema ancora oggi sottovalutato.

La malnutrizione proteico-energetica (PEM) è una condizione di alterazione funzionale, strutturale, e di sviluppo dell'organismo conseguente allo squilibrio tra fabbisogni, introiti ed utilizzazione dei nutrienti, tale da comportare un eccesso di morbilità e mortalità e/o un'alterazione della qualità di vita. Una corretta alimentazione durante il ricovero, particolarmente degli anziani e dei lungodegenti, diventa parte integrante del percorso di cura, in grado di ottimizzare l'efficacia della terapia per lo stato di salute dei pazienti.

I fabbisogni nutrizionali delle persone ricoverate normonutrite sono comparabili a quelli della popolazione generale di età, sesso e peso corporeo simili, con specifici adeguamenti da apportare in presenza di malnutrizione proteico-energetica e/o patologie associate. Il dispendio energetico può essere calcolato utilizzando le formula dei L.A.R.N. o in alternativa quelle di Harris-Benedict. Anche i fabbisogni di minerali e vitamine da fornire sono quelli raccomandati dai L.A.R.N.

Parte integrante del capitolato sono le Caratteristiche Merceologiche dei Generi Alimentari (allegato 1) e gli schemi dietetici (allegato 2).

Il dietetico contiene indicazioni dietetiche per vitto comune e diete elaborate considerando le diverse esigenze nutrizionali dei degenti. La raccolta delle diete è accompagnata dalle indicazioni dietoterapiche e dalla composizione bromatologica.

Il capitolato fa propri i seguenti **principi generali**:

- La ristorazione ospedaliera ha valenza non solo nutritiva ma anche terapeutica, educativa, affettiva nei confronti della popolazione ospedalizzata o inserita in strutture sanitarie.
- La ristorazione ospedaliera ha come fondamenti la centralità del paziente e l'umanizzazione del servizio, includendo fra i suoi elementi prioritari, la scelta e l'orario dei pasti, la facilitazione nella somministrazione del cibo, il rispetto delle tradizioni culturali, religiose, ecc.
- La ristorazione ospedaliera deve farsi carico dell'impatto ambientale e dell'ecosostenibilità del servizio.

Obiettivi generali sono:

- Allineare il servizio di ristorazione ospedaliera alle reali esigenze energetiche e nutrizionali degli utenti offrendo un adeguato servizio ed un'adeguata comunicazione con l'utenza;
- Offrire menù vari, appetibili e attenti ai sapori della tradizione locale;
- Allineare il servizio di ristorazione alla complessità organizzativa della Stazione appaltante e quindi alla degenza media ed alla tipologia dell'utenza;
- Realizzare con l'I.A. un percorso integrato per la gestione consapevole del servizio di ristorazione, non inteso solo come soddisfacimento di un bisogno psico-fisico ma quale parte integrante del processo di cura, nelle diverse realtà Aziendali;
- Garantire che ogni fase del processo avvenga nel rispetto dei requisiti richiesti in base alle normative comunitarie, nazionali e regionali vigenti in materia;
- Rispetto del dietetico ospedaliero inteso come strumento terapeutico, educativo e preventivo;

4.- Oggetto, durata e ammontare dell'appalto

Trattandosi di Gara ponte nel rispetto delle disposizioni della Regione Siciliana la durata è indicata nel Capitolato d'oneri dell'Appalto Specifico ed è comunque vincolata all'espletamento della gara regionale in capo alla C.U.C.

5.- Sopraluogo

Ai fini della partecipazione alla procedura di gara il sopraluogo è obbligatorio.

6.- Descrizione del servizio richiesto

- 6.1 Approvvigionamento delle derrate corrispondenti alle tipologie e quantità necessarie alla preparazione dei pasti nonché la loro conservazione e deposito;
- 6.2 Preparazione, cottura, confezionamento dei pasti in vassoi termici monouso personalizzati;
- 6.3 Trasporto con automezzi a norma in idonei carrelli termici attivi con reparto neutro o refrigerato per le pietanze fredde e consegna al letto del degente presso le rispettive UU.OO. delle strutture sanitarie di seguito elencate:
 - a. Presidio Ospedaliero di Agrigento
 - b. Presidio Ospedaliero di Sciacca
 - c. Presidio Ospedaliero di Ribera
 - d. Presidio Ospedaliero di Canicattì
 - e. Presidio Ospedaliero di Licata
 - f. CTA di Agrigento
 - g. RSA di Agrigento
 - h. CSM di Agrigento

(L'I.A. in considerazione della distribuzione sul territorio provinciale delle strutture ospedaliere e residenziali (CTA di Agrigento e RSA di Agrigento CSM di Agrigento) fruitori del servizio, dovrà utilizzare per la preparazione, cottura e confezionamento dei pasti Centri Cottura con caratteristiche specifiche per la produzione di un numero di pasti adeguato alle effettive esigenze dell'Amministrazione. La posizione del locale dovrà consentire la consegna dei pasti al letto del paziente presso ogni struttura aziendale ai sensi della normativa vigente in materia e comunque nel più breve tempo possibile calcolato secondo il tragitto più breve, lungo la viabilità ordinaria, nel rispetto del codice della strada con idonei mezzi e carrelli adeguati).

- 6.4 Ritiro, trasporto ed lavaggio meccanico nelle sedi previste di quanto utilizzato dai fruitori del servizio e di quanto comunque necessario all'espletamento del servizio;
- 6.5 Fornitura di generi di comfort e di cestino pranzo per DH in tutti presidi ospedalieri ed il centro diurno di Agrigento, secondo le necessità giornaliere;
- 6.6 Fornitura di vassoi, piatti, posate, tazze e di materiale vario monouso biodegradabile (tovagliette per vassoi, tovaglioli, bicchieri, posate ecc.), contenitori per alimenti, carrelli, mezzi di trasporto e quant'altro necessario per garantire il servizio di ristorazione;
- 6.7 Fornitura di un sistema informatizzato munito del relativo hardware e software per la gestione delle prenotazioni degli utenti e per la contabilizzazione dei pasti distribuiti prevedendo, sempre a carico dell'I.A., un'appropriata fase di informazione/formazione rivolta al personale dell'ASP di Agrigento;
- 6.8 Pulizia ordinaria e straordinaria dei carrelli, dei mezzi di trasporto e di quanto occorrente per assicurare il servizio di ristorazione;
- 6.9 Gestione di tutti i rifiuti prodotti durante tutte le fasi di lavoro e dei residui di ristorazione (compresa la eventuale raccolta differenziata ove attivata), in coerenza con quanto previsto dal vigente appalto in materia e dalle norme interne all'ASP di Agrigento;
- 6.10 Tutte le operazioni, le attività, le prestazioni preventive, concomitanti e conseguenti a quelle descritte, anche se non esplicitamente indicate, che risultassero necessarie per il corretto svolgimento del servizio oggetto dell'appalto;
- 6.11 L'attuazione delle normative comunitarie, nazionali, regionali in materia di igiene degli alimenti e sicurezza nei luoghi di lavoro con particolare riferimento a quanto previsto dai Regolamenti CE 178/02 , 852/04 , 853/04, dai Regolamenti Comunitari di settore e da quanto ancora non abrogato della L. 283/62 e s.m.i. e da quanto previsto dal D.lgs 81/08 e ss.mm.ii.;
- 6.12 Tutte le operazioni, e attività necessarie ed opportune, nessuna esclusa, affinché il servizio stesso sia erogato da parte dell'I.A. a regola d'arte e ogni giorno dell'anno senza interruzione, anche nei casi di calamità naturali, malfunzionamenti impiantistici, sciopero

o ogni altro caso imprevedibile, trattandosi di servizio pubblico essenziale ai sensi degli art. 1 e 2 della L. 12-6-1990 n.146;

6.13 L' applicazione della normativa HACCP nelle sedi di preparazione individuate;

6.14 Attuazione di tutti i dettami previsti nei C.A.M. per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari di cui al D.M. n. 65 del 10/03/2020 del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare) ai sensi dell'Art. 34 del Codice degli Appalti;

6.15 La distribuzione ed il ritiro dei vassoi dalle stanze dei degenti a cura del personale della I.A.

7. Organizzazione del servizio.

Il servizio dovrà prevedere:

- Distribuzione in vassoi personalizzati dei pasti per tutti i degenti ricoverati nonché il ritiro ed il lavaggio dei medesimi;
- Fornitura di adeguati sistemi informatizzati a tutti i reparti ospedalieri che consentano le prenotazioni personalizzate con elaborazione automatizzata di menù ordinari su scelta plurima, nonché di menù su diete speciali a scelta plurima e stampa per visualizzazione immediata delle scelte digitate da parte del personale della Committente (capo sala, personale infermieristico, assistenti sociali ecc.) a tale compito dedicato;

L'Impresa dovrà farsi carico di osservare le disposizioni previste dal Reg. CE. 852/04, 853/04 e ss.mm.ii., nonché dei Regolamenti Comunitari di settore (additivi, materiali a contatto con gli alimenti , etichettatura ecc.) e precisamente dovranno essere applicate, mantenute e verificate le metodiche di autocontrollo (HACCP) di cui all' art. 5 del Reg.to CE 852/04 e la corretta gestione dei prerequisiti di cui all'art. 4 del Reg.to CE 852/04 e dovrà essere garantita la specifica formazione del personale, compresa quella specifica per la preparazione degli alimenti senza glutine. Ricadranno pertanto sull'Impresa tutte le responsabilità amministrative e penali previste dalle norme citate, nonché dalle altre normative specifiche del settore alimentare.

L'organizzazione dell'intero servizio è a totale ed esclusivo carico del Gestore nel rispetto delle prescrizioni di seguito indicate.

L'I.A. dovrà garantire la preparazione, la cottura, il confezionamento dei pasti e la consegna alle diverse UU.OO. richiedenti, entro un tempo massimo di 30 minuti dal confezionamento del vassoio. Negli stabilimenti ospedalieri la distribuzione ed il ritiro dei vassoi nelle singole stanze di degenza sarà a carico del personale dell'I.A..

Gli orari di consegna dovranno essere rispettati in modo tassativo: nessun ritardo, se non ricadente tra i casi di forza maggiore ed opportunamente documentato, è ammesso.

Durante lo stazionamento dei cibi già cotti all'interno del Centro Cottura dell'impresa, dovrà essere mantenuta la temperatura costante di 65° (secondo la normativa vigente); a tal fine l'I.A. dovrà essere dotata di idonee attrezzature che assicurino, durante lo stazionamento, che le singole monoporzioni già confezionate non subiscano perdite di temperatura, nelle more del trasporto e della consegna, protette da appositi contenitori che assicurino il rispetto delle temperature previste dalla normativa vigente.

Alla consegna dei pasti alle singole UU.OO., la temperature rilevate all'esterno dei vassoi, non dovrà essere inferiore ai 65° per i cibi già cotti e non superiore ai 10° per i cibi refrigerati, e, comunque, non potrà essere accettato un abbattimento della temperatura superiore a 5° C/ora.

Le pietanze dovranno essere idoneamente protette durante il trasporto e la distribuzione (Vassoi personalizzati sigillati)

La distribuzione dei pasti confezionati è a carico dell'I.A., come il successivo ritiro dei carrelli, dei vassoi e dei contenitori termici o isotermici.

I vassoi saranno particolarmente curati nella loro dimensione estetica ed ergonomica rendendo la preparazione complessiva del vassoio particolarmente gradevole e pratica, evitando

sovraposizione di oggetti sul vassoio, e conseguenti cadute a terra dei medesimi.

Il tovagliolo di carta, il set di posate, il bicchiere devono essere presentati al paziente in busta di protezione monouso.

I pasti recapitati a ciascuna U.O. dovranno essere accompagnati da idoneo D.D.T. in duplice copia conforme alle vigenti normative,

Il D.D.T., oltre alle indicazione di legge, dovrà riportare 'ora di inizio trasporto e di consegna. Il personale dell'azienda responsabile del ricevimento dei pasti firmerà il D.D.T. per ricevuta, restituendone copia all'incaricato dell'I.A. e inoltrando l'originale dopo verifica agli uffici amministrativi competenti per gli adempimenti contabili.

I mezzi impiegati per il trasporto di alimenti devono essere regolarmente registrati (art.6 Reg. CE 852/04 e smi) e destinati esclusivamente a tale scopo e non utilizzati promiscuamente per il trasporto di altro materiale.

7.1 - Prenotazione.

Al fine di assicurare alla stazione appaltante un monitoraggio costante del servizio erogato sia in termini qualitativi che quantitativi e di poter procedere alla prenotazione informatizzata dei pasti, la ditta aggiudicataria dovrà mettere a disposizione della stazione appaltante un'esaustiva reportistica analitica e sintetica in grado di rappresentare tempestivamente le quantità di pasti/derrate richieste/ricevute, i relativi costi e i centri di costo richiedenti che permetta da parte del committente una successiva rielaborazione informatizzata. La ditta aggiudicataria inoltre dovrà fornire (entro sei mesi dal verbale di consegna) un sistema informatico che consenta di gestire anche la prenotazione.

La ditta aggiudicataria deve mettere a disposizione un sistema informatico di prenotazione pasti e generi alimentari extra, distribuzione e contabilizzazione di pasti.

Detto sistema, che dovrà essere sviluppato in tecnologia web, deve prevedere anche la possibilità di inserire manualmente ricoveri spostamenti di reparto e dimissioni, rettificare ed elaborare le prenotazioni, registrare il numero di pasti effettivamente somministrati e le derrate extra consegnate, elaborare i dati relativi agli stessi rendendoli consultabili e/o richiedibili da parte del committente.

Le attività di installazione, attivazione e start up del sistema informatico dovranno avvenire in stretto contatto con il Responsabile dei Sistemi informatici e di Rete dell'ASP di Agrigento, in particolare per quanto riguarda gli aspetti infrastrutturali e le integrazioni con i sistemi informativi aziendali.

7.2 Prenotazione Pasti

Al fine di garantire il corretto riconoscimento del paziente, il ricovero e la dimissione, la sua mobilizzazione da un reparto all'altro, il sistema dovrà essere integrato al software aziendale di gestione dei ricoveri ospedalieri, con totali oneri a carico della Impresa Aggiudicataria anche per quanto riguarda i costi eventualmente richiesti dalla ditta fornitrice del software aziendale di gestione delle degenze.

La soluzione applicativa deve essere completa di tutte le funzionalità necessarie all'espletamento dei servizi in gara. Dovrà essere fruibile da tutti gli utenti interni che la Azienda riterrà di profilare, senza ulteriori oneri o costi aggiuntivi di licenze o altro.

Il sistema dovrà garantire l'erogazione dei servizi consentendo l'utilizzo dei più diffusi browser disponibili per la rete Internet. L'erogazione dei servizi dovrà essere basata su protocollo http in modalità protetta (standard SSL).

Le interfacce devono essere progettate per soddisfare requisiti stringenti di usabilità ed accessibilità da parte dell'utenza, limitando al minimo le operazioni necessarie per fruire delle singole funzionalità.

Dovrà essere comprensiva di ogni elemento software e hardware, ad esclusione di eventuali postazioni di lavoro fisse (PC e altro hardware periferico) già presenti nelle Unità Operative coinvolte. La ditta deve indicare le caratteristiche minime che dovranno avere le postazioni di lavoro (personal computer già in dotazione presso i servizi delle aziende e non oggetto della presente fornitura) al fine di garantire la corretta fruibilità del sistema informatico proposto.

L'I.A dovrà fornire l'infrastruttura hardware e software (lettori di codici, palmari con accesso wi-fi o stand alone in funzione dell'infrastruttura presente nei singoli reparti e laddove non sia disponibile il collegamento WIFI, il progetto dovrà prevedere anche la possibilità di scaricare le prenotazioni in una postazione di lavoro fissa, più precisamente i reparti privi di rete wireless dovranno essere dotati di palmare con configurazione stand alone) necessaria per rendere disponibile al personale di reparto un sistema di prenotazione al letto del paziente ed in numero adeguato alla gestione dell'attività (tale numero verrà concordato con il Referente aziendale individuato), curando anche la formazione del personale per l'utilizzo delle attrezzature, in modo da garantire l'uniformità della gestione in tutti i reparti.

Il sistema deve permettere:

1) ai reparti di:

- svolgere tutte le operazioni legate alla movimentazione dei degenti (ricoveri/dimissioni/cambi dieta/cambio letto) in collegamento con il software di gestione pazienti utilizzato dall'ASP di Agrigento;
- effettuare eventuali prenotazioni manuali (per singoli degenti e/o per ordini di pasti multipli);
- richiedere l'intervento del servizio dietetico;
- effettuare ordini dei generi di conforto;

2) al Servizio Dietetico dell'ASP di Agrigento:

- costruire e gestire diete personalizzate (cosiddette "diete ricettate"),
- verificare le richieste ricevute dai reparti ,
- monitorare le prenotazioni effettuate dai reparti;

3) al D.E.C. ed al servizio provveditorato/economato dell'ASP di Agrigento

- effettuare verifiche in tempo reale, rispetto a::
- aspetti e fasi del servizio;
- riepilogo quotidiano dei pasti richiesti per tipologia, pasti, portate, generi di conforto, centri costo;
- risultati delle verifiche periodiche sulla "soddisfazione clienti";
- risultati sistema gestione controllo del risultato;
- monitoraggio costante del sistema Gestione Rintracciabilità;

4) all'I.A. ed al D.E.C. dell'ASP di Agrigento

- avere informazioni sulla gestione tracciabilità e rintracciabilità, secondo quanto disposto dal Regolamento Europeo n° 178 del 2002 e s.m.i.in particolare:
- gestione fornitori, gestione comunicazioni, storico ordini;
- scheda tecnica prodotto, procedure di controllo modifiche, storico modifiche;
- ricettario aziendale, funzionalità manuali e semiautomatiche per associazione ingredienti-prodotti in magazzino;
- gestione magazzino, carico e scarico dei prodotti, stoccaggio materie prime, procedure manuali e automatiche per lo scarico delle merci;
- creazione lotto, stampa etichette lotto, stampa distinte;

La ditta deve presentare, entro 30 giorni dall'aggiudicazione, una proposta completa relativa al sistema informatico sia per la prenotazione pasti, sia per le interfacce e collegamenti ai SW aziendali, curato in ogni dettaglio tecnico utile a comprendere le caratteristiche del sistema offerto.

Detta proposta dovrà in particolare contenere:

- il piano di attivazione del sistema e delle integrazioni da attivare entro tre mesi (90 giorni solari) dall'inizio esecuzione del contratto e mettere a regime entro e non oltre i sei mesi (180 giorni solari) dall'inizio dell'esecuzione del contratto medesimo;
- i riferimenti di un Responsabile tecnico del sistema informatico offerto, che interagirà con sistemi informativi aziendali;
- l'indicazione di utilizzatori attuali del sistema offerto;
- le procedure manuali da seguire presso i reparti, in caso di non funzionamento del sistema informatico;
- il piano di formazione da destinarsi ad almeno due persone per ciascuna Unità Operativa, oltre a tecnici del settore informatico dell'Azienda individuati dal settore stesso, per un totale di circa 150 persone;
- un CD/DVD demo che consenta di visionare e valutare per intero la soluzione applicativa fornita o in alternativa una Demo online;
- un piano di assistenza e manutenzione che assicuri in ogni caso:
 - interventi risolutivi entro le 4 ore solari dalla segnalazione per blocco generalizzato del sistema;
 - interventi risolutivi entro le 8 ore lavorative per interruzione del servizio presso la singola postazione, fermo restando che i guasti hardware periferico di proprietà dell'ASP di Agrigento resta di competenza della stessa ASP;
 - ripristino delle scorte in 24 ore.

Il D.E.C. dell'ASP di Agrigento avrà a disposizione giorni 15 per la valutazione della suddetta proposta, trascorsi i quali la proposta presentata si intende approvata. Nel caso che il D.E.C. rappresenti delle osservazioni, l'I.A. avrà 15 giorni di ulteriore tempo per adeguare la proposta presentata e consegnarla al D.E.C., che avrà 3 giorni lavorativi per verificare l'avvenuto adeguamento.

In corso di validità di contratto, la ditta deve assicurare l'aggiornamento evolutivo e tecnologico della soluzione applicativa offerta, ivi compresi eventuali adeguamenti del software dovuti ad adempimenti normativi, senza ulteriori oneri per l'ASP di Agrigento e concordando le attività di implementazione e start-up con i referenti aziendali.

7.3 Infrastruttura server

Tutte le funzioni software richieste nel presente disciplinare devono essere erogate per l'intera durata del contratto, fruibili da parte degli utenti aziendali tramite internet e con architettura WebBased.

Tale soluzione dovrà essere ospitata nella server farm dell'ASP di Agrigento che garantisce i livelli di sicurezza infrastrutturale e i livelli di servizio richiesti dal presente bando. La ditta dovrà fornire tutti gli elementi tecnici sufficienti, compreso il server, per la tipologia di servizio da fornire all'ASP di Agrigento per tutta la durata del contratto.

La ditta dovrà altresì includere nell'offerta tutte le licenze software necessarie al completo funzionamento dell'applicazione (sistemi operativi, database, application server, ecc) per tutta la durata del contratto.

La soluzione proposta non dovrà prevedere alcun ulteriore investimento per licenze software sulle postazioni clienti che la utilizzano. Devono comunque essere evidenziati eventuali software di cui sia necessaria l'installazione sulle postazioni dell'Azienda Sanitaria al fine di garantire il corretto funzionamento del sistema informatico.

Il Progetto dovrà prevedere anche la possibilità di un interfacciamento con il sistema informativo aziendale, i tempi di attivazione (entro sei mesi dal verbale di consegna), il piano di formazione rivolto al personale che l'Azienda riterrà di dover individuare e le procedure manuali che il personale dell'Azienda dovrà seguire in caso di malfunzionamento del sistema ed un piano di

assistenza e manutenzione che assicuri nel più breve tempo, e comunque non oltre le 6 ore lavorative, possibili interventi risolutivi. Nel Progetto dovranno essere indicate anche le azioni da porre in essere per prevenire errori nelle varie fasi (preparazione, identificazione, somministrazione ecc.) le relative responsabilità e le modalità di comunicazione.

7.4 Determinazione numero pasti

L'ASP di Agrigento fornisce, a titolo esclusivamente orientativo, lo schema di analisi dei costi, che fa riferimento al numero dei posti letto come da Rete Ospedaliera e Atto Aziendale moltiplicato il numero di giorni /Anno.

I dati numerici sui pasti necessari sono assolutamente di riferimento, potendo essi variare per effetto di maggiori o minori degenze che potranno verificarsi negli Stabilimenti e/o Strutture interessate, nonché per l'eventuale diversa distribuzione dei posti letto e/o per l'eventuale soppressione di alcune Unità Operative o Strutture Sanitarie.

Si precisa, altresì, che trattandosi di "servizio a consumo" sarà remunerato solo ed esclusivamente sulla base dei pasti effettivamente erogati e/o sulla base delle giornate alimentari e/o dei generi di comfort e dei pasti sostitutivi per DH e sacchetti, realmente forniti e conteggiati.

7.5 - Orari di prenotazione

Le prenotazioni dovranno essere fatte entro le ore 18 del giorno precedente, con possibilità di eventuali modifiche entro le ore 10 per il pranzo e le ore 15 per la cena del giorno di erogazione dei pasti. Per la mensa dipendenti non necessita alcuna prenotazione.

La Ditta dovrà in ogni caso garantire la sostituzione o integrazione dei pasti mancanti o la fornitura dei vitti di emergenza entro 30 minuti dalla segnalazione dell'Azienda, senza alcun aggravio di spese.

Tutti gli orari prima riportati sono da considerarsi indicativi e potranno variare su indicazione della Direzione Sanitaria di Presidio.

Inoltre i nuovi ingressi devono essere comunicati con le medesime modalità di tracciabilità sopra richiamate entro le ore 10 per il pranzo e entro le ore 16 per la cena: in questo caso viene fornito il "menù d'ingresso" nel rispetto delle esigenze dietoterapeutiche.

Dopo tali orari deve essere garantito il pasto per pazienti ricoverati successivamente fornendo il menù d'ingresso, tramite modalità da concordare con la Ditta, nel rispetto delle esigenze dietoterapeutiche.

Le nuove diete personalizzate e/o eventuali variazioni delle stesse saranno comunicate entro le ore 9,30 per il pranzo e entro le 15,30 per la cena del giorno stesso.

7.6 - Orari di consegna.

L'I.A. si impegna a fornire il servizio nelle seguenti fasce orarie:

- Colazione ore 7.30 / 8.30
- Pranzo ore 12.00 / 13.00
- Merenda ore 16.00 (su richiesta del medico o della dietista)
- Cena ore 18.30 / 19.30

Tutti gli orari prima riportati sono da considerarsi indicativi e potranno variare su indicazione della Direzione Sanitaria di Presidio.

7.7 - Orari di ritiro

Il ritiro dei vassoi dovrà avvenire, sempre a cura del personale del gestore del servizio dopo un'ora dalla consegna.

Eventuali ammanchi e/o rotture di quanto occorrente ed utilizzato per garantire il servizio di ristorazione nelle varie fasi, saranno ad esclusivo carico del soggetto aggiudicatario, che dovrà comunque garantire la continuità del servizio. Nell'offerta dovranno essere specificate tutte le misure previste per garantire che il servizio sia espletato nel rispetto dell' assetto organizzativo

delle rispettive sedi oggetto dell'appalto ed in modo tale da non interferire con le normali attività di utenti ed operatori.

Tutti gli orari prima riportati sono da considerarsi indicativi e potranno variare su indicazione della Direzione Sanitaria di Presidio.

7.8 - Giornate di erogazione del servizio.

La Ditta aggiudicataria dovrà erogare il servizio di ristorazione tutti i giorni dell'anno, festivi compresi. In occasione di particolari ricorrenze quali Capodanno, Santo Patrono, Pasqua, Lunedì dell'Angelo, Ferragosto, Natale e Santo Stefano, la Ditta dovrà garantire, senza oneri aggiuntivi per la Committente, la preparazione di un pranzo speciale la cui composizione e grammature saranno concordate con la Direzione Medica di Presidio.

8. - Prontuario Dietetico (Dietetico).

La Ditta dovrà predisporre i menù nel rispetto di quanto esposto nelle "Finalità dell'appalto", rispettando il Prontuario Dietetico sia negli "Schemi Dietetici" sia, nel rispetto delle indicazioni dell'"Caratteristiche Merceologiche dei Generi Alimentari".

Dovrà, altresì, garantire le grammature riferite all'alimento crudo, al netto degli scarti di lavorazione.

Gli standard minimi di qualità che le derrate alimentari devono possedere sono previsti nell'allegato 1 "Caratteristiche Merceologiche dei Generi Alimentari" e costituiscono parte integrante del capitolo. La Ditta può presentare proposte migliorative anche nel corso del servizio, purché adeguatamente motivate.

Nel caso in cui l'Impresa intendesse proporre prodotti alimentari non previsti contrattualmente deve sottoporre al D.E.C. le motivazioni della proposta e la scheda tecnica del prodotto. Nessuna derrata non prevista contrattualmente potrà essere utilizzata senza la previa autorizzazione scritta da parte del D.E.C..

Eventuali modifiche e/o variazioni dei menù, tenuto conto della stagionalità di alcune derrate o di eventuali mancate consegne per problemi contingenti devono essere preventivamente concordate con il Servizio di Dietetica (o in Sua assenza con la Direzione di Presidio): l'I.A. ha l'obbligo tassativo di comunicare immediatamente a mezzo mail l'elenco dei prodotti di cui non è stato possibile approvvigionarsi nel determinato giorno.

Sono consentite in via straordinaria variazioni dei menù, previo accordo con il D.E.C. nei seguenti casi:

- guasto di impianti o alle macchine impieghi nella realizzazione della preparazione gastronomica prevista;
- interruzione breve e temporanea della produzione per cause di forza maggiore;
- avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- costante e ripetuto non gradimento di alcune preparazioni gastronomiche.

Inoltre :

- Frutta e verdura fresca in quantità da coprire il fabbisogno giornaliero di fibra
- L'olio extravergine di oliva dovrà essere l'unico condimento usato.

La Stazione appaltante si riserva espressamente la facoltà di richiedere l'introduzione di derrate alimentari non previste inizialmente nel contratto.

A richiesta delle varie UU.OO. sanitarie di struttura dovranno essere confezionate delle diete individuali per pazienti con complesse problematiche nutrizionali.

Il Dietetico contiene:

- un menù base (Vitto comune), destinato a tutti coloro che non presentano particolari problematiche dietetico-nutrizionali;
- menù dietetici standard rivolti a pazienti con specifiche patologie dieta-correlate, formulati con riferimento al vitto comune opportunamente modificato, ed a composizione bromatologia definita;

A richiesta, la Ditta dovrà fornire inoltre menù personalizzati, formulati individualmente per ogni singolo paziente con fabbisogni particolari o problematiche nutrizionali complesse (associazioni

di più patologie, co-presenza di sintomatologia dieta sensibile ecc.) per cui non è possibile l'utilizzo di diete standard, ma è necessario provvedere con schemi individuali personalizzati. Lo schema di vitto comune riporterà le specifiche indicazioni per l'uso pediatrico contrassegnate da asterisco.

8.1 - Diete personalizzate

Dietro motivata richiesta delle varie UU.OO. sanitarie di struttura, l'I.A. dovrà preparare e confezionare delle diete individuali per pazienti con complesse problematiche nutrizionali.

8.2 - Confezionamento dei pasti e composizione vassoio degenti

Il confezionamento dei pasti destinati ai degenti, deve essere effettuato in vassoi personalizzati termosigillati in conformità con quanto prenotato o quanto prescritto dalle indicazioni dietetiche. Ogni vassoio dovrà contenere un cartoncino stampato con la chiara indicazione del luogo di destinazione (esempio reparto, sezioni uomini/donne, n. camera degenza, n. di posto letto cui è destinato, regime dietetico in relazione alle scelte effettuate).

Su ciascun vassoio la personalizzazione deve essere tale da consentire inequivocabilmente la riconducibilità al destinatario nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy e secondo le modalità che saranno concordate con la Stazione appaltante.

Su ciascun contenitore multiporzione deve essere apposta apposita etichetta riportante la data, il numero di porzioni ivi contenute, il nome della struttura cui il contenitore è destinato.

8.2.1 - Ad ogni colazione:

- bicchiere monouso, tris di posate monouso di alta qualità e di misura standard (cucchiaio, forchetta, coltello) sigillato in bustina di trasparente, con tovagliolo.

8.2.2 - Ad ogni pasto:

- vassoio personalizzato, tovaglietta a perdere copri vassoio, bolo e piatto piano in materiale rigido da forno resistente alle alte temperature, con coperchio a chiusura ermetica, vaschetta monouso con coperchio a pressione per le preparazioni alimentari fredde, bicchiere monouso sigillato, confezione posate monouso in bustina sigillata con tovagliolo o, a richiesta, posate in acciaio inox e tovagliolo.

Si precisa che l'utilizzo di posate, tazze, piatti, bicchieri riutilizzabili presume l'obbligo dell'I.A. di fornire alla Direzione di Struttura, con cadenza mensile, certificazione di avvenuta sterilizzazione o altre disinfezioni del suddetto materiale ad ogni ciclo di utilizzo.

9 - Obblighi dell'aggiudicatario

La gestione del servizio di ristorazione è a totale carico dell'I.A..

Segue un elenco non esaustivo delle prestazioni a carico della ditta aggiudicataria.

10. Prescrizioni in ordine alla gestione del servizio di ristorazione:

- la messa a disposizione e la gestione del personale necessario per il perfetto funzionamento dell'intero servizio;
- la retribuzione, completa degli elementi accessori e aggiuntivi, da erogare al proprio personale e i relativi oneri assicurativi, previdenziali e sociali;
- l'acquisto, lo stoccaggio e la conservazione delle derrate alimentari;
- la fornitura di piatti, bicchieri, posate, stoviglie e tovaglioli. Per gli articoli monouso dovranno essere fornite al D.E.C. le relative schede tecniche;
- la fornitura di tutto il materiale di consumo;
- la fornitura e la installazione di un software idoneo alla predisposizione del menù personalizzato mediante scelta dei pazienti e successiva trasmissione alla cucina per via telematica. Il software dovrà permettere la "tracciabilità dei pasti" (colazioni, pranzi e cene) che

consenta al servizio dell'ASP di Agrigento deputato al controllo sull'esecuzione dell'appalto, di ricavare i dati dei consumi realmente avvenuti rispetto a quelli prenotati. In base a quanto esposto, dovrà quindi essere consentito al suddetto servizio aziendale, l'accesso ad un'apposita sezione del programma per consentire la lettura e l'estrazione dei dati necessari al controllo ed alla liquidazione delle fatture, con la distinzione per le singole unità operative di riferimento. L'I.A. dovrà procedere inoltre alla formazione del personale sanitario circa l'uso del software stesso, da effettuare nel corso di validità del contratto, su specifica indicazione dell'ASP di Agrigento in merito alla suddivisione ed organizzazione delle stesse. Il software dovrà essere operativo entro 180 giorni naturali e consecutivi dalla data di comunicazione di aggiudicazione dell'appalto;

- la preparazione dei pasti si svolgerà attraverso la scrupolosa osservanza delle GMP (Good Manufacturing Practice) per lo specifico ciclo produttivo e dell'autocontrollo in igiene degli alimenti espletato secondo i criteri dell'HACCP. La Ditta appaltatrice effettuerà la preparazione dei pasti presso i centri cottura di riferimento, assicurando idonee modalità di conservazione e trasporto delle preparazioni verso i locali delle strutture sanitarie esterne;
- la consegna dei pasti direttamente ai degenti delle strutture sanitarie dell'ASP ospitanti degenti utilizzando gli appositi carrelli ed il successivo ritiro dei contenitori utilizzati;
- la predisposizione delle diete speciali;
- tutte le operazioni e prestazioni, anche se non esplicitamente indicate, che risultassero necessarie per il servizio di ristorazione, a partire dall'acquisto delle derrate fino alla consegna nei reparti dei pasti. Per i trasporti dei pasti devono essere previsti idonei automezzi e opportuni contenitori, secondo quanto previsto dalla legislazione vigente e dalle norme tecniche specifiche;
- l'impegno di assicurare l'erogazione dei pasti richiesti per numero e qualità, tutti i giorni dell'anno, compreso le domeniche e tutti indistintamente i giorni dichiarati festivi;
- la raccolta e trasporto dei rifiuti nei luoghi e secondo le modalità indicate dall'ASP di Agrigento;
- il lavaggio e lo stivaggio di vassoi/contenitori, carrelli (termici e non);
- gli interventi atti ad assicurare il rispetto di tutte le norme vigenti e prescrizioni e ogni necessaria cautela in materia igienico sanitaria;
- l'implementazione di un efficace sistema di autocontrollo del ciclo produttivo secondo i criteri dell'HACCP e la realizzazione di tutte le modifiche tecniche e strutturali necessarie;
- le evidenze documentali concernenti lo stato di registrazione/autorizzazione sanitaria e degli atti amministrativi previsti dalla normativa vigente in relazione all'espletamento di tutte le fasi di attività comprese nel servizio in oggetto;
- tutto quanto indicato nei successivi articoli o proposto dalla Ditta in sede di presentazione dell'offerta per la partecipazione alla gara.

11. Approvvigionamento derrate alimentari

L'I.A., al fine di perseguire il giusto equilibrio tra la qualità ed il prezzo del pasto fornito dovrà utilizzare preferibilmente prodotti alimentari di origine protetta e indicazione geografica (Regolamento CE 2081/92 prodotti "DOP" e "IGP") privilegiando i prodotti locali ai sensi dell'art. 59 della Legge 488 del 23-12-99 ed i fornitori con riconosciuta e comprovata serietà professionale (es. appartenenza ad un ente o associazione per la produzione garante della qualità e tipicità dell'alimento, presenza di un laboratorio per il controllo della qualità all'interno della Struttura di produzione, ecc.). Tutte le materie prime dovranno essere conformi in tema di etichettatura a quanto stabilito dal Reg.to UE 1169/2011e s.m.i.. Per tutte le derrate alimentari dovrà essere garantito il rispetto della rintracciabilità secondo il Regolamento CE 178/2002. Le derrate alimentari occorrenti per realizzare i menù proposti, tenuto conto delle

prescrizioni di cui all. 1 del CMGA, dovranno soddisfare i requisiti previsti dalle normative vigenti.

A titolo esemplificativo:

- completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e copia fatture;
- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
- corrispondenza delle derrate a quanto richiesto dal capitolato;
- qualità (igienico-nutrizionale-organolettica e merceologica) "superiore";
- etichette rispondenti a quanto previsto dalla normativa;
- termine minimo di conservazione (TMC) o data di scadenza ben visibile su ogni confezione e/o cartone;
- imballaggi integri senza alterazioni manifeste, scatolame non bombato, arrugginito né ammaccato, cartoni non lacerati, ecc.;
- integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc.);
- mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione;

In ogni caso la Ditta aggiudicataria non potrà utilizzare nella preparazione dei pasti organismi geneticamente modificati (è richiesta un'autocertificazione che attesti il non utilizzo di O.G.M.).

Il Soggetto aggiudicatario dovrà, nella predisposizione delle schede tecniche di ogni derrata, descrivere almeno le seguenti indicazioni minime:

- definizione merceologica,
- stato di condizionamento,
- marca, provenienza, produttore ed indirizzo eventuale denominazione commerciale del prodotto caratteristiche fisico-chimiche composizione ed ingredienti grammatura/calibro/taglio commerciale capacità della confezione,
- periodo di utilizzo medio del prodotto riguardo la data di scadenza modalità di conservazione.

La Ditta aggiudicataria dovrà comunque garantire, anche nella fase di approvvigionamento, che i veicoli o i contenitori utilizzati per il trasporto di alimenti, consentano il rispetto dei vincoli di temperatura previsti dalla legislazione vigente.

12. Carrelli di trasporto

I Carrelli termo-refrigerati per vassoi personalizzati dovranno inoltre:

- avere dimensioni compatibili con le strutture ed i percorsi da seguire all'interno di ciascuna sede;
- essere maneggevoli e possibilmente ergonomici;
- avere un vano riscaldato per i cibi caldi ed uno refrigerato per i cibi freddi;
- garantire temperature superiori ai +65°C per i cibi caldi e comprese tra i 0°C ed i +10°C per i piatti freddi in maniera omogenea per tutti i vassoi presenti;
- garantire le temperature suindicate fino all'arrivo in ogni singolo reparto di degenza;
- essere dotati di display indicante la temperatura interna;
- interamente lavabile e disinfectabile.

I vassoi personalizzati e relativo vasellame dovranno essere :

- in materiale rigido facilmente lavabile e disinfectabile, resistente alle temperature e non deformabile;
- in materiale idoneo al contatto con sostanze alimentari; facilmente impilabili;
- vasellame (piatti, boli, coppette,..) dovrà essere dotato di adeguati coperchi, che impediscono la fuoriuscita di alimenti e liquidi.

Le vaschette per le preparazioni alimentari fredde dovranno avere almeno le seguenti caratteristiche tecniche:

- monouso di aspetto gradevole come sostitutivo abituale del piatto e del bolo in ceramica;
- idoneità al contenimento di alimenti di diversa natura (grassa, acida, acquosa..);
- dimensioni adeguate al contenuto ed al vassoio, angoli arrotondati;
- coperchi a tenuta.

10.5 - Trasporto

la Ditta dovrà prevedere tutte le misure organizzative necessarie a garantire (e documentare) che la consegna dei pasti avvenga entro complessivi minuti 30 dalla cottura.

Dovranno inoltre essere previste le misure per garantire la gestione di eventuali emergenze, a tal riguardo si comunica che il servizio oggetto del presente appalto viene qualificato di “pubblica utilità” e pertanto per nessuna ragione o motivo potrà essere sospeso o eseguito in parte.

Gli automezzi per il trasporto dei pasti dovranno essere forniti dalla Ditta ed essere idonei ed adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alle normative vigenti. L'I.A. dovrà trasmettere al D.E.C. prima dell'inizio del servizio la documentazione relativa all'idoneità igienico sanitaria di ciascun automezzo e dei centri di cottura disponibili, in caso di fermo tecnico della centro cottura del P.O..

11.- Controllo di qualità ed autocontrollo della ditta

Ai sensi dei Regolamenti CE n. 852/2004, 2073/2005 e 1441/2007, la Ditta dovrà presentare in sede di offerta, il Piano di Autocontrollo Aziendale per ciascuna sede oggetto del servizio, unitamente al Piano Annuale dei Controlli Microbiologici degli Alimenti specificando la tipologia, il numero e la frequenza dei controlli nonché il numero ed il tipo di analisi che farà eseguire e le referenze dei laboratori utilizzati per le analisi. In caso di superamento dei limiti previsti dalle normative di riferimento, la Ditta dovrà mettere in atto quanto previsto dal Piano di Autocontrollo adottando le immediate misure correttive e dandone contestualmente comunicazione al D.E.C. ed alla Direzione Medica di Presidio. L'I.A. si obbliga comunque a consentire il libero accesso ai funzionari ASP di Agrigento della documentazione riferita sia al Piano di Autocontrollo che al Piano dei Controlli Microbiologici degli alimenti.

L'I.A. ha, altresì, giornalmente l'obbligo di conservare i campioni rappresentativi di tutte le tipologie di alimenti somministrati prelevati in sacchetti sterili adeguatamente identificati con data, ora del prelievo e firma dell'operatore e contenenti almeno 150 g di alimento per consentire l'eventuale identificazione di agenti eziologici, causa di malattie a trasmissione alimentare. La conservazione di tali campioni dovrà essere garantita per almeno 7 giorni, previo congelamento. La Ditta dovrà inoltre comunicare al D.E.C., prima dell'inizio del servizio, un piano per la rilevazione della qualità percepita dall'utenza, che potrà essere modificato in funzione di eventuali richieste o suggerimenti della Direzione Medica di Presidio. I risultati delle rilevazioni (di cui dovrà essere specificata la frequenza nel piano) dovranno essere presentati al D.E.C. ed alla Direzione Medica di Presidio, che hanno in ogni caso accesso libero alla documentazione.

12.- Norme di comportamento individuale

La Ditta deve garantire che tutte le operazioni svolte nelle diverse fasi del servizio siano conformi alle “Buone Norme di Produzione” (G.M.P.); deve, le attrezzature-apparecchiature necessarie all'espletamento del servizio unitamente alle relative schede tecniche e alle dichiarazioni di conformità di cui all'art 16 .del Reg.to Ce 1935/2004; le dichiarazioni di conformità devono essere possedute per tutti i materiali destinati al contatto con gli alimenti che vengono utilizzati .In particolare:

- il personale deve curare scrupolosamente l'igiene personale;
- il personale deve indossare camice e copricapo che devono essere sempre puliti e decorosi;

- il personale deve indossare divise di lavoro e DPI dedicati alle operazioni di pulizia e divise di lavoro e DPI diversi e di colore diverso da quelli utilizzati per le operazione di ristorazione;
- il camice deve riportare il nome della Ditta e consentire il riconoscimento dell'addetto/a;
- il personale non deve avere smalti sulle unghie;
- il personale non deve indossare anelli e braccialetti durante il servizio;
- il personale prima di dedicarsi ad altre attività, deve concludere l'operazione che sta eseguendo al fine di evitare rischi igienici ai prodotti alimentari in lavorazione;
- il personale che esegue le operazioni di lavaggio e di pulizia non deve contemporaneamente effettuare preparazioni alimentari e/o di somministrazione dei pasti;
- durante le operazioni di preparazione, cottura e conservazione dei pasti, al personale è fatto divieto di detenere nelle zone preparazione e cottura prodotti sanificanti;
- durante tutte le operazioni di produzione, le porte e le finestre devono rimaner chiuse e l'impianto di estrazione d'aria deve essere in funzione;
- prima di iniziare il servizio, il personale deve effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso, da distribuire ad ogni utente, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto.

13. - Controlli dell'Azienda Sanitaria Provinciale di Agrigento

L'ASP di Agrigento, in qualsiasi momento e senza preavviso, potrà con le modalità che riterrà più opportune e consone allo scopo, effettuare controlli sulle modalità di erogazione del servizio con riferimento all'osservanza delle norme igienico-sanitarie. I controlli, a titolo esemplificativo, potranno riguardare le varie fasi del processo:

- Temperatura alla consegna,
- Grammatura alla consegna,
- Caratteristiche organolettiche del pasto alla consegna,
- Modalità di confezionamento,
- Controllo dei prodotti in relazione alle tabelle merceologiche,
- Controllo dello stato igienico della cucina e dei mezzi di trasporto,
- Verifica del puntuale rispetto del piano di autocontrollo,
- Modalità di stoccaggio nelle celle frigorifere,
- Controllo della data di scadenza dei prodotti,
- Tracciabilità,
- Modalità di lavorazione, cottura, confezionamento ecc.,
- Soddisfazione dell'utenza (questionario).

L'ASP di Agrigento si riserva inoltre la facoltà di sottoporre ad accertamenti microbiologici, chimici, fisici e merceologici, tramite laboratorio specializzato:

- i prodotti alimentari oggetto della fornitura,
- i campioni di pasti preparati e forniti per la distribuzione,
- gli ambienti,
- quant'altro ritenuto necessario.

14. - Controllo del pasto destinato ai degenzi

La Direzione Medica di Presidio/ Direttore di U.O. o suo delegato/Coordinatore Infermieristico o suo delegato, D.E.C. o altri soggetti delegati dall'ASP di Agrigento che individuino difformità rispetto a quanto previsto dal presente capitolo in relazione a quanto di seguito indicato a titolo esemplificativo, dovranno contattare il Direttore Tecnico dell'I.A. o suo delegato per l'adozione da parte dell'I.A. medesima delle misure correttive che saranno a totale carico della società aggiudicataria. In caso di mancata risoluzione della problematica riscontrata, entro 30

minuti dall'avvenuta segnalazione, l'ASP di Agrigento attiverà le procedure di rivalsa sull'I.A. con le penali previste mediante segnalazione scritta degli uffici competenti.

Segue elenco non esaustivo delle possibili non conformità:

- Mancato rispetto del menù previsto,
- Mancato rispetto della dieta speciale prevista,
- Mancata consegna di alimenti o di pasti,
- Alimenti alterati e/o comunque non consumabili,
- Inadeguata igiene di attrezzature, utensili, stoviglie,
- Temperature dei pasti non conformi,
- Inversione delle temperature dei vassoi personalizzati,
- Altre non conformità puntualmente codificabili.

14.1 Controlli Igienico Sanitari

La Direzione Medica di Presidio e/o altre figure individuate dall'ASP di Agrigento, verificheranno, il rispetto delle regole igienico- sanitarie nell'espletamento del servizio di ristorazione. Tale controllo potrà essere effettuato in qualsiasi momento e per qualsiasi fase del processo lavorativo. I controlli saranno effettuati oltre che con i tradizionali metodi (monitoraggio-ispezioni-campionamento) anche attraverso "Audit" programmati e/o straordinari con il coinvolgimento dei referenti dell'I.A. nel corso dei quali dovranno anche essere presentati e discussi i risultati della valutazione della qualità percepita dall'utenza.

14.2 Altri Controlli

L' ASP di Agrigento potrà inoltre effettuare, (a titolo esemplificativo e non esaustivo):

- Il controllo, in qualsiasi momento dell'attività lavorativa, della presenza del personale dell'I.A. nei luoghi e negli orari, che saranno indicati dall'I.A. nell'apposito Piano Organizzativo del Personale presentato in sede di aggiudicazione.
- Il controllo della corrispondenza della qualifica degli operatori presenti al momento del controllo rispetto al Piano Organizzativo del Personale presentato in sede di aggiudicazione;
- Controllo di competenza relativo al corretto espletamento del servizio in base a quanto indicato dal presente capitolato

15. Certificazioni di qualità ed autocontrollo

L'I.A. concorrente dovrà inoltre produrre idonea documentazione attestante il "Livello del Sistema Qualità", secondo le indicazioni nel Disciplinare di gara. In materia di qualità ed autocontrollo, l'I.A. dovrà applicare la normativa HACCP e tutte le normative comunitarie, nazionali, regionali in materia di igiene degli alimenti e di sicurezza nei luoghi di lavoro con particolare riferimento a quanto previsto dai Regolamenti CE 178/02 , 852/04, 853/04 da quanto ancora non abrogato della L. 283/62 e s.m.i. e da quanto previsto dal D.lgs 81/08 e s.m.i..

16. Struttura organizzativa

L'I.A. dovrà provvedere a garantire le prestazioni contrattuali previste con personale adeguatamente qualificato.

L'I.A. dovrà comunque prevedere nella organizzazione del servizio in appalto la presenza di un Tecnologo alimentare, responsabile di gestire la qualità, la sicurezza e la sostenibilità dei processi e dei prodotti alimentari.

Tutto il personale dovrà essere alle dirette dipendenze e sotto l' esclusiva responsabilità dell'I.A. che risponderà della condotta dei propri dipendenti e di ogni danno o molestia che da tale condotta può derivare ai sensi dell'art. 2049 del Codice Civile ivi compresi i danni derivanti a terzi, dipendenti o utenti dell'ASP di Agrigento. L'I.A. dovrà corrispondere al personale adibito ai servizi in appalto la giusta retribuzione, in ottemperanza alle leggi, regolamenti, contratti

collettivi ed agli accordi sindacali vigenti, e soddisfare gli obblighi retributivi relativi alle assicurazioni sociali, assicurazioni infortuni e obblighi vigenti in materia di igiene e sicurezza sul lavoro. Il personale dovrà essere, per numero di unità e per organizzazione, in grado di assicurare un servizio efficiente e continuativo ed in possesso dei requisiti tecnici, professionali e sanitari previsti dalla legge per lo svolgimento delle attività di ristorazione. I turni di lavoro dovranno essere organizzati in modo tale da garantire la presenza di almeno un'unità formata per l'attuazione delle misure di prevenzione incendi, lotta antincendio e gestione delle emergenze. Il soggetto aggiudicatario dovrà :

- fornire al D.E.C. l'elenco nominativo, con relative qualifiche, del personale dipendente, (compresi i sostituti) prima dell'inizio del servizio. Ogni variazione dovrà essere tempestivamente comunicata tempestivamente;
- impiegare personale adeguatamente formato per l'esatto adempimento di tutti gli obblighi contrattuali;
- provvedere all'adozione di tutte le misure necessarie per il rispetto di quanto disciplinato dal D.Lgs. 196/03, durante l'espletamento di tutte le operazioni relative al servizio oggetto di appalto;
- individuare un proprio operatore a cui affidare (negli ambienti di competenza) i compiti di vigilanza, in ottemperanza alla L. 16/01/2003 n. 3, art. 51, "Tutela della salute dei non fumatori". Il nominativo dell'operatore designato dovrà essere comunicato alla Direzione Medica di Presidio prima dell'inizio del servizio. fornire al personale dipendente un cartellino di identificazione (nome-cognome qualifica del dipendente e denominazione del soggetto aggiudicatario) che ogni dipendente dovrà esibire durante lo svolgimento delle attività lavorative. fornire, al personale adibito ai servizi, gli abiti da lavoro necessari per quantità e foggia, calzature comode realizzate in materiale isolante e facilmente lavabile nonché tutti i dispositivi di protezione individuale necessari per l'espletamento del servizio;
- assicurare che l'eventuale "turn-over" del personale rivesta carattere di eccezionalità e che comunque il personale subentrante abbia pari qualifica; impiegare personale di comprovata moralità, assicurare e verificare che il proprio personale tenga sempre un comportamento corretto, discreto, decoroso ed irrepreensibile, non prenda ordini da estranei, non si trattenga con i dipendenti dell'ASP di Agrigento durante le ore lavorative, se non per motivi attinenti al servizio, segnali al proprio Referente tecnico dell'impresa ogni anomalia riscontrata durante il servizio, rifiuti ogni regalia e/o compenso, mantenga il massimo riserbo su tutte le informazioni di cui dovesse venire a conoscenza e ottemperi a quanto previsto dalle normative vigente in materia di igiene , sicurezza del lavoro, legge sulla privacy e sulla tutela di salute dei non fumatori e quanto ancora previsto dalle normative vigenti.

Qualora l'I.A. risultasse inadempiente con il versamento dei contributi previdenziali e assistenziali e con il pagamento delle retribuzioni correnti dovute in favore del personale addetto al servizio appaltato, e delle disposizioni degli Istituti Previdenziali per contributi e premi obbligatori, l'ASP di Agrigento è legittimata a procedere alla sospensione del pagamento del corrispettivo, ai sensi di quanto previsto dalla vigente normativa in materia. Il pagamento del corrispettivo è nuovamente effettuato ad avvenuta regolarizzazione comprovata secondo i sistemi indicati dalla normativa vigente.

Il Gestore non può opporre eccezioni, né ha diritto al risarcimento di danni o riconoscimento di interessi per detta sospensione nei pagamenti dei corrispettivi.

L'I.A. deve esibire ad ogni richiesta dell'ASP di Agrigento il libro di matricola, il libro di paga ed il registro infortuni previsto dalle vigenti norme.

L'I.A. dovrà dimostrare di aver adeguatamente formato il personale ai fini del corretto svolgimento delle specifiche mansioni cui è preposto con particolare riguardo alle norme sull'igiene degli alimenti e la tutela della salute in ambiente di lavoro (gestione antincendio,

gestione delle emergenze, pronto soccorso) e all'utilizzo di macchine e attrezzature. L'I.A. dovrà consegnare, prima dell'inizio del servizio, al D.E.C. l'organigramma aziendale, nonché il numero e la qualifica del personale impiegato nelle varie fasi dell'erogazione del servizio di ristorazione, nonché specificare il monte ore complessivo e minimo suddiviso per giornata lavorativa. L'I.A. concorrente dovrà, inoltre, presentare un Piano di Formazione Permanente del personale esteso al periodo di validità dell'appalto specificando anche le misure individuate per valutare l'efficacia della formazione.

Il piano di formazione dovrà includere :

- la tutela della salute e sicurezza sul lavoro con particolare riferimento alla normativa antincendio ed ai piani di evacuazione (il percorso formativo dovrà essere allineato con il piano formativo dell'Azienda);
- igiene degli alimenti ed applicazione del piano Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP).

17. Referente Tecnico del Servizio per l'impresa.

L'I.A. dovrà individuare e nominare la figura del Referente Tecnico del Servizio per l'impresa che garantisca quotidianamente il coordinamento e la supervisione delle attività svolte nelle varie sedi e che rappresenti ad ogni effetto l'I.A. per ogni problematica inerente il servizio di ristorazione. Il Referente Tecnico del Servizio, deve essere comunque facilmente rintracciabile dalle ore 7.00 alle ore 20.00 di ogni giorno nel quale viene svolto il servizio, quanto meno mediante telefono cellulare. In ogni caso di assenza o impedimento del Referente Tecnico, l'I.A. dovrà preventivamente comunicare il nominativo di un sostituto con le stesse funzioni. L'I.A., compatibilmente ai vincoli imposti dalla L.196/03 dovrà affiggere in bacheca (nelle rispettive sedi) tutte le certificazioni e/o documentazioni necessarie all'espletamento del servizio e la ragione sociale con l'indicazione del legale rappresentante e del Referente Tecnico del Servizio per l'impresa al quale l'ASP di Agrigento potrà fare riferimento.

18. Continuità del servizio

Il servizio di ristorazione dovrà essere erogato senza soluzione di continuità ogni giorno dell'anno anche nei casi di calamità naturali, malfunzionamenti impiantistici, sciopero o ogni altro caso imprevedibile, trattandosi di servizio pubblico essenziale ai sensi degli art. 1 e 2 della L. 12-6-1990 n.146. L'interruzione ingiustificata del servizio di cui al presente articolo comporta responsabilità penale in capo all'I.A., ai sensi dell'art. 355 del Codice Penale, ed è qualificata come possibile causa di risoluzione contrattuale in danno del Gestore medesimo. A tal fine l'I.A. dovrà consegnare al D.E.C., prima dell'inizio del servizio, un "Piano di Emergenza" con la puntuale descrizione delle misure organizzative previste in caso di eventi non prevedibili o scioperi del personale.

La ditta concorrente dovrà allegare all'offerta, pena l'esclusione dalla gara, l'elenco dei centri di cottura che saranno utilizzati in caso di fermo tecnico della struttura del singolo P.O. di questa ASP di Agrigento, evidenziando la dislocazione sul territorio, con la distanza dalle strutture sanitarie che dovranno ricevere il servizio, secondo il tracciato stradale più consono ed indicandone altresì i tempi di percorrenza della distanza tra di essi nel rispetto del CdS, che dovranno rispettare l'obbligo di garantire che la consegna dei pasti avvenga entro complessivi minuti 60 dalla cottura.

Qualora il servizio di emergenza sostitutivo non risultasse conforme a quanto offerto in sede di gara, l'ASP di Agrigento sarà libera di provvedere autonomamente, riservandosi di addebitare al soggetto aggiudicatario inadempiente, il maggior onere sostenuto, fatto salvo il risarcimento del maggior danno e l'applicazione di eventuali penali.

19— Spese inerenti il servizio.

Tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie alla realizzazione del servizio di ristorazione, sono interamente a carico dell'I.A.. La Stazione appaltante resta completamente sollevata da qualsiasi onere concernente l'acquisto di derrate alimentari etc.

20 - Penali

In caso di inadempimento nell'esecuzione delle obbligazioni contrattuali da parte del Fornitore, l'Amministrazione Contraente, fatto salvo il risarcimento del maggior danno, avrà la facoltà di applicare penali il cui ammontare è fissato in relazione alla gravità degli inadempimenti.

A tal fine sono individuati 4 livelli di inadempimento:

1° livello (*inadempienza lieve*): Euro 200,00

- Per ogni caso in cui venga riscontrata la presenza di corpo estraneo nei pasti;
- Per ogni caso di variazione del menù giornaliero non motivata non concordata;
- Per ogni caso di dieta speciale non correttamente preparata o non personalizzata;
- Per ogni mancata consegna di pasti o generi alimentari extra rispetto alla prenotazione;
- Per ogni verifica di mancato rispetto delle grammature previste e frequenze di inserimento previste nell'Atto di Regolamentazione del Servizio;
- Per ogni non conformità chimico-fisica a quanto previsto dalle Caratteristiche Merceologiche dei Generi Alimentari;
- Per ogni verifica di mancato rispetto delle temperature di conservazione delle preparazioni gastronomiche ai sensi della normativa vigente;
- Per ogni ritardo di oltre 15 minuti rispetto agli orari previsti di consegna dei pasti nell'U.O;
- Per ogni caso di fuoriuscita di alimenti o liquidi dai contenitori con coperchio che rendano il pasto non consumabile;
- Per ogni caso di carenza nella fornitura di piatti, bicchieri, stoviglie monouso e altro materiale di consumo;
- Per ogni caso in cui venga riscontrata la non conformità relativa agli indumenti di lavoro;
- Per ogni caso di mancata conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche;
- Ritardato ripristino (oltre le 24 ore) della scorta di attrezzature hardware.

2° livello (*inadempienza media*): Euro 500,00

- In ogni caso in cui venga rilevato il mancato rispetto del piano di manutenzione ordinaria dei locali, degli impianti e degli arredi o il mancato reintegro delle stoviglie e degli utensili;
- In ogni caso di inadeguata igiene di attrezzature, utensili, stoviglie;
- In ogni caso in cui sia riscontrato l'inadempimento da parte del personale alle norme di comportamento e di carattere professionale e generale;
- Nel caso in cui il personale non sia stato formato circa le circostanze, le modalità e gli standard di qualità richiesti per l'esecuzione del servizio entro 15 giorni dall'inizio del servizio;
- Per assenza del Responsabile Tecnico del servizio senza intervenuta sostituzione entro 1 (uno) giorno;
- Per ogni derrata non conforme alle Caratteristiche Merceologiche dei Generi Alimentari rinvenuta nei luoghi di stoccaggio;
- Per ogni caso di non conformità alle Specifiche tecniche relative alle modalità operative in relazione alle operazioni di produzione, cottura e conservazione degli alimenti;
- Per ogni caso di raffreddamento di prodotti cotti con modalità non previste dal presente Capitolato Tecnico;
- In ogni caso in cui sia riscontrato il mancato rispetto delle Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia ordinaria e straordinaria;
- Per ogni caso di non conformità dei prodotti detergenti e sanificanti rispetto a quelli indicati dal Fornitore In ogni caso in cui sia riscontrata la non conformità nella raccolta dei

rifiuti e la mancata attuazione della normativa comunale in materia di raccolta differenziata, nonché dei protocolli interni della Stazione Appaltante;

- Ogni volta in cui non siano effettuati gli interventi di disinfezione e derattizzazione con la frequenza stabilita dal Piano di Autocontrollo;
- Ritardata risoluzione (oltre le 8 ore dalla segnalazione), di interruzione di servizio informatico presso la singola postazione;
- Mancato invio della reportistica contabile mensile;
- Per ogni non conformità microbiologica rispetto a quanto previsto dalle Specifiche tecniche relative all'igiene degli alimenti, nel caso in cui siano riscontrati valori superiori a quelli definiti per microrganismi non patogeni.

3° livello (inadempienza grave): Euro 1.000,00

- Per ogni rilevamento di non conformità relativamente al piano di manutenzione ordinaria dei locali presi in consegna, fatto salvo il diritto dell'ASP di Agrigento di eseguire direttamente gli interventi di manutenzione non effettuati dall'I.A., addebitando all'I.A. medesima il costo sostenuto, aumentato fino al 50% a titolo di penale;
- Per ogni rilevamento di non conformità relativamente al piano di manutenzione ordinaria delle macchine e/o delle attrezzature prese in consegna;
- Per ogni caso di riciclo di alimenti;
- Per tutti i casi di ingiustificata sospensione del servizio dovuta all'inosservanza da parte del fornitore delle misure previste nel piano d'emergenza.

4° livello (inadempienza molto grave): Euro 2.000,00

- Presa in carico/risoluzione oltre le 4 ore dalla segnalazione, di un blocco generalizzato del sistema informatico;
- Per ogni mancata applicazione dei contratti collettivi dei lavoratori;
- Nel caso di destinazione dei locali affidati all'I.A. ad uso diverso da quello stabilito dal presente Capitolato;
- Nel caso in cui, sia riscontrata la presenza di microrganismi patogeni (rif. "Regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione, del 15 novembre 2005 (e ss. mm. ii.) , sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari" e "Allegato 6 "Monitoraggio ispettivo e analitico");
- Nel caso in cui durante un Controllo Ufficiale dei servizi sanitari di Sicurezza Alimentare vengano rilevate delle Non Conformità, illeciti amministrativi o penali;
- Per mancata osservanza delle indicazioni riportate nel Manuale per l'autocontrollo igienico;
- Per ogni caso accertato di tossinfezione alimentare riconducibile da parte delle autorità competenti all'I.A.,
- Per ogni giorno di ritardo rispetto alla data di inizio del servizio, con il limite massimo del 10% del valore del contratto. Al termine del Contratto, qualora l'I.A. non abbia provveduto agli interventi necessari per riparare eventuali danni o reintegri, la Stazione Appaltante potrà provvedere direttamente, addebitando i relativi costi all'I.A., maggiorati di una penale pari al 30% dei costi stessi, salvo il risarcimento dei maggiori danni.

La Stazione Appaltante potrà ricorrere a terzi per servizi alternativi addebitando all'I.A. i relativi costi sostenuti.

In caso di applicazione di penalità la cui entità è stabilita in relazione alla gravità delle inadempienze e delle non conformità, il D.E.C., previa comunicazione all'I.A. a mezzo PEC che motiverà i fatti, procederà a richiedere l'escussione parziale della cauzione o all'emissione di nota debito per la corrispondente penale.

24 - Mancato rispetto dei termini di attivazione del sistema di prenotazione informatizzata e/o di esecuzione dei lavori di adeguamento dei centri cottura e mense.

L'eventuale ritardo dell'I.A. rispetto ai termini indicati per l'attivazione del sistema di prenotazione informatizzata e/o l'ultimazione di lavori di adeguamento dei centri cottura e mensa produce la risoluzione del contratto, a discrezione della Stazione Appaltante e senza obbligo di ulteriore motivazione, ai sensi dell'art. 136 del D.lgs. 163/2006.

Sono a carico dell'I.A. i danni subiti dalla Stazione appaltante a seguito della risoluzione del contratto.

25 - Risoluzione e Recesso

L'Azienda Sanitaria Provinciale di Agrigento potrà richiedere la risoluzione del contratto qualora, nel corso dell'espletamento dei servizi, si verificassero gravi e perduranti carenze e/o inadempimenti accertati a carico dell'I.A.. In tale caso l'ASP di Agrigento comunicherà all'I.A., a mezzo P.E.C., tali inadempimenti, intimando alla stessa di porvi rimedio, a seconda del tipo di inadempienza, entro un termine compreso fra 30 e 5 giorni di calendario dal ricevimento della comunicazione. Nel caso di inadempienze che, per la loro natura, richiedano una immediata soluzione, l'I.A. sarà invitata a porvi rimedio immediatamente ed in deroga al termine sopra prescritto.

Decorso tale termine senza che l'I.A. abbia posto in essere i rimedi indicati dall'Azienda Sanitaria Provinciale di Agrigento in relazione agli inadempimenti contestati, la Stazione appaltante avrà facoltà di incamerare la cauzione definitiva, nonché di procedere all'esecuzione in danno dell'Appaltatore. Resta salvo il diritto alla richiesta di risarcimento di ulteriori somme a copertura del maggior danno subito. In ogni caso si conviene che l'ASP di Agrigento, senza bisogno di assegnare previamente alcun termine per l'adempimento, potrà risolvere di diritto il presente contratto ai sensi dell'art. 1456 c.c., previa dichiarazione da comunicarsi all'I.A. con PEC o raccomandata a.r., nei seguenti casi:

1. A causa di ritardo nell'inizio del servizio oggetto dell'appalto, che comporti grave conseguenze all'ASP di Agrigento in funzione dell'obbligo di soddisfare le esigenze dell'utenza in coerenza con i propri compiti istituzionali;
2. Nel corso di un mese solare vengano applicate più di tre penalità per disservizi comunicati e per i quali non sia stata fornita adeguata giustificazione;
3. Nel corso di un semestre solare vengano applicate più di dieci penalità per disservizi comunicati e per i quali non sia stata fornita adeguata giustificazione;
4. In ogni caso di mancato rispetto delle norme poste a tutela del personale dipendente dell'I.A., della sua sicurezza e delle condizioni igienico sanitarie di lavoro, accertate dagli Enti a ciò preposti;
5. In caso di ingiustificata interruzione del servizio, anche per il caso di sciopero del personale o di eventi salvo i casi di forza maggiore;
6. Qualora fosse accertato il venir meno dei requisiti morali richiesti dall'art. 38 del D.lgs.163/06;
7. Mancata reintegrazione delle cauzioni eventualmente escusse entro il termine di 10 (dieci) giorni lavorativi dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell'ASP di Agrigento;
8. Mancata osservanza delle comunicazioni di cui all'art. 7, comma 3 della Legge 13 agosto n. 136, come modificato dall'art. 7, c.1, lettera a), n.6) del Decreto legge n. 1872010 - rispetto agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari. In tal caso l'ASP di Agrigento sarà tenuta al pagamento delle sole prestazioni eseguite e ritenute regolari al momento in cui viene comunicato l'atto di recesso, così come attestate dal verbale di verifica redatto dal D.E.C.;
9. Utilizzo ripetuto (oltre tre volte in un anno) di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dalle specifiche tecniche relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
10. Casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia dell'I.A.;
11. Rifiuto di accesso presso i locali di produzione ai responsabili dei controlli dell'ASP di Agrigento.

In caso di risoluzione del contratto l'I.A. si impegnerà a fornire e all'ASP di Agrigento tutte le informazioni ed i dati necessari al fine di provvedere direttamente o tramite terzi all'esecuzione dello stesso. Ai sensi dell'art. 140 del D.Lgs. 163/2006, l'ASP di Agrigento si riserva la facoltà di interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato alla gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per il completamento del servizio oggetto dell'appalto.

L'ASP di Agrigento si riserva, altresì, la facoltà di recedere (art. 1373 c.c.) dal contratto per motivate esigenze di pubblico interesse e negli altri casi previsti dal codice civile, con preavviso di almeno 15 (quindici) gg., da comunicarsi all'I.A. con raccomandata a.r. o PEC.



DIETETICO OSPEDALIERO

PRESENTAZIONE

Un corretto regime alimentare deve essere considerato un obiettivo primario ,il suo contributo è sostanziale per la prevenzione e la cura di numerose patologie. L'alimentazione fornita nell'ambito di un complesso ospedaliero ha una valenza importante perché integra le altre terapie. Un regime alimentare appropriato è uno strumento mirato al miglioramento delle condizioni cliniche del paziente e alla prevenzione di complicanze che potrebbero derivare da una nutrizione non idonea. Si è ritenuto necessario elaborare questo Dietetico Ospedaliero per favorire un'adeguata risposta alle esigenze dietoterapiche dei pazienti e migliorare la qualità del servizio nutrizionale.

Il Dietetico Ospedaliero è la raccolta delle diete, a composizione definita, disponibili nell'ambito dell'Azienda Ospedaliera.

Per ogni dieta sono descritte le finalità e le caratteristiche dei pazienti ai quali si rivolge ,in alcuni casi uno stesso tipo di dieta può essere utilizzato per più patologie.

Per ogni schema dietetico è riportata la composizione bromatologica relativa ai cibi assunti con maggior frequenza , indicati nella colonna "ALIMENTI", invece nella colonna "ALCUNE ALTERNATIVE" sono previsti altri alimenti per dare maggior flessibilità e varietà al menu.

Sarà cura della ditta variare i vari alimenti nel corso della settimana , per evitare ripetizioni di primi e secondi piatti, contorni e frutta, nelle diete che non possono riferirsi al menu standard ordinario.

Dietista Vincenza Danile

Elaborato da	Dietista: Dr.ssa <i>Vincenza Danile</i>
Approvato da	<i>Dott. Gaetano Migliazzo, Direttore Sanitario Distretto Ospedaliero AG 1/AG2</i>
Data: 07 Aprile 2022	



PROSPETTO DIETE

DENOMINAZIONE	PAGINA
DIETA COMUNE	8
DIETA LIQUIDA O IDRICA	48
DIETA RIALIMENTAZIONE II	50
DIETA RIALIMENTAZIONE III	51
DIETA RIALIMENTAZIONE IV	52
DIETA DISFAGIA (SEMITIQUIDA)	54
DIETA DISFAGIA (SEMISSOLIDA)	55
DIETA DISFAGIA (SOLIDA)	56
DIETA IPOCALORICA DISLIPIDEMICA KCAL 870	60
DIETA IPOCALORICA DISLIPIDEMICA KCAL 1250	63
DIETA IPOCALORICA DISLIPIDEMICA KCAL 1520	64
DIETA DISLIPIDEMICA NORMOCALORICA	65
DIETA DIABETE KCAL 1250	69
DIETA DIABETE KCAL 1550	70
DIETA DIABETE KCAL 1830	71
DIETA DIABETE KCAL 2230	72
DIETA IPOSODICA NORMOCALORICA KCAL 2270	76
DIETA IPOSODICA IPOCALORICA KCAL 1250	77
DIETA IPOSODICA IPOCALORICA KCAL 1500	78
DIETA CELIACHIA KCAL 2274	82
DIETA IPERCALORICA IPERPROTEICA KCAL 2900	86
DIETA PRIVA DI SCORIE (ASTRINGENTE)	88
DIETA IPOPROTEICA PROT 9 30 KCAL 1656	92
DIETA IPOPROTEICA PROT 9 43 KCAL 1740	93
DIETA IPOPROTEICA PROT 9 50 KCAL 2260	96
DIETA PROT gr.61 KCAL 2200 (SENZA ALIMENTI ARROTEICI)	99
DIETA PEDIATRICA A (1-2 ANNI) KCAL 1250	101
DIETA PEDIATRICA A (1-2 ANNI) KCAL 1250 IN BIANCO	102
DIETA PEDIATRICA B (3-6 ANNI) KCAL 1500	105
DIETA PEDIATRICA B (3-6 ANNI) KCAL 1500 IN BIANCO	106
DIETA PEDIATRICA C (7-10 ANNI) KCAL 2000	107
DIETA PEDIATRICA C (7-10 ANNI) KCAL 2000 IN BIANCO	108
DIETA PEDIATRICA D (11-14 ANNI) KCAL 2300	109
DIETA PEDIATRICA D (11-14 ANNI) KCAL 2300 IN BIANCO	110



VITTO COMUNE

La giornata alimentare dovrà essere così articolata:

INTRODUZIONE

Dieta normocalorica che offre più possibilità nella scelta dei primi e secondi piatti, le porzioni sono standard in riferimento ai LARN.

Questo menu è il risultato di un compromesso fra il tentativo di proporre un'alimentazione equilibrata e la ricerca di assicurare preparazioni il più possibile varie ed appetibili.

Sono previsti anche piatti modicamente elaborati che tengono in considerazione le tradizioni alimentari del territorio. Per questi motivi la composizione bromatologica si può discostare leggermente dai fabbisogni raccomandati.

Il menu invernale va da novembre ad aprile, quello estivo da maggio ad ottobre. È fatto divieto

di utilizzo di dadi e preparati per brodo con la presenza di glutammato monosodico o altri additivi come conservanti.

E è indicato per tutti i degenti che non necessitano di interventi nutrizionali mirati.

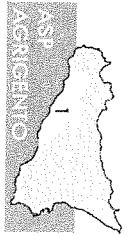
La frequenza dei secondi della cena deve essere la seguente: formaggi, salumi e uova 4/ settimana in totale, pesce e carni bianche almeno 7/ settimana, carne rossa 3 volte la settimana.

Le patate (o il purè) come contorno devono essere presenti non più di 3 volte la settimana.

Il pane può avere 1 doppia sostituzione comprensiva di: gr 50 di pane + gr 200 di patate fresche la sua grammatura si riduce così da gr 100 a gr 50 quando si ha 1 contorno di patate o purè.

Giornata alimentare:

Colazione:	15-20% Kal. Totali/ die
Pranzo	40% Kal. Totali/ die
cena	35-40% Kal. Totali/ die



Grammature

VITTO COMUNE			
PROTEINE g 96,5 16,8%	LIPIDI g 66,6 26,2%	GLUCIDI g 346,5 56,75%	FIBRA g 24

È obbligo della Ditta rispettare scrupolosamente tutte le **GRAMMATURE** dei prodotti e delle derrate alimentari indicate in questo dietetico.

Le grammature si intendono sempre riferite al prodotto CRUDO, AL NETTO DEGLI SCARTI E SGOCCIOLATO: qualora venga specificatamente richiesto l'uso di prodotti o derrate alimentari surgelati, la grammatura relativa è sempre riferita al peso del prodotto crudo, ma previamente sgocciolato e al netto da eventuali scarti o "glassature" conservative.

Le grammature relative ai secondi piatti costituiti da carne bovina, da petto di pollo o da pesce da utilizzare per la cottura "ai ferri", per "cotoletta", per "saltimbocca" e per "scaloppine" per arrosto, si intendono sempre riferite a porzioni ottenute con SEZIONI UNICHE, venendo considerato vietato fornire le grammature di tali pietanze con due o più pezzi.

I controlli quantitativi sulle grammature dei cibi già cotti verranno effettuati utilizzando le tabelle di conversione crudo - cotto edite dall'Istituto Nazionale della Nutrizione.

ALIMENTI	GRAMMI	ALTERNATIVE	GRAMMI
COLAZIONE			
Latte parz. scremato	250	Tè o caffè d'orzo, yogurt intero bianco o alla frutta	250 ml 125
Zucchero	10	o biscotti, frollini o pane	30/50
Fette biscottate n.4	30	o miele	20
Marmellata	25		
PRANZO			
Pasta o riso del giorno	80	risotto o pasticcio o gnocchi	80/100/200
olio extrav. d'oliva	10		
Grana grattugiato.	10		
Bovino magro	100	Pollo, o tacchino (petto o coscia)	100/250
		Pesce (da alternare)	130
Insalata	200	Verdura cotta o insalata mista	200
olio extrav. d'oliva	10	pure o piselli freschi	200/150
Pane di semola	100	Cracker o patate + pane	70/200+50
Frutta fresca (di stagione)	150	o cotta, o succo di frutta	150/125
CENA			
Pasta o riso in brodo vegetale	50	o con verdure o legumi o tortellini	60/50
Grana grattugiato.	10		
Mozzarella	100	Formaggio fresco o stagionato bovino o petto di pollo o tacchino	80/60
(nelle alternative di carne e pesce freschi aggiungere gr. 15 di olio e.v.o.)		Pesce (da alternare) Affettati o ricotta fresca Tonno sott'olio sgocciolato Uova o legumi secchi	100 130 80/180 80 2/35
Verdura cotta	200	o cruda, o mista patate a forno, lessate o pure	200 200
olio ex. v. d'oliva	15		
Pane di semola	100	Cracker o Patate + pane di semola	70/200+50
Frutta fresca (di stagione)	150	Frutta cotta	150

AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE - AGRIGENTO

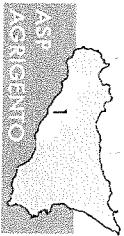


TABELLE GRAMMATURE VITTO COMUNE

PRIMI PIATTI (PRANZO):

- 80gr. Pasta o riso o tortellini secchi
- 40 gr pasta + 50 gr legumi secchi
- 50 gr pasta + 120 gr patate fresche
- 200 gr. Gnocchi di patate
- 90 gr legumi secchi o tortellini freschi
- 80 gr di pasta, riso o legumi + 150 gr di verdure (zucchine, funghi, broccoli, cavolfiori, cime di rapa, spinaci, melanzane, peperoni ecc..)

PRIMI PIATTI (CENA):

- 50 gr. pasta o riso o tortellini secchi
- 60 gr legumi secchi o tortellini freschi
- 130 gr gnocchi
- 30 gr pastina o riso + 30 gr di legumi secchi
- 30 gr cereali + 100 di piselli surgelati

SECONDI PIATTI (PRANZO):

- CARNE: 100 gr. arrosto, bistecca ai ferri, hamburger ai ferri

- 130 gr , brasato, spezzatino

- POLLAME: 100 gr. petto/fesa di pollo o di tacchino

- n° 2 uova fritte/omelette

- 250 gr. (1/4)pollo (arrosto, alla diavola, alla cacciatora, al forno)

- PESCE: 130 gr. filetto di nasello, platessa, merluzzo, verdesca, orata, sogliola

- 150 gr trancio di spada

- FORMAGGI: 60 gr. stagionati

- 80 gr freschi

- AFFETTATI: 80 gr. prosciutto crudo o cotto magro, bresaola

SECONDI PIATTI (CENA):

- CARNE: 100 gr. bistecca ai ferri, braciola di maiale, cotoletta di maiale

- ,hamburger ai ferri

- 130 gr brasato, spezzatino, arrosto

- POLLAME: 100 gr. petto/fesa di pollo o di tacchino

- n° 2 uova fritte/omelette

- 250 gr. (1/4) pollo (arrosto, alla diavola, alla cacciatora , al forno)

- PESCE: 130 gr. Filetto o 150 gr trancio di pesce (dei tipi previsti dal capitolo)

AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE - AGRIGENTO



A cena, con i secondi di carne o di pesce o legumi, la quantità di olio e.v.o. deve essere di gr 30;

FORMAGGI: 60 gr. stagionati

- 80 gr. freschi
- 180 gr ricotta di vacca

AFFETTATI: 80 gr. Prosciutto crudo magro, bresaola

- 80 gr. Prosciutto cotto magro

CONTORNI:

- 200 gr. verdure cotte
- 100 gr. Insalata 150 gr insalata mista
- 200 gr. Patate o carote lessate, purè, piselli, fagiolini
- 200 gr finocchi o pomodori

I seguenti ortaggi devono essere utilizzati come prodotto fresco nei mesi tipici della loro stagionalità, quando il prodotto è in commercio fresco: Si parla di: broccoli, cavolfiori, carcioffi, zucchine, melanzane, spinaci.
Nei restanti mesi si può utilizzare il prodotto surgelato.

FRUTTA:

- 150 gr. frutta di stagione
- 150 gr. frutta cotta
- 150 gr. macedonia
- 125 ml. Succo di frutta

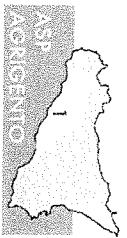
DESSERT:

- 125 ml. yogurt

FORNERA:

- 100 gr. Pane di grano duro (pranzo)
- 30 gr. grissini, biscotti, frollini,
- 50 gr pane di semola di grano duro (colazione, spuntini o diete)
- 100 gr. Pane di semola di grano duro (cena)
- 70 gr. Grissini, cracker o fette biscottate (cena)
- 10 gr. olio extravergine di oliva (confezioni monodose)
- 5gr. parmigiano grattugiato o grana (confezioni monodose)

AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE - AGRIGENTO



AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE - AGRIGENTO



MENU INVERNALE - SETTIMANALE

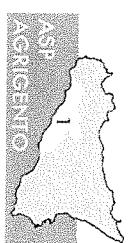
GIORNI	PRANZO	CENA	ALTERNATIVE	
			CENA	CENA
1. 1. NEGLI	Pasta e lenticchie	Pasta al pomodoro Pastina in brodo vegetale	Pastina zucca gialla e patate	Pastina in brodo vegetale
	Tacchino ai ferri al rosmarino	Bistecca ai ferri Filetti di orata al limone	Misto di salumi Filetti di orata al limone	Emmenthal
	Radicchio e carote	Broccoli al vapore	Finocchi gratinati	Spinaci all'olio
3. 1. NEGLI	Pasta e patate	Pasta all'olio e parmigiano Pastina in brodo vegetale	Riso prezzemolato	Minestrone con riso
	Filletti di Merluzzo al forno	Petto di Tacchino alla salvia	Petto di pollo alla palermitana	Petto di Tacchino alla salvia
	Insalata verde	Hamburger alla piastra	Hamburger alla piastra	Hamburger alla piastra
MERCOLEDÌ	Risotto agli asparagi	Riso al pomodoro	Tortellini in brodo vegetale	Pastina in brodo vegetale
	Bollito di bovino	Filetti di Platessa alla pizzaiola	Frittata con spinaci pizzaiola	Filetti di Platessa alla pizzaiola
	Purè di patate	Fagiolini all'olio	Carote all'olio	Broccoli al vapore

GIODDI	Pasta e fagioli	Pasta all'olio e parmigiano Pastina in brodo vegetale	Zuppa orzo e piselli	Zuppa di verdure
	Arrosto di Tacchino	Pesce spada alla griglia	Hamburger di bovino con caciotta	Scaloppine di pollo agli agrumi
		Scaloppine agli agrumi	Cicoria all'olio	Pesce spada alla griglia
	Funghi trifolati	Fagiolini lessi	Fagiolini lessi	Carote all'olio
VENERDI	Pasta e broccoli	Pasta al pomodoro Pastina in brodo vegetale	Minestrone	Pastina sedano e pomodoro
	Nasello ai carciofi	Rotolo di tacchino al forno	Tonno rucola e mais	Rotolo di tacchino al forno
		Pastina in brodo vegetale	Hamburger alla piastra	Hamburger alla piastra
	Insalata verde mista	Insalata di finocchi	Patate prezzemolate	Verza sfusata
SABATO	Riso allo Zafferano	Pasta all'olio e parmigiano Pastina in brodo vegetale	Zuppa di ceci	Pastina in brodo vegetale
	Scaloppine al limone	Filetto di orata alla pizzaiola	Mozzarella	Bresaola
		Petto di pollo alla palermitana		Filetti di orata alla pizzaiola
	Cavolfiori gratinati	Carote all'olio	Spinaci all'olio	Insalata verde

AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE - AGRIGENTO



AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE - AGRIGENTO

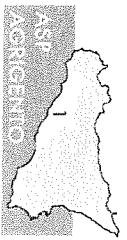


MENÙ ESTIVO-SETTIMANALE

DOMENICA	Pasta al forno	Pasta al pomodoro	Pastina in brodo vegetale	Riso al prezzemolo
Coseia di Pollo al forno	bovino agli aromi	Platessa al salmoriglio	bovino agli aromi	
	Pesce spada alla griglia		Prosciutto cotto	
Patare al forno	Insalata verde mista	Biete al pomodoro	Carote Julienné	

GIORNI	P.RANZO	ALTERNATIVE PRANZO	CENA	ALTERNATIVE CENA
LUNEDI	Insalata di riso	Pasta e pomodoro fresco	Passato di verdure estive	Pasta in brodo vegetale
		Pastina in brodo vegetale		
MARTEDI	Tacchino al limone	Filetti di Sgombro alla pizzaola	Misto di formaggi	Bistecca ai ferri
				Misto di salumi
	Insalata mista	Insalata al pomodoro	Carote all'olio	Biete all'olio
MERCOLEDI	Pasta al tonno	Pasta e pomodoro fresco	Riso al prezzemolo	Pastina in brodo vegetale
		Pastina in brodo vegetale		
GIOVEDI	Platessa agli aromi	Tacchino agli aromi	Petto di pollo al limone	Hamburger piastra alla
	Hamburger alla piastra			Tacchino agli aromi
VENERDI	Fagiolini all'olio	Misto di ortaggi al forno (melanzane, peperoni, cipolle e pomodoro)	Insalata di pomodoro	Carote all'olio
SABATO	Risotto con zucchine	Pasta all'olio e parmigiano	Pastina e piselli	Pastina in brodo vegetale
		Pastina in brodo vegetale		
DOMENICA	Scaloppine ai carciofi	Filetti di orata con aromi al forno	Prosciutto cotto	Stracchino
	Melanzane grigliate	Insalata mista	Zucchine trifolate	Fagiolini all'olio

AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE - AGRIGENTO

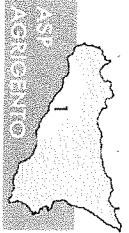


AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE - AGRIGENTO



GIUGNO	Pasta alla puttanesca	Pasta e pomodoro fresco	Minestrone festivo	Pastina sedano e pomodoro
		Pastina in brodo vegetale		
DOMENICA	Pollo alla palermitana	Spezzatino di bovino	Frittata con verdure e prosciutto	Bresaola
		Pesca spada alla griglia		Pesce spada grigliato
VENERDI'	Funghi trifolati	Carote julienne	Spinaci al vapore	Insalata di pomodori
DOMENICA	Riso e asparagi	Pasta e pomodoro fresco	Pastina in brodo vegetale	Passato di verdure con pasta
		Pastina in brodo vegetale		
NASOLO	Nasello alla pizzaiola	Bistecca ai ferri	Petto di pollo alla griglia	Bistecca ai ferri
SABATO	Rolle' di Tacchino al forno		Petto di Tacchino agli aromi	
PURE DI PATATE	Pure di patate	Insalata mista	Fagiolini all'olio	Ortaggi (zucchine, pomodori e cipolle) in unido
SABATO	Gnocchi di patate al pomodoro	Pasta all'olio e parmigiano	Riso e lenticchie	Pastina in brodo vegetale
		Pastina in brodo vegetale		
HAMBURGER DI BOVINO	Hamburger di bovino al limone	Filetti di sgombro al limone	Involtini di melanzane e robiola	Emmenthal
		Petto di tacchino al rosmarino		Prosciutto crudo
DOMENICA	Carote julienne	Insalata di pomodoro	Zucchine gratinate	Insalata verde

AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE - AGRIGENTO



VITTO COMUNE - MENU' INVERNALE

LUNEDI	TOTALI DEL LUNEDI	% Apporto energetico	LARN
Colazione			
Latte di vacca, parzialmente scremato uht	250 gr	2.357,91	Energia (KCal)
Zucchero (saccarosio)	10 gr	9.867,17	Energia (KJ)
Fette biscottate	30 gr	10.953	Proteine Totali (g)
Marmellata	25 gr	58,81	Proteine Animali (g)
Pranzo			
Pasta di semola	40 gr	50,72	Proteine Vegetali (g)
Lenticchie, secche	50 gr	50,76	Lipidi Totali (g)
Carote	40 gr	25,10%	Lipidi Animali (g)
Cipolle	40 gr	9,62%	Lipidi Vegetali (g)
Sedano	40 gr	15,48%	Acidi Grassi Saturi Totali (g)
Olio di oliva extravergine	20 gr	6,59%	Acidi Grassi Monoinsaturi Totali (g)
grana grat.	10 gr	13,77%	Acidi Grassi Poliinsaturi Totali (g)
Sale da cucina	0 gr	3,28%	(Circa 42,1 gr. con lo scarto)
Tacchino, petto	100 gr	8,59	(Circa 48,9 gr. con lo scarto)
Olio di oliva extravergine	5 gr	27,54	(Circa 25,0 gr. con lo scarto)
Rosmarino, fresco	1 gr	150,55	Colestero (mg)
Radicchio rosso	100 gr	353,91	Glucidi Disponibili (Carboidrati) (g)
Carote	100 gr	255,47	Amino (g)
Olio di oliva extravergine	5 gr	98,44	Glucidi Solubili (g)
Pane di semola	100 gr	0,00	Alcool (g)
Mela	150 gr	0,00%	Fibra Alimentare (g)
Cena			
Pasta di semola	50 gr	95,35	Calcio (mg)
Zucca gialla	50 gr	1.594,85	Fosforo (mg)
Patate	50 gr	4.084,85	Potassio (mg)
Cipolle	20 gr	3.759,25	Sodio (mg)
Olio di oliva extravergine	5 gr	16,63	Ferro (mg)
grana grat.	0 gr	14,92	Zinco (mg)
Sale da cucina	0 gr	1,59	Tiamina (mg)
Prosciutto cotto, magro	30 gr	1,66	Riboflavina (mg)
Prosciutto crudo	25 gr	13,74	Niacina (mg)
Bresaola	25 gr	2.070,67	Retinolo equivalenti (μg)
Fincocchio	200 gr	85,00	Retinolo (μg)
grana grattugiato.	5 gr	78,29	Vitamina C (mg)
Olio di oliva extravergine	5 gr	3,02	Vitamina B6 (mg)
Pane di semola	10 gr	7,26	Acido Linoleico (g)
arancia	100 gr	1,03	Acido Linolenico (g)
	150 gr	34,84	Acido Oleico (g)
		12,53	Vitamina E (mg)
		0,30	Altri Acidi Grassi Polinsaturi (g)
		0,73	Vitamina D (μg)
		11.907,25	β-carotene equivalente (μg)
		341,20	Acido Folico (μg)
		1.256,47	Acqua (g)

AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE - AGRIGENTO



AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE - AGRIGENTO



VITTO COMUNE - MENU' INVERNALE

MARTEDÌ

		Energia 2.322,00KCal - Lipidi >63,18g - Proteine: 103,10g - Carboidrati >341,72g		
Colazione				
Latte di vacca, parzialmente scremato uht	250 gr		9.715,79	17,76%
Zucchero (saccarosio)	10 gr		10.3,10	
Fette biscottate	30 gr		60,40	
Marmellata	25 gr		42,70	
Pranzo				
Pasta di semola	50 gr	Lipidi Animali (g)	68,18	26,42%
Patate	120 gr	Lipidi Vegetali (g)	11,39	4,41%
Carote	40 gr	Acidi Grassi Saturi Totali (g)	56,79	22,01%
Cipolle	20 gr	Acidi Grassi Monoinsaturi Totali (g)	15,17	5,88%
Sedano		Acidi Grassi Polinsaturi Totali (g)	41,47	16,07%
Olio di oliva extravergine	5 gr	Acidi Disponibili (Carboidrati) (g)	8,57	3,32%
grana	10 gr	Amido (g)	16,70	
Sale da cucina	0 gr	Glucidi Solubili (g)	4,1,72	
Merluzzo	130 gr	Alcool (g)	92,62	40,23%
Olio di oliva extravergine	5 gr	Fibra Alimentare (g)	0,00	14,96%
Prezzemolo, fresco	1 gr	Calcio (mg)	32,03	0,00%
Lattuga	200 gr	Fosforo (mg)	86,560	
Olio di oliva extravergine	10 gr	Potassio (mg)	1.488,65	
Pane di semola	100 gr	Sodio (mg)	4.186,65	
pera	150 gr	Ferro (mg)	1.841,05	
		Zinc (mg)	12,89	
Cena		Tiamina (mg)	10,46	
Riso, tipo parboiled	50 gr	Riboflavina (mg)	1,06	
Patate	0 gr	Niacina (mg)	1,80	
Cipolle	0 gr	Retinolo equivalenti (µg)	30,16	
Prezzemolo, fresco	0 gr	Retinolo (µg)	1.087,23	
Olio di oliva extravergine	10 gr	Vitamina C (mg)	85,00	
grana gratt.	5 gr	Vitamina B6 (mg)	165,12	
Sale da cucina	0 gr	Acido Linoleico (g)	2,63	
Pollo, petto	100 gr	Acido Linolenico (g)	6,81	
Olio di oliva extravergine	10 gr	Acido Oleico (g)	1,59	
Broccolo a testa	200 gr	Vitamina E (mg)	40,71	
grana gratt.	5 gr	Altri Acidi Grassi Polinsaturi (g)	16,96	
Olio di oliva extravergine	10 gr	Vitamina D (µg)	0,18	
Pane di semola	100 gr	B-carotene equivalente (µg)	0,28	
mandarini	150 gr	Acido Folico (µg)	6.006,78	
		Acqua (g)	583,09	
			1.304,11	

AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE - AGRIGENTO



TOTALI DEL MARTEDÌ % Apporto energetico LARN

		Energia (KCal)	2.322,00
Energia (KJ)		9.715,79	
Proteine Totali (g)		103,10	
Proteine Animali (g)		60,40	
Proteine Vegetali (g)		42,70	
Lipidi Totali (g)		68,18	
Lipidi Animali (g)		11,39	
Lipidi Vegetali (g)		56,79	
Acidi Grassi Saturi Totali (g)		15,17	
Acidi Grassi Monoinsaturi Totali (g)		41,47	
Acidi Grassi Polinsaturi Totali (g)		8,57	
Rapb. Polins./Sat.		16,70	
Coesterolo (mg)		16,72	
Glucidi Disponibili (Carboidrati) (g)		341,72	
Amido (g)		24,9,10	
Glucidi Solubili (g)		92,62	
Alcool (g)		0,00	
Fibra Alimentare (g)		32,03	
Calcio (mg)		86,560	
Fosforo (mg)		1.488,65	
Potassio (mg)		4.186,65	
Sodio (mg)		1.841,05	
Ferro (mg)		12,89	
Zinc (mg)		10,46	
Tiamina (mg)		1,06	
Riboflavina (mg)		1,80	
Niacina (mg)		30,16	
Retinolo equivalenti (µg)			
Retinolo (µg)		85,00	
Vitamina C (mg)		165,12	
Vitamina B6 (mg)		2,63	
Acido Linoleico (g)		6,81	
Acido Linolenico (g)		1,59	
Acido Oleico (g)		40,71	
Vitamina E (mg)		16,96	
Altri Acidi Grassi Polinsaturi (g)		0,18	
Vitamina D (µg)		0,28	
B-carotene equivalente (µg)		6.006,78	
Acido Folico (µg)		583,09	
Acqua (g)		1.304,11	

AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE - AGRIGENTO



VITTO COMUNE- MENU' INVERNALE

MERCOLEDÌ

Colazione	Energia: 2.311,1KCal - Lipidi: >70,25g - Proteine: 54,21g - Carboidrati: >340,37g	
Latte di vacca, parzialmente scremato uht	250 gr	Energia (KJ)
Zucchero (saccarosio)	10 gr	Proteine Totali (g)
Fette biscottate	30 gr	Proteine Animali (g)
Marmellata	25 gr	Proteine Vegetali (g)
Pranzo		Lipidi Totali (g)
Riso, tipo parboiled	80 gr	Lipidi Animali (g)
Asparagi di serra	100 gr	Lipidi Vegetali (g)
Cipolle	10 gr	Acidi Grassi Saturi Totali (g)
Olio di oliva extravergine	5 gr	Acidi Grassi Monoinsaturi Totali (g)
grana grat.	5 gr	Acidi Grassi Polinsaturi Totali (g)
Sale da cucina	0 gr	Rap. Polins.(Sat.
bovino carne magra	100 gr	Coesterolo (mg)
Sedano		Glucidi Disponibili (Carboidrati) (g)
Carote	10 gr	Amino (g)
Cipolle	10 gr	Glucidi Solubili (g)
Timo, fresco	14 gr	Alcool (g)
Altro, secco	1 gr	Fibra Alimentare (g)
Prezzemolo, fresco	1 gr	Calcio (mg)
Olio di oliva extravergine	5 gr	Fosforo (mg)
Patate	150 gr	Potassio (mg)
Patate	150 gr	Sodio (mg)
Latte di vacca, parzialmente scremato uht	35 gr	Ferro (mg)
Burro	10 gr	Zinco (mg)
grana grat.	5 gr	Tiamina (mg)
Pane di semola	50 gr	Riboflavina (mg)
kiwi	150 gr	Niacina (mg)
Cena		Retinolo equivalenti (μg)
Tortellini, secchi	50 gr	Retinolo (μg)
Patate	0 gr	Vitamina C (mg)
Cipolle	0 gr	Vitamina B6 (mg)
Prezzemolo, fresco	0 gr	Acido Linoleico (g)
Olio di oliva extravergine	5 gr	Acido Linoleico (g)
grana grat.	5 gr	Acido Oleico (g)
Sale da cucina	0 gr	Vitamina E (mg)
Uovo di gallina , intero	100 gr	Altri Acidi Grassi Polinsaturi (g)
Spinaci	100 gr	Vitamina D (μg)
grana grat.	5 gr	B-carotene equivalente (μg)
Olio di oliva extravergine	5 gr	Acido Folico (μg)
Carote	200 gr	Acqua (g)
Olio di oliva extravergine	5 gr	
Pane di semola	100 gr	
mandaranci	150 gr	

(Circa 159,6gr. con lo scarto)

		% Apporto energetico	LARN
TOTALI DEL MERCOLEDÌ			
Energia (KCal)	2.311,18		
Energia (KJ)	9.671,32		
Proteine Totali (g)	94,21	16,31%	
Proteine Animali (g)	57,54		
Proteine Vegetali (g)	36,67		
Lipidi Totali (g)	70,25	27,36%	
Lipidi Animali (g)	38,47	14,98%	
Lipidi Vegetali (g)	31,78	12,38%	
Acidi Grassi Saturi Totali (g)	23,06	8,98%	
Acidi Grassi Monoinsaturi Totali (g)	32,88	12,80%	
Acidi Grassi Polinsaturi Totali (g)	8,15	3,18%	
Rap. Polins.(Sat.	30,44		
Coesterolo (mg)	772,65		
Glucidi Disponibili (Carboidrati) (g)	340,37	55,23%	
Amino (g)	238,85	38,75%	
Glucidi Solubili (g)	101,52	16,47%	
Alcool (g)	0,00	0,00%	
Fibra Alimentare (g)	32,64		
Calcio (mg)	1.134,40		
Fosforo (mg)	1.564,28		
Potassio (mg)	4.204,25		
Sodio (mg)	2.004,30		
Ferro (mg)	24,00		
Zinco (mg)	18,41		
Tiamina (mg)	1,55		
Riboflavina (mg)	2,28		
Niacina (mg)	17,88		
Retinolo equivalenti (μg)	3.471,19		
Retinolo (μg)	448,90		
Vitamina C (mg)	130,22		
Vitamina B6 (mg)	2,80		
Acido Linoleico (g)	6,53		
Acido Linoleico (g)	1,49		
Acido Oleico (g)	31,25		
Vitamina E (mg)	13,98		
Altri Acidi Grassi Polinsaturi (g)	0,14		
Vitamina D (μg)	3,25		
B-carotene equivalente (μg)	18.124,08		
Acido Folico (μg)	559,89		
Acqua (g)	1.263,49		



AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE - AGRIGENTO

LARN

AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE - AGRIGENTO



VITTO COMUNE - MENU' INVERNALE

GIOVEDÌ

		Energia 2.287,85KCal - Lipidi >74,00g - Proteine 108,22g - Carboidrati >317,55g
Colazione		
Latte di vacca, parzialmente scremato uht	250 gr	9.574,64
Zucchero (saccarosio)	10 gr	108,22
Fette biscottate	30 gr	61,65
Marmellata	25 gr	6,97
Pranzo		
Pasta di semola		
Fagioli	40 gr	46,97
Pomodori, pelati, in scatola con liquido	50 gr	74,06
Aglio, fresco	1 gr	17,73
Cipolle	20 gr	56,33
Rosmarino, fresco	1 gr	17,75
Olio di oliva extravergine	5 gr	17,56
grana grat.	10 gr	17,73
Sale da cucina	0 gr	6,97%
Tacchino, petto	100 gr	22,16%
Vino bianco	1 gr	6,98%
Brodo vegetale	100 gr	17,21%
Olio di oliva extravergine	10 gr	3,64%
Rosmarino, fresco	1 gr	52,05%
Funghi prataioli, coltivati	200 gr	37,43%
Aglio, fresco	1 gr	14,66%
Prezzemolo, fresco	1 gr	0,03%
Olio di oliva extravergine	5 gr	12,41
Pane di semola	100 gr	17,55
banana	150 gr	1,71
Cena		
Orzo, perlato	30 gr	1,97
Piselli surgelati	100 gr	24,95
Cipolle	20 gr	292,12
Brodo di vegetale	300 gr	101,75
Olio di oliva extravergine	10 gr	80,60
grana grat.	10 gr	2,87
Sale da cucina	0 gr	7,65
Vitello, carne magra	100 gr	1,47
Caciotta fresca	5 gr	4,276
Olio di oliva extravergine	10 gr	14,93
Fagiolini	200 gr	0,18
Olio di oliva extravergine	10 gr	1,69
Pane di semola	100 gr	1.135,53
Pera	150 gr	503,75
		1.624,6
		(Circa 164,8gr. con lo scarto)

TOTALI DEL GIOVEDÌ

% Apporto energetico

	LARN
Energia (KCal)	2.287,85
Energia (KJ)	9.574,64
Proteine Totali (g)	18,92%
Proteine Animali (g)	108,22
Proteine Vegetali (g)	61,65
Lipidi Totali (g)	29,13%
Lipidi Animali (g)	6,97%
Lipidi Vegetali (g)	22,16%
Acidi Grassi Saturi Totali (g)	6,98%
Acidi Grassi Monoinsaturi Totali (g)	17,21%
Acidi Grassi Polinsaturi Totali (g)	3,64%
Rap. Polins./Sat.	9,26
Colesterolo (mg)	38,50
Glucidi Disponibili (Carboidrati) (g)	167,75
Amid (g)	52,05%
Glucidi Solubili (g)	37,43%
Alcool (g)	14,66%
Fibra Alimentare (g)	0,03%
Calcio (mg)	85,07
Fosforo (mg)	1.740,05
Potassio (mg)	3.896,40
Sodio (mg)	2.636,65
Ferro (mg)	17,55
Zinc (mg)	12,41
Tiamina (mg)	1,71
Riboflavina (mg)	1,97
Niacina (mg)	24,95
Retinolo equivalenti (μg)	292,12
Retinolo (μg)	101,75
Vitamina C (mg)	80,60
Vitamina B6 (mg)	2,87
Acido Linoleico (g)	7,65
Acido Linolenico (g)	1,47
Acido Oleico (g)	4,276
Vitamina E (mg)	14,93
Altri Acidi Grassi: Polinsaturi (g)	0,18
Vitamina D (μg)	1,69
β-carotene equivalente (μg)	1.135,53
Acido Folico (μg)	503,75
Acqua (g)	1.624,6



AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE - AGRIGENTO

AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE - AGRIGENTO



VITTO COMUNE - MENU' INVERNALE

VENERDI

Colazione	Energia: 2.413,31KCal - Lipidi: >68,56g - Proteine: 105,95g - Carboidrati: >352,93g		
Latte di vacca, parzialmente scremato uht	250 gr	Energia (KJ)	10.098,31
Zucchero (saccarosio)	10 gr	Proteine Totali (g)	10,96
Fette biscottate	30 gr	Proteine Animali (g)	56,84
Marmellata	25 gr	Proteine Vegetali (g)	49,22
 		Lipidi Totali (g)	68,59
Pranzo		Lipidi Animali (g)	25,58%
Pasta di semola	80 gr	Lipidi Vegetali (g)	8,42%
Broccolo a testa	100 gr	(Circa 196,1gr. con lo scarto)	17,16%
Pomodori pelati, in scatola con liquido	30 gr	(Circa 1,3gr. con lo scarto)	5,68%
Ajillo, fresco	1 gr	Acidi Grassi Saturi Totali (g)	15,24
Olio di oliva extravergine	5 gr	Acidi Grassi Monoinsaturi Totali (g)	35,46
grana grat.	10 gr	Acidi Grassi Polinsaturi Totali (g)	12,97
Sale da cucina	0 gr	Rapp. Polins./Sat.	4,90
nasello		Colessero (mg)	152,70
Carciofi	50 gr	Glucidi Disponibili (Carboidrati) (g)	36,23
Cipolle	10 gr	Amino (g)	266,19
Brodo vegetale	100 gr	Glucidi Solubili (g)	96,56
Olio di oliva extravergine	10 gr	Alcool (g)	0,00
Prezzemolo, fresco	1 gr	Fibra Alimentare (g)	36,22
Lattuga	100 gr	Calcio (mg)	99,94
Pomodori maturi	100 gr	Fosforo (mg)	1.610,38
Olio di oliva extravergine	5 gr	Potassio (mg)	4.983,52
Pane di semola	100 gr	Sodio (mg)	2.081,67
Mela	150 gr	Ferro (mg)	14,86
 		Zinc (mg)	10,62
Cena		Tiamina (mg)	1,26
Pasta di semola	50 gr	Riboflavina (mg)	1,72
Verdura e legumi, surgelati	100 gr	Niacina (mg)	28,81
Olio di oliva extravergine	5 gr	Retinolo equivalenti (μg)	1.287,03
grana grat.	10 gr	Retinolo (μg)	97,80
Sale da cucina	0 gr	Vitamina C (mg)	169,27
Tonno sottolio, sgocciolato	80 gr	Vitamina B6 (mg)	2,79
Rucola	100 gr	Acido Linoleico (g)	11,09
Mais dolce in scatola	20 gr	Acido Linolenico (g)	1,59
Olio di oliva extravergine	5 gr	Acido Oleico (g)	34,86
Patate	200 gr	Vitamina E (mg)	18,46
Olio di oliva extravergine	5 gr	Altri Acidi Grassi Polinsaturi (g)	0,26
Pane di semola	50 gr	Vitamina D (μg)	3,98
arancia	(Circa 164,8gr. con lo scarto)	β-carotene equivalente (μg)	7.129,03
		Acido Folico (μg)	596,72
		Acqua (g)	1.503,55

TOTALI DEL VENERDI

% Apporto energetico LARN

Energia (KCal)	2.413,31
Energia (KJ)	10.098,31
Proteine Totali (g)	10,96
Proteine Animali (g)	56,84
Proteine Vegetali (g)	49,22
Lipidi Totali (g)	68,59
Lipidi Animali (g)	25,58%
Lipidi Vegetali (g)	8,42%
Acidi Grassi Saturi Totali (g)	17,16%
Acidi Grassi Monoinsaturi Totali (g)	5,68%
Acidi Grassi Polinsaturi Totali (g)	13,22%
Rapp. Polins./Sat.	4,84%
Colessero (mg)	56,39%
Glucidi Disponibili (Carboidrati) (g)	41,36%
Amino (g)	15,00%
Glucidi Solubili (g)	0,00%
Alcool (g)	0,00%
Fibra Alimentare (g)	0,00%
Calcio (mg)	99,94
Fosforo (mg)	1.610,38
Potassio (mg)	4.983,52
Sodio (mg)	2.081,67
Ferro (mg)	14,86
Zinc (mg)	10,62
Tiamina (mg)	1,26
Riboflavina (mg)	1,72
Niacina (mg)	28,81
Retinolo equivalenti (μg)	1.287,03
Retinolo (μg)	97,80
Vitamina C (mg)	169,27
Vitamina B6 (mg)	2,79
Acido Linoleico (g)	11,09
Acido Linolenico (g)	1,59
Acido Oleico (g)	34,86
Vitamina E (mg)	18,46
Altri Acidi Grassi Polinsaturi (g)	0,26
Vitamina D (μg)	3,98
β-carotene equivalente (μg)	7.129,03
Acido Folico (μg)	596,72
Acqua (g)	1.503,55

AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE - AGRIGENTO



AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE - AGRIGENTO



VITTO COMUNE - MENU' INVERNALE

SABATO

Colazione	Energia 2.335,10KCal · Lipidi >64,04g · Proteine 113,71g · Carboidrati 352,77g
Latte di vacca, parzialmente scremato uht	250 gr
Zucchero (saccarosio)	10 gr
Fette biscottate	30 gr
Marmellata	25 gr
Pranzo	
Riso, tipo parboiled	80 gr
Cipolle	20 gr
Brodo vegetale	200 gr
Zafferano	1 gr
Olio di oliva extravergine	10 gr
Burro	5 gr
grana grat.	10 gr
Sale da cucina	0 gr
bovino carne magra	100 gr
Farina di frumento, tipo 0	20 gr
Limone	5 gr
Olio di oliva extravergine	5 gr
Cavolfiore	200 gr
Olio di oliva extravergine	5 gr
Pane di semola	100 gr
mandarini	150 gr
Cena	
Ceci, secchi	60 gr
Verdura e legumi, surgelati	100 gr
Pomodori, pelati, in scatola con liquido	50 gr
Rosmarino, fresco	1 gr
Alloro, secco	1 gr
Olio di oliva extravergine	10 gr
grana grat	10 gr
Sale da cucina	0 gr
Mozzarella	100 gr
Spinaci	200 gr
Olio di oliva extravergine	5 gr
Pane di semola	100 gr
Pera	150 gr

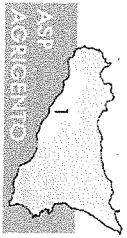
TOTALI DEL SABATO

% Apporto energetico LARN

Energia (KCal)	2.389,10
Energia (KJ)	9.997,96
Proteine Totali (g)	113,71
Proteine Animali (g)	55,40
Proteine Vegetali (g)	58,51
Lipidi Totali (g)	64,04
Lipidi Animali (g)	18,99
Lipidi Vegetali (g)	45,05
Acidi Grassi Saturi Totali (g)	16,91
Acidi Grassi Monoinsaturi Totali (g)	34,01
Acidi Grassi Polinsaturi Totali (g)	9,42
Rap. Polins. (Sat.)	45,08
Colesterolo (mg)	167,80
Glucidi Disponibili (Carbooidrati) (g)	352,77
Amido (g)	261,64
Glucidi Solubili (g)	91,03
Alcool (g)	0,10
Fibra Alimentare (g)	4,153
Calcio (mg)	1.008,14
Fosforo (mg)	1.614,54
Potassio (mg)	4.878,41
Sodio (mg)	3.467,49
Ferro (mg)	22,28
Zinco (mg)	19,48
Tiamina (mg)	1,99
Riboflavina (mg)	2,45
Niacina (mg)	20,18
Retinolo equivalente (µg)	1.695,08
Retinolo (µg)	121,55
Vitamina C (mg)	27,479
Vitamina B6 (mg)	3,01
Acido Linoleico (g)	7,53
Acido Linolenico (g)	1,77
Acido Oleico (g)	33,06
Vitamina E (mg)	16,62
Altri Acidi Grassi Polinsaturi (g)	0,14
Vitamina D (µg)	1,42
β-carotene equivalente (µg)	9.434,43
Acido Folico (µg)	691,90
Acqua (g)	1.432,53



AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE - AGRIGENTO



AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE - AGRIGENTO

A map of Argentina showing the provinces. A rectangular box highlights the central region, which corresponds to the Pampas. The text 'ASP' and 'AGRICULTURA' is written vertically along the left side of the box.

AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE - AGRIGENTO

VITTO COMUNE - MENU' INVERNIALE

DOMENICA

Energia: 2.602,35KCal - Lipidi: >75,16g - Proteine: 144,35g - Carboidrati: >359,10g

VITTO COMUNE -MENU' ESTIVO

102

Colazione	
Latte di vacca, parzialmente scremato uht	250 gr
Zucchero (saccarostio)	10 gr
Fette biscottate	30 gr
Marmellata	25 gr
Pranzo	
Riso, tipo parboiled	80 gr
Giardiniera sott'aceto	100 gr
Tonno sott'olio, sgocciolato	30 gr
Prosciutto cotto, magro	20 gr
Caciotta fresca	20 gr
Piselli, freschi	20 gr
Olive nere	20 gr
Olio di oliva extravergine	10 gr
Sale da cucina	0 gr
Tacchino, petto	100 gr
Limone	20 gr
Olio di oliva extravergine	5 gr
Sale da cucina	0 gr
Lattuga	100 gr
Carote	50 gr
Pomodori da insalata	50 gr
Olio di oliva extravergine	5 gr
Sale da cucina	0 gr
Pane di semola	100 gr
Pesca	150 gr
Cena	
Pasta di semola	50 gr
Pomodori maturi	50 gr
Zucchine	50 gr
Cipolle	30 gr
Fagiolini	30 gr
Olio di oliva extravergine	5 gr
grana grat	10 gr
Emmenthal	30 gr
Caciotta fresca	30 gr
Carote	200 gr
Olio di oliva extravergine	10 gr
Pane di semola	100 gr
Melone d'estate	150 gr
Energia: 2.559,80KCal - Lipidi: >85,05g - Proteine: 109,26g - Carboidrati: 350,55g	

TOTALI DEL LUNEDI

% Apporto energetico LARN

Energia (KCal)	2.549,80
Energia (KJ)	10.667,65
Proteine Totali (g)	109,25
Proteine Animali (g)	66,88
Proteine Vegetali (g)	42,37
Lipidi Totali (g)	86,08
Lipidi Animali (g)	40,36
Lipidi Vegetali (g)	45,72
Acidi Grassi Saturi Totali (g)	27,41
Acidi Grassi Monoinsaturi Totali (g)	43,09
Acidi Grassi Polinsaturi Totali (g)	10,22
Rapp. Polins./Sat.	32,10
Colesteroli (mg)	196,60
Glucidi Disponibili (Carboidrati) (g)	350,48
Amido (g)	253,48
Glucidi Solubili (g)	96,97
Alcool (g)	0,00
Fibra Alimentare (g)	33,27
Calcio (mg)	1.559,50
Fosforo (mg)	1.836,50
Potassio (mg)	4.105,15
Sodio (mg)	3.524,15
Ferro (mg)	16,41
Zinco (mg)	15,26
Tiamina (mg)	1,28
Riboflavina (mg)	1,89
Niacina (mg)	17,32
Retinolo equivalenti (µg)	3.888,05
Retinolo (µg)	274,50
Vitamina C (mg)	130,70
Vitamina B6 (mg)	2,68
Acido Linoleico (g)	8,72
Acido Linolenico (g)	1,28
Acido Oleico (g)	41,60
Vitamina E (mg)	16,07
Altri Acidi Grassi Polinsaturi (g)	0,20
Vitamina D (µg)	1,97
β-carotene equivalente (µg)	21.671,25
Acido Folico (µg)	315,30
Acqua (g)	1.373,34

AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE - AGRIGENTO



VITTO COMUNE - MENU' ESTIVO

MARTEDÌ

		Energia 2.402,12KCal - Lipidi >74,44g - Proteine 115,54g - Carboidrati >335,40g	% Apporto energetico	LARN
Colazione				
Latte di vacca, parzialmente scremato uht	250 gr	Energia (KCal)	2.402,12	
Zucchero (saccarosio)	10 gr	Energia (KJ)	10.051,11	
Fette biscottate	30 gr	Proteine Totali (g)	115,54	19,24%
Marmellata	25 gr	Proteine Animali (g)	71,12	
Pranzo		Proteine Vegetali (g)		
Pasta di semola	80 gr	Lipidi Totali (g)	74,44	
Tonno sottolio, sgocciolato	40 gr	Lipidi Animali (g)	17,79	
Pomodori, pelati, in scatola con liquido	150 gr	Lipidi Vegetali (g)	56,65	
Cipolle	20 gr	Acidi Grassi Saturi Totali (g)	16,36	
Capperi sottaceto	10 gr	Acidi Grassi Monoinsaturi Totali (g)	44,53	
Olio di oliva extravergine	10 gr	Acidi Grassi Polinsaturi Totali (g)	10,29	
Sale da cucina	0 gr	Rapp. Polins. Sat.	43,86	
Grana grat.	10 gr	Colesterol (mg)	193,70	
piatessa	130 gr	Glucidi Disponibili (Carboidrati) (g)	335,40	
Rosmarino, fresco	1 gr	Amido (g)	252,37	
Origano, fresco	1 gr	Glucidi Solubili (g)	83,03	
Prezzemolo, fresco	1 gr	Alcool (g)	0,00	
Olio di oliva extravergine	5 gr	Fibra Alimentare (g)	27,96	
Sale da cucina	0 gr	Calcio (mg)	826,80	
Fagiolini	200 gr	Fosforo (mg)	1.550,69	
Olio di oliva extravergine	5 gr	Potassio (mg)	4.480,15	
Sale da cucina	0 gr	Sodio (mg)	2.943,03	
Pane di semola	100 gr	Ferro (mg)	13,44	
abiccocche	150 gr	Zinco (mg)	10,45	
Cena		Tiamina (mg)	1,29	
Riso, tipo parboiled	50 gr	Riboflavina (mg)	1,61	
Brodo vegetale	400 gr	Niacina (mg)	32,53	
Prezzemolo, fresco	1 gr	Retinolo equivalenti (μg)	737,13	
Olio di oliva extravergine	10 gr	Retinolo (μg)	91,40	
grana grat.	10 gr	Vitamina C (mg)	173,68	
Pollo, petto	100 gr	Vitamina B6 (mg)	2,36	
Limone	20 gr	Acido Linoleico (g)	9,04	
Olio di oliva extravergine	10 gr	Acido Linolenico (g)	1,04	
Sale da cucina	0 gr	Acido Oleico (g)	43,77	
Pomodori da insalata	200 gr	Vitamina E (mg)	19,87	
Olio di oliva extravergine	10 gr	Altri Acidi Grassi Polinsaturi (g)	0,23	
Pane di semola	100 gr	Vitamina D (μg)	2,23	
prugne		β-carotene equivalente (μg)	3.867,76	
		Acido Folico (μg)	418,32	
		Acqua (g)	1.742,10	

(Circa 171,1gr. con lo scarso)

(Circa 1,3gr. con lo scarso)

(Circa 210,5gr. con lo scarso)

(Circa 164,8gr. con lo scarso)

(Circa 319,1gr. con lo scarso)

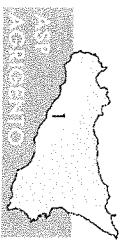
AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE - AGRIGENTO



TOTALI DEL MARTEDÌ

		Energia (KCal)	% Apporto energetico	LARN
Energia (KJ)		10.051,11		
Proteine Totali (g)		115,54		
Proteine Animali (g)		71,12		
Proteine Vegetali (g)				
Lipidi Totali (g)		74,44		
Lipidi Animali (g)		17,79		
Lipidi Vegetali (g)		56,65		
Acidi Grassi Saturi Totali (g)		16,36		
Acidi Grassi Monoinsaturi Totali (g)		44,53		
Acidi Grassi Polinsaturi Totali (g)		10,29		
Colesterol (mg)		193,70		
Glucidi Disponibili (Carboidrati) (g)		335,40		
Amido (g)		252,37		
Glucidi Solubili (g)		83,03		
Alcool (g)		0,00		
Fibra Alimentare (g)		27,96		
Calcio (mg)		826,80		
Fosforo (mg)		1.550,69		
Potassio (mg)		4.480,15		
Sodio (mg)		2.943,03		
Ferro (mg)		13,44		
Zinco (mg)		10,45		
Tiamina (mg)		1,29		
Riboflavina (mg)		1,61		
Niacina (mg)		32,53		
Retinolo equivalenti (μg)		737,13		
Retinolo (μg)		91,40		
Vitamina C (mg)		173,68		
Vitamina B6 (mg)		2,36		
Acido Linoleico (g)		9,04		
Acido Linolenico (g)		1,04		
Acido Oleico (g)		43,77		
Vitamina E (mg)		19,87		
Altri Acidi Grassi Polinsaturi (g)		0,23		
Vitamina D (μg)		2,23		
β-carotene equivalente (μg)		3.867,76		
Acido Folico (μg)		418,32		
Acqua (g)		1.742,10		

AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE - AGRIGENTO

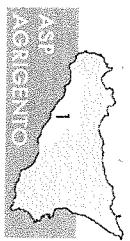


VITTO COMUNE - MENU' ESTIVO

MERCOLEDI

			TOTALI DEL MERCOLEDI	% Apporto energetico	LARN
Colazione					
Latte di vacca, parzialmente scremato uht	250 gr	Energia (KCal)	2.315,52	5,59%	
Zucchero (saccarosio)	10 gr	Energia (KJ)	9.689,93	18,26%	
Fette biscottate	30 gr	Proteine Totali (g)	105,73		
Marmellata	25 gr	Proteine Animali (g)	54,24		
Pranzo					
Riso, tipo parboiled	80 gr	Proteine Vegetali (g)	51,89		
Zucchine	150 gr	Lipidi Totali (g)	63,55		
Aglio, fresco	1 gr	Lipidi Animali (g)	23,26		
Olio di oliva extravergine	10 gr	Lipidi Vegetali (g)	40,29		
Sale da cucina	0 gr	Acidi Grassi Saturi Totali (g)	17,03		
grana grat.	10 gr	Acidi Grassi Monoinsaturi Totali (g)	35,55		
bovino, carne magra	100 gr	Acidi Grassi Poliinsaturi Totali (g)	7,83		
Carciofi	50 gr	Rapp. Polins./Sat.	32,25		
Prezzemolo, fresco	1 gr	Colesterollo (mg)	155,30		
Aglio, fresco	1 gr	Glucidi Disponibili (Carboildrati) (g)	344,61		
Olio di oliva extravergine	5 gr	Amido (g)	259,38		
Sale da cucina	0 gr	Glucidi Solubili (g)	85,23		
Melanzane	200 gr	Alcol (g)	1,01		
Olio di oliva extravergine	5 gr	Fibra Alimentare (g)	43,25		
Sale da cucina	0 gr	Calcio (mg)	835,98		
Pane di semola	100 gr	Fosforo (mg)	1.611,91		
anguria	150 gr	Potassio (mg)	4.200,59		
Cena					
Pastina di semola	30 gr	Sodio (mg)	4.071,99		
Piselli	100 gr	Ferro (mg)	15,85		
Cipolle	20 gr	Zinco (mg)	18,86		
Carote	20 gr	Tiamina (mg)	2,32		
Olio di oliva extravergine	5 gr	Riboflavina (mg)	1,89		
grana grat.	10 gr	Niacina (mg)	23,44		
Prosciutto cotto	80 gr	Retinolo equivalente (μg)	780,28		
Sale da cucina	0 gr	Retinolo (μg)	85,00		
Zucchine	200 gr	Vitamina C (mg)	138,02		
Aglio	q.b.	Vitamina B6 (mg)	2,42		
Olio di oliva extravergine	(Circa 21,1gr. con lo scarso)	Acido Linoleico (g)	6,57		
Pane di semola	10 gr	Acido Linolenico (g)	0,92		
banana	100 gr	Acido Oleico (g)	34,28		
	(Circa 319,1gr. con lo scarso)	Vitamina E (mg)	12,46		
		Altri Acidi Grassi Poliinsaturi (g)	0,36		
		Vitamina D (μg)	1,38		
		β-carotene equivalente (μg)	4.164,93		
		Acido Folico (μg)	491,85		
		Acqua (g)	1.679,21		

AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE - AGRIGENTO



VITTO COMUNE - MENU' ESTIVO

GIOVEDÌ

	Colazione	Pane di semola Melone d'estate	100 gr 150 gr	(Circa 319,1gr. con lo scarso)
Latte di vacca, parzialmente scremato uht	250 gr			
Zucchero (saccarosio)	10 gr			
Fette biscottate	30 gr			
Marmellata	25 gr			
 Pranzo				
Pasta di semola	80 gr			
Pomodori, pelati, in scatola con liquido	100 gr			
Olive nere	10 gr			
Capperi sottaceto	10 gr	(Circa 13,5gr. con lo scarso)		
Aglio, fresco	1 gr	(Circa 1,3gr. con lo scarso)		
Prezzemolo, fresco	1 gr	(Circa 1,3gr. con lo scarso)		
Olio di oliva extravergine	5 gr			
Sale da cucina	0 gr			
grana grat.	5 gr			
Pollo, petto	100 gr			
Pane grattugiato	20 gr			
Prezzemolo, fresco	1 gr	(Circa 1,3gr. con lo scarso)		
Origano, fresco	1 gr			
Rosmarino, fresco	1 gr			
Aglio, fresco	1 gr			
grana grat.	5 gr	(Circa 1,3gr. con lo scarso)		
Olio di oliva extravergine	10 gr			
Sale da cucina	0 gr			
Funghi pratali, coltivati	200 gr	(Circa 222,2gr. con lo scarso)		
Aglio, fresco	1 gr	(Circa 1,3gr. con lo scarso)		
Prezzemolo, fresco	1 gr	(Circa 1,3gr. con lo scarso)		
Olio di oliva extravergine	5 gr			
Sale da cucina	0 gr			
Pane di semola	100 gr			
Pesca	150 gr	(Circa 164,8gr. con lo scarso)		
 Cena				
Pasta di semola	50 gr			
Pomodori maturi	50 gr			
Zucchine	50 gr			
Cipolle	30 gr			
Fagiolini	30 gr			
Olio di oliva extravergine	5 gr			
grana grat.	5 gr			
Uovo di gallina, intero	100 gr	(Circa 112,4gr. con lo scarso)		
Prosciutto cotto	30 gr			
Olio di oliva extravergine	5 gr			
grana grat.	5 gr			
Spinaci	200 gr	(Circa 241,0gr. con lo scarso)		
Olio di oliva extravergine	5 gr			



AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE - AGRIGENTO

Lipidi >70,46g - Proteine 111,01g - Carboidrati >355,03g

	TOTALI DEL GIOVEDÌ	% Apporto energetico	LARN
Energia (KCal)	2.407,75		
Energia (KJ)	10.076,61	18,44%	
Proteine Totali (g)	111,01		
Proteine Animali (g)	57,24		
Proteine Vegetali (g)	53,77		
Lipidi Totali (g)	70,46		
Lipidi Animali (g)	26,51	26,34%	
Lipidi Vegetali (g)	43,95	9,91%	
Acidi Grassi Saturi Totali (g)	17,83	16,43%	
Acidi Grassi Monoinsaturi Totali (g)	38,17	6,67%	
Acidi Grassi Poliinsaturi Totali (g)	9,57	14,27%	
Rapp. Polins./Sat.	45,34	3,58%	
Colesterolo (mg)	625,30		
Glucidi Disponibili (Carboidrati) (g)	355,03	55,29%	
Amido (g)	274,60	42,77%	
Glucidi Solubili (g)	80,63	12,56%	
Alcool (g)	0,00	0,00%	
Fibra Alimentare (g)	29,00		
Calcio (mg)	986,72		
Fosforo (mg)	1.760,53		
Potassio (mg)	5.053,16		
Sodio (mg)	2.830,09		
Ferro (mg)	21,48		
Zinco (mg)	14,21		
Tiamina (mg)	1,43		
Riboflavina (mg)	2,56		
Niacina (mg)	33,01		
Retinolo equivalente (μg)	1.817,16		
Retinolo (μg)	296,00		
Vitamina C (mg)	223,75		
Vitamina B6 (mg)	2,49		
Acido Linoleico (g)	7,42		
Acido Linolenico (g)	1,92		
Acido Oleico (g)	36,84		
Vitamina E (mg)	17,24		
Altri Acidi Grassi Polinsaturi (g)	0,22		
Vitamina D (μg)	2,03		
β-carotene equivalente (μg)	9.120,19		
Acido Folico (μg)	668,10		
Acqua (g)	1.386,51		

AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE - AGRIGENTO



AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE - AGRIGENTO

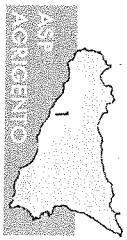


VITTO COMUNE - MENU' ESTIVO

VENERDI'

		TOTALI DEL VENERDI'	% Apporto energetico	LARN
	Energia (KCal)	2.357,57		
	Energia (KJ)	9.171,68		
Colazione	Proteine Totali (g)	103,48	18,40%	
Latte di vacca, parzialmente scremato uht	Proteine Animali (g)	63,12		
Zucchero (saccarosio)	Proteine Vegetali (g)	43,62		
Fette biscottate	Lipidi Totali (g)	72,83		
Marmellata	Lipidi Animali (g)	16,50	27,80%	
	Lipidi Vegetali (g)	40,93	6,30%	
Pranzo	Acidi Grassi Saturi Totali (g)	18,06	15,62%	
Riso	Acidi Grassi Monoinsaturi Totali (g)	31,73	6,90%	
asparagi	Acidi Grassi Polinsaturi Totali (g)	7,26	12,11%	
aglio	Rapp. Polins./Sat.	7,26	2,77%	
Sale da cucina	Colesterolo (mg)	41,43		
grana grat.	Glucidi Disponibili (Carboidrati) (g)	182,30		
nasello	Amidi (g)	256,97	53,78%	
Pomodori, pelati, in scatola con liquido	Glucidi Solubili (g)	80,80	40,87%	
Capperi sottaceto	Alcool (g)	0,00	12,85%	
Aglio, fresco	Fibra Alimentare (g)	25,81	0,00%	
Origano, fresco	Calcio (mg)	831,59		
Olio di oliva extravergine	Fosforo (mg)	1.497,32		
Sale da cucina	Potassio (mg)	4.687,97		
Patate	Sodio (mg)	2.493,65		
Olio di oliva extravergine	Ferro (mg)	12,48		
Latte di vacca, parzialmente scremato uht	Zinco (mg)	9,76		
Burro	Tiamina (mg)	1,35		
grana grat.	Riboflavina (mg)	1,61		
Sale da cucina	Niacina (mg)	30,13		
Pane di semola	Retinolo equivalenti (μg)	639,15		
mela	Retinolo (μg)	126,95		
Cena	Vitamina C (mg)	138,20		
Pasta di semola	Vitamina B6 (mg)	2,62		
Brodo vegetale	Acido Linoleico (g)	5,98		
Olio di oliva extravergine	Acido Linolenico (g)	1,12		
grana grat.	Acido Oleico (g)	30,92		
Pollo, petto	Vitamina E (mg)	11,88		
Olio di oliva extravergine	Altri Acidi Grassi Polinsaturi (g)	0,18		
Fagiolini	Vitamina D (μg)	0,32		
Olio di oliva extravergine	β-carotene equivalente (μg)	3,065,55		
Pane di semola	Acido Folico (μg)	439,77		
pera	Acqua (g)	1.615,26		
	(Circa 164,8gr con lo scarto)			
	(Circa 210,5gr con lo scarto)			
	(Circa 319,1gr con lo scarto)			

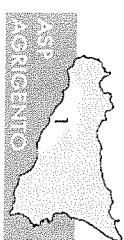
AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE - AGRIGENTO



VITTO COMUNE - MENU' ESTIVO

SABATO		TOTALI DEL SABATO	% Apporto energetico	LARN
Colazione				
Latte di vacca, parzialmente scremato uht	250 gr	Energia (KCal)	2.360,16	
Zucchero (saccarosio)	10 gr	Energia (KJ)	8.762,43	
Fette biscottate	30 gr	Proteine Totali (g)	98,82	16,75%
Marmellata	25 gr	Proteine Animali (g)	53,52	
Pranzo		Proteine Vegetali (g)	40,98	
gnocchi di patate		Lipidi Totali (g)	85,19	
Pomodori, pelati, in scatola con liquido	200 gr	Lipidi Animali (g)	32,22	32,48%
Cipolle	150 gr	Lipidi Vegetali (g)	40,49	12,29%
Basilico, fresco	20 gr	Acidi Grassi Saturi Totali (g)	33,32	15,44%
Sale da cucina	1 gr	Acidi Grassi Monoinsaturi Totali (g)	7,69	12,70%
grana grat.	0 gr	Acidi Grassi Polinsaturi Totali (g)	34,63	15,41%
Olio di oliva extravergine	10 gr	Grass. Polinsaturi Totali (g)	40,41	2,93%
bovino carne magra	100 gr	Acidi Grassi Saturi Totali (g)	7,69	
Prezzemolo, fresco	1 gr	Acidi Grassi Monoinsaturi Totali (g)	33,32	
Origano, fresco	1 gr	Acidi Grassi Polinsaturi Totali (g)	7,69	
Basilico, fresco	1 gr	Grass. Polinsaturi Totali (g)	40,41	
Olio di oliva extravergine	5 gr	Grass. Saturi Totali (g)	34,63	
Sale da cucina	0 gr	Grass. Monoinsaturi Totali (g)	7,69	
Carote	200 gr	Grass. Polinsaturi Totali (g)	40,41	
Olio di oliva extravergine	5 gr	Colesterolo (mg)	209,70	
Sale da cucina	0 gr	Glucidi Disponibili (Carbooidrati) (g)	315,33	
Pane di semola	100 gr	Amino (g)	187,91	50,10%
uva	150 gr	Glucidi Solubili (g)	95,28	29,86%
		Alcool (g)	0,00	15,14%
		Fibra Alimentare (g)	32,78	0,00%
		Calcio (mg)	1.436,30	
		Fosforo (mg)	1.461,43	
		Potassio (mg)	4.239,95	
		Sodio (mg)	4.241,96	
		Ferro (mg)	13,36	
		Zinco (mg)	14,69	
		Tiamina (mg)	1,33	
		Riboflavina (mg)	1,71	
		Niacina (mg)	17,17	
		Retinolo equivalenti (μg)	3.589,52	
		Retinolo (μg)	305,00	
		Vitamina C (mg)	120,91	
		Vitamina B6 (mg)	2,31	
		Acido Linoleico (g)	5,80	
		Acido Linolenico (g)	1,26	
		Acido Oleico (g)	35,65	
		Vitamina E (mg)	14,41	
		Altri Acidi Grassi Polinsaturi (g)	0,04	
		Vitamina D (μg)	1,52	
		β-carotene equivalente (μg)	19.698,01	
		Acido Folico (μg)	336,62	
		Acqua (g)	1.659,83	

AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE - AGRIGENTO



AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE - AGRIGENTO



VITTO COMUNE - MENU' ESTIVO

DOMENICA

		Energia 2.646,32KCal - Lipidi >91,51g - Proteine 132,45g - Carboidrati >343,03g	% Apporto energetico	LARN
Colazione				
Latte di vacca, parzialmente scremato uht	250 gr	Energia (KCal)	2.646,32	
Zucchero (saccarosio)	10 gr	Energia (KJ)	11.074,33	
Fette biscottate	30 gr	Proteine Totali (g)	132,45	20,02%
Marmellata	25 gr	Proteine Animali (g)	90,55	
Pranzo		Proteine Vegetali (g)	41,90	
Pasta di semola	80 gr	Lipidi Totali (g)	91,61	
Latte di vacca, parzialmente scremato uht	80 gr	Lipidi Animali (g)	35,65	
Farina di frumento, tipo 00	100 gr	Lipidi Vegetali (g)	55,96	
Burro	5 gr	Acidi Grassi Saturi Totali (g)	24,81	
Noce moscata	1 gr	Acidi Grassi Monoinsaturi Totali (g)	50,97	
Sale da cucina	0 gr	Acidi Grassi Polinsaturi Totali (g)	11,33	
Funghi prataioli, coltivati	100 gr	Rapp. Polins./Sat.	36,19	
Ajlio, fresco	1 gr	Colesterolo (mg)	352,60	
Olio di oliva extravergine	10 gr	Glucidi Disponibili (Carbooidrati) (g)	343,03	
Prosciutto cotto	20 gr	Amido (g)	263,74	
grana grat.	10 gr	Glucidi Solubili (g)	79,38	
Pollo, coscia	250 gr	Alcool (g)	1,01	
Rosmarino, fresco	1 gr	Fibra Alimentare (g)	24,67	
Sale da cucina	0 gr	Calcio (mg)	907,58	
Olio di oliva extravergine	5 gr	Fosforo (mg)	1.967,36	
Patate	200 gr	Potassio (mg)	5.227,05	
Rosmarino, fresco	1 gr	Sodio (mg)	1.994,72	
Olio di oliva extravergine	5 gr	Ferro (mg)	16,47	
Sale da cucina	0 gr	Zinco (mg)	14,46	
Pane di semola	50 gr	Tiamina (mg)	1,45	
albicocche	150 gr	Riboflavina (mg)	2,11	
Cena		Niacina (mg)	32,61	
Pasta di semola	50 gr	Retinolo equivalenti (ug)	614,90	
Olio di oliva extravergine	10 gr	Retinolo (ug)	164,55	
grana grat.	10 gr	Vitamina C (mg)	205,75	
Sale da cucina	0 gr	Vitamina B6 (mg)	3,04	
Merluzzo	130 gr	Acido Linoleico (g)	9,25	
Prezzemolo, fresco	1 gr	Acido Linolenico (g)	1,55	
Olio di oliva extravergine	10 gr	Acido Oleico (g)	48,69	
Melanzane	70 gr	Vitamina E (mg)	15,28	
Zucchine	70 gr	Altri Acidi Grassi Polinsaturi (g)	0,51	
Peperoni dolci	60 gr	Vitamina D (ug)	1,38	
Olio di oliva extravergine	10 gr	B-carotene equivalente (ug)	2.692,46	
Pane di semola	100 gr	Acido Folico (ug)	333,08	
loti	150 gr	Acqua (g)	1.412,01	

(Circa 319,1gr. con lo scarto)



AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE - AGRIGENTO

TOTALI DEL DOMENICA

			% Apporto energetico	LARN
Energia (KCal)	2.646,32	Energia (KCal)	2.646,32	
Energia (KJ)	11.074,33	Energia (KJ)	11.074,33	
Proteine Totali (g)	132,45	Proteine Totali (g)	132,45	
Proteine Animali (g)	90,55	Proteine Animali (g)	90,55	
Proteine Vegetali (g)	41,90	Proteine Vegetali (g)	41,90	
Lipidi Totali (g)	91,61	Lipidi Totali (g)	91,61	
Lipidi Animali (g)	35,65	Lipidi Animali (g)	35,65	
Lipidi Vegetali (g)	55,96	Lipidi Vegetali (g)	55,96	
Acidi Grassi Saturi Totali (g)	24,81	Acidi Grassi Saturi Totali (g)	24,81	
Acidi Grassi Monoinsaturi Totali (g)	50,97	Acidi Grassi Monoinsaturi Totali (g)	50,97	
Acidi Grassi Polinsaturi Totali (g)	11,33	Acidi Grassi Polinsaturi Totali (g)	11,33	
Rapp. Polins./Sat.	36,19	Rapp. Polins./Sat.	36,19	
Colesterolo (mg)	352,60	Colesterolo (mg)	352,60	
Glucidi Disponibili (Carbooidrati) (g)	343,03	Glucidi Disponibili (Carbooidrati) (g)	343,03	
Amido (g)	263,74	Amido (g)	263,74	
Glucidi Solubili (g)	79,38	Glucidi Solubili (g)	79,38	
Alcool (g)	1,01	Alcool (g)	1,01	
Fibra Alimentare (g)	24,67	Fibra Alimentare (g)	24,67	
Calcio (mg)	907,58	Calcio (mg)	907,58	
Fosforo (mg)	1.967,36	Fosforo (mg)	1.967,36	
Potassio (mg)	5.227,05	Potassio (mg)	5.227,05	
Sodio (mg)	1.994,72	Sodio (mg)	1.994,72	
Ferro (mg)	16,47	Ferro (mg)	16,47	
Zinco (mg)	14,46	Zinco (mg)	14,46	
Tiamina (mg)	1,45	Tiamina (mg)	1,45	
Riboflavina (mg)	2,11	Riboflavina (mg)	2,11	
Niacina (mg)	32,61	Niacina (mg)	32,61	
Retinolo equivalenti (ug)	614,90	Retinolo equivalenti (ug)	614,90	
Retinolo (ug)	164,55	Retinolo (ug)	164,55	
Vitamina C (mg)	205,75	Vitamina C (mg)	205,75	
Vitamina B6 (mg)	3,04	Vitamina B6 (mg)	3,04	
Acido Linoleico (g)	9,25	Acido Linoleico (g)	9,25	
Acido Linolenico (g)	1,55	Acido Linolenico (g)	1,55	
Acido Oleico (g)	48,69	Acido Oleico (g)	48,69	
Vitamina E (mg)	15,28	Vitamina E (mg)	15,28	
Altri Acidi Grassi Polinsaturi (g)	0,51	Altri Acidi Grassi Polinsaturi (g)	0,51	
Vitamina D (ug)	1,38	Vitamina D (ug)	1,38	
B-carotene equivalente (ug)	2.692,46	B-carotene equivalente (ug)	2.692,46	
Acido Folico (ug)	333,08	Acido Folico (ug)	333,08	
Acqua (g)	1.412,01	Acqua (g)	1.412,01	



Vitto Speciale

DIETALIQUIDA O IDRICA (SOLO ACQUA) O I

Le diete speciali sono destinate a soggetti con specifiche patologie per le quali sono indicate modificazioni dietetiche, ma che non richiedono formulazioni dietetiche personalizzate.

Vengono allestite quando possibile, con i piatti dell'alimentazione comune (merù del giorno e/o piatti fissi), opportunamente adattati e combinati a seconda dell'esigenza di modifica bromatologica (ad esempio, per la **dietà iposodica**, sono previsti medesimi piatti dell'alimentazione comune, con preparazioni più semplici senza l'utilizzo del sale da cucina, senza formaggi stagionati e salumi, controllando così l'apporto di sodio).

Questa modalità di allestimento delle diete speciali, garantisce una maggiore accettazione della restrizione dietetica da parte dell'ospite, che si sentirà così meno discriminato, consentendo inoltre, una migliore organizzazione a livello di cucina.

Le direttive e la composizione qualitativa e quantitativa delle diete speciali, sono state stabiliti dalla dietista e devono essere richieste dal Medico del reparto.

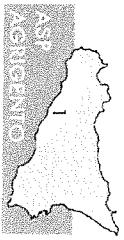
Resta inteso che la Ditta appaltatrice, si impegna a confezionare ogni altra dieta speciale che venisse richiesta per particolari esigenze dei ricoverati.

In sostituzione o parziale integrazione del pasto comune, potranno essere richieste dalla Dietista, forniture e somministrazioni di prodotti ed integratori dietetici.

Costituita esclusivamente da liquidi, ha apporto calorico molto ridotto (intorno alle 300 Cal.).

E' destinata ai pazienti, che in attesa di accertamenti, devono assumere esclusivamente liquidi.

Si può richiedere anche esclusivamente acqua ed in questo caso la quantità da distribuire sarà di 3 litri / die..



DIETA LIQUIDA O IDRICA (SOLO ACQUA) O I				
PROTEINE g 10 13.5%	LIPIDI g 0.5 1.5%	GLUCIDI g 66 85%	FIBRA g 0	ACQUA ml 1000
ALIMENTI	GRAMMI	ALTERNATIVE	GRAMMI	
COLAZIONE				
Tè o caffè d'orzo	250	Latte scremato	250	
zucchero	10			
Acqua	11,5	(se solo acqua 2 bottiglie)	1,3	
PRANZO				
Tè o caffè d'orzo	250			
zucchero	10			
DIETA DI RIALIMENTAZIONE II				
CENA				
Tè o caffè d'orzo	250	Latte scremato	250	
zucchero	10			
DIETE DI RIALIMENTAZIONE III e IV				
DIETA LIQUIDA O IDRICA (SOLO ACQUA) O I				
CENA				
Tè o caffè d'orzo	250	Latte scremato	250	
zucchero	10			

E' indicata nelle prime giornate di rialimentazione dei pazienti sottoposti ad interventi chirurgici quali gastroresezioni, resezioni intestinali più o meno estese e nei casi in cui sia necessario un graduale ripristino dell'alimentazione orale.

Si inizia somministrando per 2 o 3 giorni questa dieta che prevede alimenti molto digeribili ed è a basso apporto calorico, priva di fibre e priva di lattosio.

Se le condizioni del paziente lo consentono, si passa successivamente alle diete di rialimentazione III, e IV.

Con opportune modifiche può essere utilizzata anche nella rialimentazione delle pancreatiti acute.

Quando il decorso clinico lo permette, è possibile ampliare la scelta degli alimenti continuando a fornire preparazioni facilmente digeribili.

Queste diete, per la tipologia di fibre contenute e per il frazionamento dei pasti, hanno lo scopo di evitare l'insorgenza di alcune complicanze quali la diarrea, consentendo un migliore recupero ponderale.

Il periodo di rialimentazione può avere durata variabile in relazione al tipo di patologia, di intervento e di risposta del singolo paziente. Poiché la dieta di rialimentazione esclude numerosi alimenti (verdura, frutta, latte, ecc.), con conseguente rischio di carenze nutritizionali, si dovranno valutare opportune integrazioni nel caso si debba protrarre a lungo



AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE - AGRIGENTO



AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE - AGRIGENTO

DIETA DI RIALIMENTAZIONE II

PROTEINE g 27,38 9%	LIPIDI g 37,4 30%	GLUCIDI g 184,5 61%	FIBRA g 6	KCAL 1270
ALIMENTI		GRAMMI	ALTERNATIVE	GRAMMI
COLAZIONE				
te	250	Caffè d'orzo o latte p.s.	250	
zucchero	10			
2 fettebiscottate	14	3 biscotti primi mesi	15	
marmellata	25			
2 fettebiscottate	14	3 biscotti primi mesi	15	
PRANZO				
semolino in brodo vegetale	80	Crema di riso in brodo vegetale o pastina	80	
Grana gratt.	10			
Olio extravergine di oliva	15			
CENA				
Pastina in brodo vegetale	80	Crema di riso in brodo vegetale	80	
Grana gratt.	10			
Olio extravergine d'oliva	15			
CENA				
Pastina in brodo vegetale	80	Crema di riso in brodo vegetale o semolino	80	
Grana gratt.	10			
Olio extravergine di oliva	15			
Frutta cotta	150			

DIETA DI RIALIMENTAZIONE III

PROTEINE g 28,52 9%	LIPIDI g 38,18 27%	GLUCIDI g 217,5 64%	FIBRA g 12	KCAL 1270
ALIMENTI		GRAMMI	ALTERNATIVE	GRAMMI
COLAZIONE				
te	250	Caffè d'orzo o latte p.s.	250	
zucchero	10			
2 fettebiscottate	14			
marmellata	25			
2 fettebiscottate	14	biscotti primi mesi	15	
PRANZO				
semolino in brodo vegetale	80	Crema di riso in brodo vegetale o pastina	80	
Grana gratt.	10			
Olio extravergine di oliva	15			
CENA				
Pastina in brodo vegetale	80	Crema di riso in brodo vegetale	80	
Grana gratt.	10			
Olio extravergine di oliva	15			
Frutta cotta	150			
CENA				
Pastina in brodo vegetale	80	Crema di riso in brodo vegetale o semolino	80	
Grana gratt.	10			
Olio extravergine di oliva	15			
Frutta cotta	150			



AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE - AGRIGENTO



AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE - AGRIGENTO

DIETA DI RIALENTAZIONE IV

DIETA DI REALIMENTAZIONE IV					
PROTEINE g 50,8 19%	LIPIDI g 39,2 25%	GLUCIDI g 215,5 56%	FIBRA g 6	VEGETALI 100 g	GRAMMI
ALIMENTI	GRAMMI	ALTERNATIVE			GRAMMI
COLAZIONE					
tè	250	Caffè d'orzo o latte p.s.			250
zucchero	10				
2 fette biscottate	14	biscotti primimesi			15
marmellata	25				
SPUNTINO					
2 fette biscottate	14	biscotti primimesi			15
PRANZO					
semolino in brodo vegetale	80	Crema di riso in brodo vegetale o pastina			80
Grana gratt.	10				
Olio extravergine di oliva	15				
Pollo petto (bollito o alla piastra)	100	Pesce (da alternare) Hamburger di bovino magro			130 100
Frutta cotta	150				
CENA					
Pastina in brodo vegetale	80	Crema di riso in brodo vegetale o semolino			80
Grana gratt.	10				
Olio extravergine di oliva	15				
Pollo (bollito o alla piastra)	100	Pesce (da alternare)			130
Frutta cotta	150	Polpettine di bovino magro			100

In questa dieta la consistenza delle preparazioni è omogenea, prevalentemente cremosa. Per le bevande come acqua, tè, caffè, ecc. può essere necessaria l'aggiunta di polvere addensante in quantità variabile (in relazione alla prescrizione del Fisiatra).

Per pazienti con particolare inappetenza o difficoltà ad assumere un pasto completo, può essere più adatto il "piatto unico" che include il primo, il secondo piatto e la verdura.

Indicata per pazienti che presentano una compromissione parziale della capacità di degluttazione.

INZIO		INIZIO	
semolino in brodo vegetale	80	Crema di riso in brodo vegetale o pastina	80
Grana grat.	10		
Olio extravergine di oliva	15		
Pollo petto (bolito o alla piastra)	100	Pesce (da alternare) Hamburger di bovino magro	130 100

PRANZO

DIETA PER DISFAGIA



AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE - AGRIGENTO



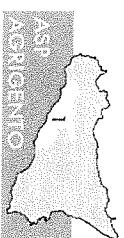
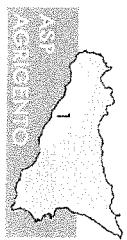
AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE - AGRIGENTO

DIETA PER DISFAGIA SEMILIQUIDA

ALIMENTI	GRAMMI	ALTERNATIVE	GRAMMI
PROTEINE g 62 12%	LIPIDI g 79 34%	GLUCIDI g 281 52%	FIBRA g 9,16 KCAL 2030
COLAZIONE			
Latte intero	250	2 yogurt intero naturale 2 yogurt intero alla frutta o tè o caffè d'orzo zuccherato	250 250 250
zucchero	10		
biscotti primi mesi	30		
SPUNTINO			
yogurt intero alla frutta	125	Omogeneizzato di frutta	160
PRANZO			
semolino in brodo vegetale	50	o crema di riso	50
Grana gratt	10	pollo o di tacchino o pesce (da alternare)	160
Omogeneizzato di manzo	160		
OMOGENETIZZATO DI VERDURA	160	Verdure frullate	200
olio extrav. d'oliva	10		
Omogeneizzato di frutta	160	Frutta frullata con latte	100/50
SPUNTINO			
Omogeneizzato di frutta	160	Frutta frullata con latte	100/50
CENA			
Crema di riso in brodo vegetale	50	passato di verdura brodoso	
Grana gratt.	10		
Formaggino	100	Omogeneizzato di: pollo, vitello , tacchino, pesce	160
Omogeneizzato di verdura	160	Verdura cotta frullata	200
olio extrav. d'oliva	10		
Omogeneizzato di frutta	160	Frutta frullata con latte	100/50
SPUNTINO			
yogurt magro alla frutta	125	Frutta frullata con latte	100/50

DIETA PER DISFAGIA SEMISOLIDA

ALIMENTI	GRAMMI	ALTERNATIVE	GRAMMI
PROTEINE g 76 17%	LIPIDI g 78 33%	GLUCIDI g 284 54%	FIBRA g 22,2 KCAL 2110
COLAZIONE			
Latte intero	250	2 yogurt intero naturale 2 yogurt alla frutta (senza pezzi) Tè o caffè d'orzo zuccherato	250 250 250
zucchero	10		
Biscotti primi mesi	30	o fette biscottate	30
SPUNTINO			
yogurt intero alla frutta	125	Frutta frullata	150
PRANZO			
semolino in brodo <u>denso</u> vegetale	80	o crema di riso o multicereali	80
Grana gratt	10	pollo petto o tacchino pesce (da alternare) frullati o prosciutto cotto frullato denso o formaggio cremoso o ricotta	100/130
Bovino frullato	100		
Verdura cotta frullata	200	o purè	100
olio extrav. d'oliva	10		
Frutta frullata	150	omogeneizzato di frutta	160
SPUNTINO			
FRULLATO di frutta	150	Yogurt magro alla frutta	125
CENA			
Crema di riso in brodo denso vegetale	50	passato di verdura creme di verdure	250 250
Grana gratt.	10		
Formaggino	100	Formaggio cremoso (da alternare tra: robiola, stracchino, formaggino)	100
Omogeneizzato di verdura	160	bovino o pollo o tacchino frullato pesce (da alternare) frullato ricotta di vacca	100 130 180
olio extrav. d'oliva	10		
Purè di patate	200	Verdura cotta frullata	200
olio extrav. d'oliva	10		
Frullato di frutta	150	Omogeneizzato di frutta	160
SPUNTINO			
yogurt magro alla frutta	12,5	Frutta frullata	150



DIETA PER DISFAGIA SOLIDA				
ALIMENTI	GRAMMI	ALTERNATIVE	GRAMMI	
Colazione				
Latte intero	250	2 yogurt intero naturale 2 yogurt intero alla frutta tè o caffè d'orzo	250 250	
Zucchero	10			
Biscotti primi mesi	60			
Spuntino				
Yogurt intero alla frutta	125	Frullato o frutta cotta	200	
Pranzo				
Pasta molto cotta al pomodoro	80	o con zucchine o cavolfiori, carote molto cotte o gnocchi di patate	200 200	
Grana grat.	10	o polpettine morbide di bovino pollo o tacchino senza brodo o frittata morbida	100 100 2	
Pesce (da alternare)	130	stracchino o ricotta di vacca	80/180	
Pure di patate	200	zucchine o carote o cavolfiori lessi molto cotti	200	
olio extrav. d'oliva	10			
Frutta cotta	100	o banana matura	150	
Spuntino				
Frutta colta (mela o pera)	150	Banana matura	150	
Cena				
Crema di riso in brodo denso vegetale	80	passato di verdura creme di verdure	250 250	
Grana grat	5			
Formaggio fresco (da alternare)	80	ricotta di vacca pesce merluzzo, polpette morbide di vitello	180 130 100	
Pure di patate	200	ortaggi molto cotti	200	
olio extrav. d'oliva	10			
Frutta colta (mela pera)	150	banana matura	150	
Spuntino				
Yogurt' nero alla frutta	125	Frutta cotta	150	

DIETE IPOCALORICHE DISLIPIDEMICHE

L'apporto calorico prescritto deve essere attentamente valutato e stabilito in base ad età, altezza, sesso, attività fisica e stato psicofisico.

Il regime alimentare ipocalorico è rivolto a soggetti adulti in sovrappeso o obesi, anche con problemi di dislipidemia.

Frequenze settimanali previste dal capitolo

pesce	3/ 4 volte la settimana
carne bianca	4 volte la settimana
carne rossa	3 volte la settimana
formaggi	1/ 2 volte la settimana
uova	1 volta la settimana
legumi	2/ 3 volte la settimana
salumi	1 volta la settimana
patate	0 volte la settimana
verdure	14 volte la settimana

La dieta ipocalorica da kcal 870 non prevede pane, e la pasta (20 gr) è solo a pranzo.

Le alternative del contorno sono le stesse del menù comune, escludendo quelle con patate.

I primi piatti delle altre diete ipocaloriche si potranno alternare con: pasta o riso al pomodoro, all'olio o in brodo vegetale, sia a pranzo che a cena, con le rispettive grammature.

ALIMENTI	GRAMMI	ALTERNATIVE	GRAMMI
Colazione			
Latte intero	250	2 yogurt intero naturale 2 yogurt intero alla frutta tè o caffè d'orzo	250 250
Zucchero	10		
Biscotti primi mesi	60		
Spuntino			
Yogurt' nero alla frutta	125	Frutta cotta	150

AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE - AGRIGENTO



MENÙ INVERNALE IPOCALORICO DISLIPIDEMICO KCAL 870 - SETTIMANA

	PRANZO	CENA
Lunedì	Pasta e zucchine Tacchino al rosmarino Radicchio e carote	zucca gialla lessa bresaola Finocchi lessi
Martedì	minestrone Merluzzo al forno Insalata verde	Passato di verdure Petto di pollo ai ferri Broccoletti lessi
Mercoledì	Riso verza e cipolle Bollito di bovino Cicoria lessa	Passato di verdure Orata agli asparagi Carote all'olio
Giovedì	Pasta con cime di rapa Arrosto di tacchino Funghi trifolati	Passato di verdure Hamburger di bovino ai ferri Fagiolini lessi
Venerdì	Pasta e broccoli Nasello ai carciofi Insalata mista	Minestrone Tonno al naturale Rucola e limone
Sabato	Riso e bietole bovino al limone Cavolfiori lessi	Zuppa di verdure mozzarella Spinaci all'olio
Domenica	Pasta con asparagi Petto di pollo ai ferri Fagiolini lessi	Passato di verdure Platessa al salmoriglio Carote julienne
	PRANZO	CENA
Lunedì	Riso melanzane e zucchine Insalata mista	Passato di verdure estive Mozzarella Carote all'olio
Martedì	Pasta ai funghi Piatessa agli aromi Fagiolini all'olio	minestrone Petto di pollo al limone Insalata di pomodoro
Mercoledì	Riso con zucchine bovino ai carciofi Melanzane grigliate	Passato di verdure bresaola lattuga
Giovedì	Pasta e spinaci Pollo agli Funghi trifolati	Minestrone estivo Bistecca ai ferri Spinaci lessi
Venerdì	Riso carote, cipolle pomodoro Nasello alla pizzaiola cetrioli	Passato di verdure Pollo alla griglia Fagiolini all'olio
Sabato	Pasta con asparagi Hamburger di bovino al limone Carote julienne	minestrone Involtini melanzane e ricotta Insalata mista
Domenica	Pasta con i funghi Petto di pollo agli aromi Insalata di pomodoro	Passato di verdure Merluzzo ai ferri Verdure grigliate miste

AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE - AGRIGENTO



MENÙ ESTIVO IPOCALORICO DISLIPIDEMICO KCAL 870 - SETTIMANA

	PRANZO	CENA
Lunedì		
Martedì		
Mercoledì		
Giovedì		
Venerdì		
Sabato		
Domenica		



AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE - AGRIGENTO

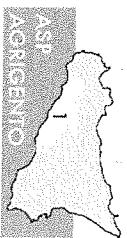


AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE - AGRIGENTO

DIETA IPOCALORICA DISLIPIDEMICA				
PROTEINE g 54 25%	LIPIDI g 35 36%	GLUCIDI g 109 39,5%	FIBRA g 19,2	KCAL 870
ALIMENTI	GRAMMI	ALTERNATIVE	GRAMMI	
COLAZIONE				
latte p. scremato	200	1 yogurt magro alla frutta tè o caffè d'orzo	125 250	
pane di semola	25	2 fette biscottate	14	
PRANZO				
Pasta del giorno	20	Con ortaggi o in brodo vegetale	200/250	
Bovino alla piastra	100	Petto di pollo o, tacchino Pesce (da affumicare)	100 130	
verdura cotta olio extra v. oliva	200 10	verdura cruda mista	150	
frutta fresca	150	o cotta, o purea di frutta	150	
CENA				
passato di verdura (senza pasta)	250	brodo vegetale	250	
Mozzarella (max 1 volta la settimana)	50	Ricotta di vacca prosciutto crudo magro pesce (da alternare) bovino o pollo o tacchino	80 50 130 100	
verdura cruda mista	150	verdura cotta	200	
olio extra v. oliva frutta fresca	10 150	frutta cotta	150	

MENU INVERNALE IPOCALORICO DISLIPIDEMICO- SETTIMANA

		PRANZO		CENA
Lunedì		Pasta e lenticchie Tacchino al rosmarino Radicchio e carote		Pastina e zucca gialla bresaola Finocchi lessi
Martedì		Pasta e patate Merluzzo al forno Insalata verde		Riso prezzemolato Petto di pollo ai ferri Broccoletti lessi
Mercoledì		Riso con asparagi Bollito di bovino Citoria lessa		Pastina in brodo vegetale orata agli aromi Carote all'olio
Giovedì		Pasta e fagioli Arrosto di tacchino Funghi trifolati		Zuppa orzo e piselli Hamburger di bovino ai ferri Fagioli lessi
Venerdì		Pasta e broccoli Nasello ai carciofi Insalata mista		Minestrone Tonno al naturale Rucola e limone
Sabato		Riso allo zafferano bovino al limone Cavolfiori lessi		Zuppa di ceci mozzarella Spinaci all'olio
Domenica		Pasta con asparagi Petto di pollo ai ferri Fagiolini lessi		Passato di verdure Piatessa al salmoriglio Carote julienne



MENU' ESTIVO IPOCALORICO DISLIPIDEMICO - SETTIMANA

PRANZO		CENA		
Lunedì	Riso melanzane e zucchine Tacchino al limone Insalata mista	Passato di verdure estive mozzarella Carote all'olio		
Martedì	Pasta ai funghi Platessa agli aromi Fagioli all'olio	Riso prezzemolato Petto di pollo al limone Insalata di pomodoro		
Mercoledì	Riso con zucchine bovino ai carciofi Melanzane grigliate	Pastina in brodo vegetale bresaola lattuga		
Giovedì	Pasta alla puttanesca Polo agli aromi Funghi trifolati	Minestrone estivo bistecca ai ferri Spinaci lessi		
Venerdì	Riso carote cipolle pomodoro Nasello alla pizzaiola cetrioli	Pastina in brodo vegetale tacchino alla griglia Fagioli all'olio		
Sabato	Pasta con asparagi Hamburger di bovino al limone Carote julienne	Riso e lenticchie Involtini melanzane e ricotta Insalata mista		
Domenica	Pasta con i funghi Petto di pollo agli aromi Insalata di pomodoro	Pasta con ortaggi Passato di verdure Merluzzo ai ferri Verdure grigliate miste		
DIETA IPOCALORICA DISLIPIDEMICA				
PROTEINE g 62	LIPIDI g 37	GLUCIDI g 180	FIBRA g 19.5	KCAL 1250
19%	27%	54%		
ALIMENTI		GRAMMI	ALCUNE ALTERNATIVE	GRAMMI
COLAZIONE				
	latte p.s. scremato	200	Yogurt magro alla frutta tè o caffè d'orzo	125 250
	pane di semola	25	2 fette biscottate	15
PRANZO				
	Pasta o riso con verdure	70/150	Pasta e patate legumi secchi e pasta	50/80 40/40
	olio extra v. d'oliva	5		
	Grana grat.	5		
	Bovino magro	100	pollo, tacchino (petto) pesce (da alternare) bresaola	100 130 60
	verdura cotta	200	verdura cruda mista	150
	olio extra v. d'oliva	5		
	frutta fresca	150	purea di frutta	150
CENA				
	Pasta con ortaggi	50/150	Riso in brodo veg. legumi secchi	50 60
	grana grat.	5	orzo e piselli surg.	30/100
	Mozzarella (max 1 volta la settimana)	50	Ricotta di vacca bresaola o prosciutto magro pesce (da alternare) manzo o pollo o vitello	80 80 130 100
	verdura cruda mista	150	verdura cotta	200
	olio extra v. d'oliva	10		
	frutta fresca	150	frutta cotta	150



DIETA IPOCALORICA DISLIPIDEMICA

PROTEINE g 62 18%	LIPIDI g 42 25%	GLUCIDI g 231 57%	FIBRA g 21,7	KCAL 2290
ALIMENTI	GRAMMI	ALCUNE ALTERNATIVE	GRAMMI	
COLAZIONE				
latte p. scremato	200	yogurt magro alla frutta tè o caffè d'orzo zuccherato	125 250	
pane di semola	50	4 fette biscottate	28	
PRANZO				
pasta o riso con verdure	70/150	Pasta e patate o legumi secchi e pasta	50/80 40/40	
olio extra v. d'oliva	5			
Grana gratt	5			
vitello	100	tacchino o pollo, pesce	100 130	
verdura cotta	200	verdura cruda mista	150	
olio extra v. d'oliva	10			
frutta fresca	150	Cotta o purea di frutta	150	
pane di semola	50	o fette biscottate 4	28	
CENA				
pasta con ortaggi	50/150	Riso in brodo veg.	50	
		legumi secchi	60	
		orzo e piselli surgelati	30/100	
Grana gratt	5			
Mozzarella (max 1 volta la settimana)	50	Ricotta di vacca Bresaola o prosciutto magro manzo o pollo o tacchino pesce (da alternare)	80 80 100 130	
verdura cruda mista	150	verdura cotta	200	
olio extra v. d'oliva	10			
frutta fresca	150	frutta cotta	150	

DIETA DISLIPIDEMICA NORMOCALORICA

PROTEINE g 96 18%	LIPIDI g 66 26%	GLUCIDI g 346 57%	FIBRA g 24	KCAL 2290
ALIMENTI	GRAMMI	ALCUNE ALTERNATIVE	GRAMMI	
COLAZIONE				
latte p. scremato	250	yogurt magro alla frutta tè o caffè d'orzo zuccherato	125 250	
Fette biscottate 4	28	o pane di semola	50	
zuccotto	10			
marmellata	25	o miele	20	
PRANZO				
pasta o riso con verdure	80/150	Pasta e patate o pasta e legumi secchi	50/120 40/50	
olio extra v. d'oliva	20			
vitello	100	tacchino o pollo (petto o coscia pesce (da alternare))	100/250 130	
Insalata o ortaggi	100/200	verdura cotta	200	
olio extra v. d'oliva	10			
frutta fresca (di stagione)	150	Cotta o succo di frutta	150/125	
pane di semola	100	o fette b. n. 4 o patate + pane	28/200+50	
CENA				
pasta con ortaggi	50/150	Riso in brodo veg.	50	
		legumi secchi	60	
		orzo e piselli surgelati	30/100	
Olio e.v.o.	5			
Mozzarella (max 1/ settimana)	100	Ricotta di vacca Bresaola o prosciutto magro manzo o pollo o tacchino pesce (da alternare)	80 80 100 130	
verdura cruda mista	150	verdura cotta	200	
olio extra v. d'oliva	10			
frutta fresca	150	frutta cotta	150	



DIETE PER DIABETE

MENU INVERNNALE DIABETICI - SETTIMANA

PRANZO

Lunedì

Lenticchie
Tacchino al rosmarino
Radicchio e carote

Martedì

Pasta cime di rapa
Merluzzo al forno
Insalata verde

Mercoledì

Riso con asparagi
Bollito di bovino
Cicoria lessa

Giovedì

Fagioli
Arrosto di tacchino
Funghi trifolati

Venerdì

Pasta e broccoli
Nasello ai carciofi
Insalata mista

Sabato

Riso allo zafferano
bovino al limone
Cavolfiori lessi

CENA

Pastina e zucca gialla
Prosciutto cotto magro
Finocchi lessi

Pasta

Riso prezzemolato
Petto di pollo ai ferri
Broccoletti lessi

Tortellini

Tortellini in brodo vegetale
Frittata con spinaci
Carote all'olio

Zuppa orzo e piselli
Hamburger di bovino ai ferri
Fagiolini lessi

Domenica

Minestrone
Tonno al naturale
Rucola e limone

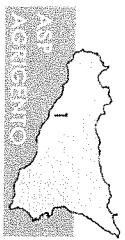
Pasta

Zuppa di ceci
mozzarella
Spinaci all'olio

Frequenze settimanali previste dal capitolo

pesci	3/ 4 volte la settimana
carne bianca	4 volte la settimana
carne rossa	3 volte la settimana
formaggi	1/ 2 volte la settimana
uova	1 volta la settimana
legumi	2/ 3 volte la settimana
salumi	1 volta la settimana
patate	0 volte la settimana
verdure	14 volte la settimana

Diete frazionate in tre pasti principali (colazione, pranzo, cena) e due spuntini (metà pomeriggio e dopo cena).
Prevedono l'esclusione di zuccheri semplici aggiunti, utilizzano prevalentemente alimenti a basso o medio indice glicemico ed integrali (frutta, pasta, verdure, ecc.).
Tutti gli schemi dietetici includono anche preparazioni frullate (carne, verdura), carote lessate a pranzo. La presenza di questi alimenti rende possibile l'utilizzo delle diete nella ri alimentazione, nella disfagia, nella difficoltà di masticazione, in presenza di complicanze quali la diarrea.
Frutta vietata: banane, uva, lichi, mandarini, mandaranci, gelsi, anguria, da consumare con moderazione
kiwi e arancas (max 1 volta / die).
Alimenti vietati: zucchero aggiunto, succhi di frutta zuccherati, confetture di frutta.
Hanno apporti calorici diversi (ipocaloriche, normocaloriche, ipercaloriche), la prescrizione deve essere attentamente valutata e stabilita in base ad età, altezza, sesso, attività fisica e stato metabolico.
Queste diete sono rivolte a pazienti che presentano intolleranza ai carboidrati, diabete tipo 1 e 2, diabete iatrogeno, sindrome plurimetabolica, ipoglicemia reattive, iperglicemia da stress.
Possono essere utilizzate anche per pazienti con ipertrigliceridemia.



MENU ESTIVO DIABETICI- SETTIMANA

DIETA PER DIABETE					
PROTEINE g 62 20%	LIPIDI g 40 28%	GLUCIDI g 174 52%	FIBRA g 21.48	KCAL 1250	
ALIMENTI		GRAMMI	ALTERNATIVE		GRAMMI
COLAZIONE					
latte parz. scremato	250	yogurt intero naturale tè o caffè d'orzo	125 2 fette biscottate integrali	250	
pane integrale	25			14	
Spuntino					
Frutta permessa	100				
PRANZO					
Pasta o riso o legumi secchi grana grat.	50 5	con verdure, in brodo, al pomod.	60		
Bovino magro	100	Petto di Pollo o di tacchino Pesce (da alternare)	100 130		
verdura cotta	200	verdura cruda mista verdure cotte frullate	150 200		
olio extra v. d'oliva	10				
frutta fresca (permessa)	100	frutta cotta (permessa)	100		
CENA					
Pasta o riso con verdura	50	tortellini secchi o legumi pasta o riso e legumi orzo e piselli surgelati.	50/60 30/30 30/100		
Grana grat. mozzarella	5 50				
verdura cruda mista	150	formaggio Stag. o fresco prosciutto magro o bresaola bovino, pollo, tacchino uovo o pesce (da alternare)	30/40 80 100 1/130		
olio extra v. d'oliva	10	verdura cotta	200		
frutta fresca (permessa)	100	frutta cotta (permessa)	100		
SPUNTINO					
2 fette biscottate integrali	14	frutta fresca o cotta permessa o yogurt magro	150 ml 125		

AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE - AGRIGENTO



DIETA PER DIABETE

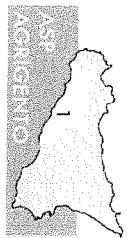
PROTEINE 9 71 18%	LIPIDI 9 45 26%	GLUCIDI 9 231 56%	FIBRA 9 26	KCAL 1550
ALIMENTI	GRAMMI	ALCUNE ALTERNATIVE	GRAMMI	
COLAZIONE				
latte parz. scremato	250	yogurt intero naturale te o caffè d'orzo	125 250	
pane integrale	50	4 fette biscottate integrali	28	
Spuntino				
Frutta fresca permessa	100			
PRANZO				
pasta o riso con verdure	70	Al pomodoro o in brodo o olio legumi secchi	70 80	
olio extra v. d'oliva	5			
Grana grat.	5			
Bovino magro	100	Pollo o tacchino Pesce (da alternare)	100 130	
verdura cotta	200	verdura cruda mista	150	
verdure corte fritte	200			
olio extra v. d'oliva	10			
pane integrale	25	fette biscottate integrali 2	15	
frutta fresca (permessa)	100	frutta cotta (permesso)	100	
CENA				
Pasta, riso o tortellini secchi con verdure o in brodo	50	pasta o riso e legumi secchi pane o legumi secchi orzo e piselli surg.	30/30 60 30/100	
grana	5			
mozzarella	50	Formaggio fresco Prosciutto magro o bresaola bovino, pollo, tacchino pesce (da alternare) o uovo	40 80 100 130/1	
Verdura cruda mista	150	verdura cotta	200	
olio extra v. d'oliva	10			
pane integrale	25	o fette biscottate integrali n.2	15	
frutta fresca (permessa)	100	frutta cotta (permessa)	100	
SPUNTINO				
2 fette biscottate integrali	14	o frutta fresca o cotta	150	
		o yogurt magro	125	

AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE - AGRIGENTO



DIETA PER DIABETE

PROTEINE 9 85 19%	LIPIDI 9 54 26%	GLUCIDI 9 269 55%	FIBRA 9 30	KCAL 1830	
ALIMENTI	GRAMMI	ALTERNATIVE	GRAMMI		
COLAZIONE					
latte parz. scremato	250	yogurt intero naturale te o caffè d'orzo	125 250		
pane integrale	50	4 fette biscottate integrali	28		
PRANZO					
pasta o riso al pomodoro	80	o in brodo o con olio o verdure o legumi secchi	80 90		
olio extra v. d'oliva	5				
grana grat.	5				
Manzo o vitello	100	Pollo o tacchino Pesce (da alternare) prosciutto crudo o cotto magro	100 130 80		
verdura cotta	200	verdura cruda mista	200		
verdure corte fritte	200	verdure corte fritte	200		
olio extra v. d'oliva	10				
frutta fresca (permessa)	150	frutta cotta (permesso)	150		
pane integrale	50	fette b. integrali 4	30		
CENA					
pasta o riso o tortellini secchi con verdure o in brodo	50	pasta o riso e legumi secchi o pane o legumi secchi orzo e piselli	30/30 60 30/100		
grana	5				
mozzarella	50	Formaggio fresco (nelle alternative di carne o pesce aggiungere gr 15 di olio e.v.o.)	100	formaggio fresco o stagionato bovino, pollo o tacchino uova o pesce (da alternare) prosciutto magro	80/60 100 2/130 80
verdura cruda mista	200	verdura cotta	200		
olio extra v. d'oliva	10				
pane integrale	25	o fette b. integrali n.4	30		
frutta fresca (permessa)	150	frutta cotta (permesso)	150		
SPUNTINO					
2 fette biscottate integrali	14	Frutta fr. o cotta o yogurt m.	150/125		
		Frutta fresca permessa	100		



DIETA PER DIABETE

PROTEINE g 94 16,6%	LIPIDI g 67 26,6%	GLUCIDI g 339 56,8%	FIBRA g 36	KCAL 2230
ALIMENTI	GRAMMI	ALCUNE ALTERNATIVE	GRAMMI	
COLAZIONE				
latte p.s.	250	Yogurt p.s. tè o caffè d'orzo	250 250	
pane integrale	75	fette biscottate integrali n.6	42	
SPUNTINO				
2 fette biscottate integrali	14	Frutta cruda o cotta (permessa)	150	
PRANZO				
pasta o riso al pomodoro o verdure	80	Riso o pasta in brodo Legumi secchi	80 90	
olio extra v. d'oliva	10			
Grana grat.	5			
Bovino magro	100	Pollo o tacchino Pesce (da alternare) prosciutto crudo magro	100 130 80	
verdura cotta	200	verdura cruda mista	200	
olio extra v. d'oliva	10			
pane integrale	100	Fette biscottate o grissini int.	60	
frutta fresca (permessa)	150	frutta cotta (permessa)	150	
CENA				
Pasta o riso o tortellini secchi in brodo o con verdure	50	pasta o riso e legumi secchi pane o legumi secchi orzo e piselli	30/30 60 30/100	
Grana grat	5			
Mozzarella (con la carne o il pesce aggiungere gr 15 di olio e.v.o.)	100	Formaggio fresco o stagionato prosciutto o bresaola bovino o pollo o tacchino uova o pesce (da alternare)	80/60 80 100 2/130	
verdura cruda mista	100/150	verdura cotta	200	
olio extra v. d'oliva	10			
pane integrale	100	Fette biscottate integrali	60	
frutta fresca (permessa)	150	frutta cotta (permessa)	100	
SPUNTINO				
2 fette biscottate integrali	14	Frutta cruda o cotta (permessa)	150	

DIETA IPOSODICA

PROTEINE g 9 94	LIPIDI g 67	GLUCIDI g 339	FIBRA g 36	KCAL 2230
ALIMENTI	GRAMMI	ALCUNE ALTERNATIVE	GRAMMI	
COLAZIONE				
latte p.s.	250	Yogurt p.s. tè o caffè d'orzo	250 250	
pane integrale	75	fette biscottate integrali n.6	42	
SPUNTINO				
2 fette biscottate integrali	14	Frutta cruda o cotta (permessa)	150	
PRANZO				
pasta o riso al pomodoro o verdure	80	Riso o pasta in brodo Legumi secchi	80 90	
olio extra v. d'oliva	10			
Grana grat.	5			
Bovino magro	100	Pollo o tacchino Pesce (da alternare) prosciutto crudo magro	100 130 80	
verdura cotta	200	verdura cruda mista	200	
olio extra v. d'oliva	10			
pane integrale	100	Fette biscottate o grissini int.	60	
frutta fresca (permessa)	150	frutta cotta (permessa)	150	
CENA				
Pasta o riso o tortellini secchi in brodo o con verdure	50	pasta o riso e legumi secchi pane o legumi secchi orzo e piselli	30/30 60 30/100	
Grana grat	5			
Mozzarella (con la carne o il pesce aggiungere gr 15 di olio e.v.o.)	100	Formaggio fresco o stagionato prosciutto o bresaola bovino o pollo o tacchino uova o pesce (da alternare)	80/60 80 100 2/130	
verdura cruda mista	100/150	verdura cotta	200	
olio extra v. d'oliva	10			
pane integrale	100	Fette biscottate integrali	60	
frutta fresca (permessa)	150	frutta cotta (permessa)	100	
SPUNTINO				
2 fette biscottate integrali	14	Frutta cruda o cotta (permessa)	150	

Dieta a contenuto di sodio ristretto, equilibrata, normocalorica, frazionata in tre pasti principali (colazione, pranzo, cena).

Non è prevista l'aggiunta di sale nella preparazione degli alimenti.

Può essere richiesta oltre che con cibi di consistenza tradizionale, anche con preparazioni frullate.

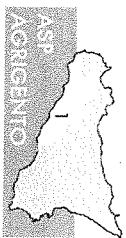
È previsto l'uso di prodotti da forno senza sale (pane, fette biscottate, grissini)

Indicata nella cirrosi epatica scompensata con ascite, nell'ipertensione, nello scompenso cardiaco, in tutti i casi in cui sia richiesta una riduzione dell'apporto alimentare di sodio o una dieta a contenuto noto di sodio.

Frequenze settimanali previste dal capitolo

pesce	3/ 4 volte la settimana
carne bianca	4 volte la settimana
carne rossa	3 volte la settimana
formaggi	1/ 2 volte la settimana
uova	1 volta la settimana
legumi	2/ 3 volte la settimana
salumi	0 volta la settimana
patate	0/1 volte la settimana
verdure	14 volte la settimana

AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE - AGRIGENTO



AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE - AGRIGENTO

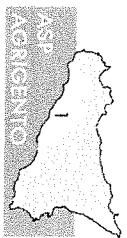


MENÙ INVERNALE IPOSODICO - SETTIMANA

	PRANZO	CENA
Lunedì	Pasta e lenticchie Tacchino al rosmarino Radicchio e carote	Pastina e zucca gialla Ricotta fresca Finocchi lessi
Martedì	Pasta e patate Merluzzo al forno Insalata verde	Riso prezzemolato Petto di pollo ai ferri Broccoletti lessi
Mercoledì	Riso con asparagi Bollito di bovino Cicoria lessa	Pastina in brodo vegetale Frittata con spinaci Carote all'olio
Giovedì	Pasta e fagioli Arrosto di tacchino Funghi trifolati	Zuppa orzo e piselli Hamburger di bovino ai ferri Fagiolini lessi
Venerdì	Pasta e broccoli Nasello ai carciofi Insalata mista	Minestrone Petto di pollo ai ferri Rucola
Sabato	Riso allo zafferano bovino al limone Cavolfiori lessi	Minestrone Petto di pollo ai ferri Rucola
Domenica	Pasta con asparagi Petto di pollo ai ferri Fagiolini lessi	Pasta con i funghi Petto di pollo agli aromi Insalata di pomodoro
		Passato di verdure Piattessa al salmoriglio Carote julienne

MENÙ ESTIVO IPOSODICO - SETTIMANA

	PRANZO	CENA
Lunedì	Riso melanzane e zucchine Tacchino al limone Insalata mista	Passato di verdure estive bovino ai ferri Carote all'olio
Martedì	Pasta ai funghi Piattessa agli aromi Fagiolini all'olio	Riso prezzemolato Petto di pollo al limone Insalata di pomodoro
Mercoledì	Riso con zucchine bovino ai carciofi Melanzane grigliate	Pastina in brodo vegetale mozzarella lattuga
Giovedì	Pasta alla puttanesca Pollo agli aromi Funghi trifolati	Minestrone estivo Frittata con cipolle Spinaci lessi
Venerdì	Riso carote cipolle pomodoro Nasello alla pizzaiola Cetrioli	Pastina in brodo vegetale Pollo alla griglia Fagiolini all'olio
Sabato	Pasta con asparagi Hamburger di bovino al limone Carote julienne	Riso e lenticchie Involtini melanzane e ricotta Insalata mista
Domenica	Pasta con i funghi Petto di pollo agli aromi Insalata di pomodoro	Passato di verdure Merluzzo ai ferri Verdure grigliate miste

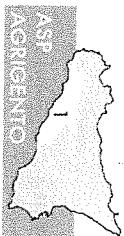


DIETA IPOSODICA NORMOCALORICA

PROTEINE g 79 15%	LIPIDI g 69 27%	GLUCIDI g 248 58%	Na meq 30	FIBRA g 24	KCAL 2270
ALIMENTI		GRAMMI		ALTERNATIVE	GRAMMI
COLAZIONE					
latte p. s		250	Yogurt intero naturale Yogurt intero alla frutta tè o caffè d'orzo	125 125 250	
zucchero		10			
Pane di semola senza sale		50	4 fette biscottate senza sale	28	
marmellata		25	miele	20	
PRANZO					
pasta o riso del giorno senza sale		80	al pomodoro , verdure o all'olio o in brodo senza sale pasta e legumi secchi s.s.	150 40/50	
olio extra v. d'oliva		15	pasta e patate senza sale	50/120	
Bovino senza sale		100	Pollo o tacchino senza sale pesce senza sale (da alternare)	100 130	
verdura cotta senza sale.		200	o insalata anche mista senza sale	150	
olio extra v. d'oliva		15			
pane di semola senza sale		100	Fette bisc. o grissini senza sale.	70	
frutta fresca		150	o cotta	150	
CENA					
Pasta o riso senza sale, in brodo vegetale .		50	al pomodoro, verdure o olio s.s. pasta o riso e legumi secchi s.s. Cereali e piselli senza sale.	150 30/30	
Mozzarella (max 2 volte sett.) (con pesce o carne aggiungere gr 15 di Olio e.v.o.)		100	legumi secchi o pane di semola s.s.	30/100	
verdura cruda s.s.		100	bovino, pollo, vitello o tacchino s.s.	100	
pesce s.s. (da alternare)			pesce s.s. (da alternare)	130	
uova s.s. o ricotta di vacca			bovino o pollo o tacchino s.s.	60	
Ricotta fresca di vacca			uova s.s.	2/180	
Pasta o riso e legumi secchi s.s.			Ricotta fresca di vacca pesce s.s. (da alternare) bovino o pollo o tacchino s.s.	20/20	
Mozzarella (max 2 volte la settimana)			legumi secchi s.s.	50	
verdura cruda mista			legumi secchi s.s.	150	
olio extra v. d'oliva			verdura cotta s.s.	10	
pane s.s.			patate lesse s.s.	25	
frutta fresca			frutta cotta	80	
pane senza sale		100		150	
frutta fresca		150			

DIETA IPOSODICA IPOCALORICA

PROTEINE g 61 19%	LIPIDI g 48 34%	GLUCIDI g 155 47%	FIBRA g 15	KCAL 1230
ALIMENTI		GRAMMI	ALTERNATIVE	GRAMMI
COLAZIONE				
latte p. scremato				
pane di semola senza sale		200	Yogurt magro alla frutta tè o caffè d'orzo	125 250
2 fette biscottate senza sale		25	2 fette biscottate senza sale	14
PRANZO				
pasta o riso del giorno senza sale		50	al pomodoro, con verdure, all'olio o in brodo vegetale s.s.	150
			Pasta e patate s.s.	30/30
			Pasta o riso e legumi secchi s.s.	30/40
olio extra v. d'oliva		10		
Bovino senza sale		100	pollo o tacchino s.s.	100
			pesce s.s. (da alternare)	130
verdura cotta s.s.		200	verdura cruda mista	150
olio extra v. d'oliva		10		
frutta fresca		150	cotta o purea di frutta	150
CENA				
pasta o riso in brodo veg. s.s.		30	al pomodoro, verdure o olio s.s.	150
			Pane o legumi secchi s.s.	40
			Cereali e piselli s.s.	20/50
			Pasta o riso e legumi secchi s.s.	20/20
Mozzarella (max 2 volte la settimana)			Ricotta fresca di vacca	90
verdura cruda mista			pesce s.s. (da alternare)	130
olio extra v. d'oliva			bovino o pollo o tacchino s.s.	100
pane s.s.			uova s.s.	1
frutta fresca			legumi secchi s.s.	40
			verdura cotta s.s.	200
			olio extra v. d'oliva	10
			patate lesse s.s.	25
			pane s.s.	80
			frutta cotta	150



DIETA IPOSODICA IPOCALORICA

PROTEINE g 66 18%	LIPIDI g 45 27%	GLUCIDI g 223 55%	FIBRA g 20	GRASSI FIBRA PROTEINE
ALIMENTI		GRAMMI	ALTERNATIVE	GRAMMI
COLAZIONE				
latte p. scremato	200	Yogurt magro alla frutta tè o caffè d'orzo		125 250
PRANZO				
pasta o riso del giorno s.s.	80	al pomodoro , verdure o all'olio o in brodo senza sale	150	40/50 50/120
		pasta e legumi secchi s.s. pasta e patate senza sale		
olio extra v. d'oliva	10			
Bovino s.s.				
	100	Tacchino o pollo s.s. Pesce s.s. (da alternare) legumi secchi s.s.	100 130 30	
verdura cotta s.s.	200	verdura cruda mista s.s.	150	
pane comune s.s.	25	Fette biscottate s.s. n. 3	20	
frutta fresca	150	cotta o purea di frutta	150	
CENA				
pasta con verdure senza sale in brodo veg. s.s.	50	al pomodoro, verdure o olio s.s. pasta o riso e legumi secchi s.s. Cereali e piselli senza sale. legumi secchi o pane di semola s.s.	150 30/30 30/100 60	
Mozzarella (con carne o pesce aggiungere gr 5 di olio e.v.o.)	50	Ricotta fresca di vacca bovino o pollo o tacchino s.s. pesce s.s.(da alternare) uova s.s.	90 100 130 1	
verdura cruda mista	150	verdura cotta s.s. legumi secchi s.s.	200 40	
olio extra v. d'oliva	15			
pane s.s.	25	Fette biscottate s.s. n. 3	20	
frutta fresca	150	frutta cotta	150	

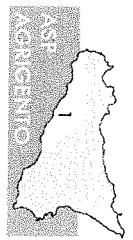
DIETA PER CELIACHIA (PRIVA DI GLUTINE)

Dieta priva di glutine, normocalorica, equilibrata, fractionata in tre pasti principali (colazione, pranzo, cena) e uno spuntino (dopocena).
Comprende alimenti naturalmente privi di glutine, prodotti con il marchio "spiga sbarrata", prodotti notificati dal Ministero della Salute.
Esclude gli alimenti a rischio per i quali il Capitolo non prevede la sicura assenza di glutine (esempio: marmellate, yogurt alla frutta, prosciutto cotto, dadi- preparati per brodo). Comprende cibi di consistenza tradizionale, preparazioni alimentari a basso residuo, preparazioni frullate e omogeneizzate.

Indicata nell'intolleranza al glutine o malattia celiaca.

Frequenze settimanali previste dal capitolo

pesce	3/ 4 volte la settimana
carne bianca	4 volte la settimana
carne rossa	3 volte la settimana
formaggi	1/ 2 volte la settimana
uova	1 volta la settimana
legumi	2/ 3 volte la settimana
salumi	1 volta la settimana
patate	3 volte la settimana
verdure	11 volte la settimana



AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE - AGRIGENTO



AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE - AGRIGENTO

MENU INVERNALE CELIACI - SETTIMANA

	PRANZO	CENA
Lunedì		
	Pasta agglutinata e lenticchie Tacchino al rosmarino Radicchio e carote	Pastina agglutinata zucca gialla e patate Prosciutto crudo Finocchi gratinati
Martedì		
	Pasta agglutinata e patate Merluzzo al forno Insalata verde	Riso prezzemolato Petto di pollo ai ferri Broccoletti grainati
Mercoledì		
	Risotto agli asparagi Bollito Patate a forno fresche	Pastina agglutinata in brodo vegetale Frittata con spinaci Carote all'olio
Giovedì		
	Pasta agglutinata e fagioli Arrosto di tacchino Funghi trifolati	Zuppa riso e piselli tritato di bovino con caciotta Fagiolini lessi
Venerdì		
	Risotto agli asparagi Nasello alla pizzaiola Patate al forno	Pasta agglutinata alla Puttanesca Pollo agli aromi freschi Funghi trifolati
Sabato		
	Pasta agglutinata e broccoli Nasello ai carciofi Insalata mista	Minestrone Tonno rucola e mais Patate prezzemolate
Domenica		
	Riso allo zafferano bovino al limone Cavolfiori gratinati	Domenica Pasta agglutinata prosciutto. crudo funghi e mozzarella Pollo al forno Patate arrosto
Sabato		
	Pasta agglutinata al forno con prosciutto crudo Pollo al forno Patate a forno	Zuppa di ceci mozzarella Spinaci all'olio
Domenica		
	Pasta agglutinata in brodo vegetale Piatessa al salmoriglio Carote julienne	Pastina agglutinata in brodo vegetale Piatessa al salmoriglio Carote julienne

MENU ESTIVO CELIACI - SETTIMANA

	PRANZO	CENA
Lunedì		
	Insalata di riso con prosc. crudo Tacchino al limone Insalata mista	Passato di verdure estive Misto di formaggi Carote all'olio
Martedì		
	Pasta agglutinata al tonno Piatessa agli aromi Fagiolini all'olio	Riso al prezzemolo Petto di pollo al limone Insalata di pomodoro
Mercoledì		
	Risotto con zucchine bovino ai carciofi Melanzane grigliate	Pastina agglutinata in brodo Prosciutto crudo Piselli in umido
Giovedì		
	Pasta agglutinata alla Puttanesca Pollo agli aromi freschi Funghi trifolati	Minestrone estivo Frittata con verdure e prosc. crudor Spinaci lessi
Venerdì		
	Risotto agli asparagi Nasello alla pizzaiola Patate al forno	Pastina agglutinata in brodo Pollo alla griglia Fagiolini all'olio
Sabato		
	Pasta agglutinata al pomodoro bovino al limone Carote julienne	Riso e lenticchie Involtini melanzane e robiola Insalata mista
Domenica		
	Pasta agglutinata prosciutto. crudo funghi e mozzarella Pollo al forno Patate arrosto	Pastina agglutinata all'olio Merluzzo ai ferri Verdure grigliate miste



**DIETA PER CELIACHIA
PRIVA DI GLUTINE**

PROTEINE g 94 16,6%	LIPIDI g 62 25%	GLUCIDI g 333 55,84%	FIBRA g 25,5	ENERGIA kcal 2274
ALIMENTI	GRAMMI	ALTERNATIVE	GRAMMI	
colazione				
latte p.s.	250	yogurt intero bianco tè	125 250	
zucchero	10	biscotti privi di glutine	56	
fette tost. prive di glutine	5			
miele	20			
PRANZO				
pasta priva di glutine o riso con verdure, pomodoro o in brodo veg	80	Pasta priva di glutine e patate Pasta priva di glutine o riso e legumi secchi	80/120 40/50 90	
olio extra v. d'oliva	10			
grana gr.	10	Pollo o tacchino Pesce (da alternare)	100 130	
bovino	100	purè di patate verdura cotta o frullata	200 200	
verdura cotta	200			
olio extra v. d'oliva	10	Pane privo di glutine	100	
fette tost. prive di glutine	12	frutta fresca	150	
frutta fresca	150		150	
CENA				
pasta priva di glut. o riso con verdure o in brodo vegetale	50	pasta priva di glut. o riso e legumi riso e piselli surgelati legumi secchi o pane privo di glutine	30/30 30/100 60	
grana	10			
mozzarella	100	Formaggi stagionati, o freschi prosciutto crudo o pesce Pollo, tacchino, bovino Uova o ricotta di vacca	60/80 80/130 100 2/180	
verdura cruda mista	150	verdure cotte frullate	200	
olio extra v. d'oliva	10			
fette tost. prive di glutine	70			
frutta fresca	150	frutta cotta	150	
SPUNTINO				
frutta fresca	150	frutta cotta	150	



DIETA IPERCALORICA IPERPROTEICA

Dieta ad elevato contenuto proteico/calorico, è caratterizzata dalla presenza di alimenti aggiuntivi che possono essere chiesti facoltativamente dal paziente in relazione alle specifiche esigenze.

Indicata soprattutto per pazienti ipermetabolici e ipercatabolici, che necessitano di un elevato apporto calorico-proteico, per i quali la dieta fisiologica comune è insufficiente.



AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE - AGRIGENTO



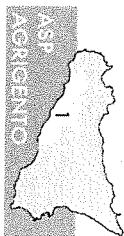
AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE - AGRIGENTO

MENÙ INVERNALE IPERCALORICO PROTEICO-SETTIMANA

PRANZO		CENA	
Lunedì	Pasta e lenticchie Tacchino al rosmarino Radicchio e carote	Pastina zucca gialla e patate Misto di salumi Finocchi gratinati	
Martedì	Pasta e patate Merluzzo al forno Insalata verde	Riso prezzemolato Petto di pollo ai ferri Broccoletti gratinati	
Mercoledì	Risotto agli asparagi Bollito di bovino Purè di patate	Tortellini in brodo Frittata con spinaci Carote all'olio	
Giovedì	Pasta e fagioli Arrosto di tacchino Funghi trifolati	Zuppa orzo e piselli Hamburger di bovino con caciotta Fagiolini lessi	
Venerdì	Pasta e broccoli Nasello ai carciofi Insalata mista	Minestrone Tonno rucola e mais Patate prezzemolate	
Sabato	Riso allo zafferano Scaloppine al limone Cavolfiori gratinati	Zuppa di cecii mozzarella Spinaci all'olio	
Domenica	Pasta al forno Pollo al forno Patate al forno	Pastina in brodo vegetale Piatesssa al salmoriglio Carote julienne	

MENÙ ESTIVO IPERCALORICO PROTEICO-SETTIMANA

PRANZO		CENA	
Lunedì	Insalata di riso Tacchino al limone Insalata mista	Passato di verdure estive Misto di formaggi Carote all'olio	
Martedì	Pasta al tonno Piatesssa agli aromi Fagiolini all'olio	Riso al prezzemolo Petto di pollo al limone Insalata di pomodoro	
Mercoledì	Risotto con zucchine Scaloppine ai carciofi Melanzane grigliate	Pastina in brodo vegetale Prosciutto cotto Piselli in umido	
Giovedì	Pasta alla putanesca Pollo alla palermitana Funghi trifolati	Minestrone estivo Frittata con verdure e prosciutto Spinaci fessi	
Venerdì	Risotto agli asparagi Nasello alla pizzaiola Purè di patate	Pastina in brodo vegetale Pollo alla griglia Fagiolini all'olio	
Sabato	Gnocchi al pomodoro Hamburger di bovino al limone Carote julienne	Riso e lenticchie Involtini melanzane e robiola Insalata mista	
Domenica	Pasticcio prosciutto e funghi Pollo al forno Patate arrosto	Pastina all'olio Merluzzo ai ferri Verdure grigliate miste	



AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE - AGRIGENTO



AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE - AGRIGENTO

DIETA IPERCALORICA PROTEICA

ALIMENTI	protti di g 101 14,5%	lipidi g 83 25,5%	GLUCIDI g 464 60%	FIBRA g 31,3	Calor. 2500
COLAZIONE	GRAMMI	ALTERNATIVE			GRAMMI
latte intero	250	te o caffè d'orzo o yogurt intero	250/250		
zucchero	10				
pane di semola	100	fette biscottate o biscotti	70		
narmellata	50	miele	40		
SPUNTINO: yogurt intero alla frutta	125	o bianco o latte	125/200		
cracker	30	Fette biscottate o biscotti	30		
PRANZO					
pasta o riso del giorno o al pomodoro o in bredo vegetale	80	pasta e patate	50/120		
Grana grat olio extra, v. d'oliva	10	pasta o riso e legumi secchi	40/50		
vitello	100	Pollo, tacchino, coniglio pesce	100 130		
verdura cotta	200	verdura cruda mista pure di patate	150 200		
olio extra v. d'oliva	10				
pane di semola	100	cracker	70		
frutta fresca	150	purea di frutta	100		
Spuntino: frutta fresca	150	Frutta cotta	150		
cracker	30	fette biscottate o biscotti	30		
CENA					
pasta o riso o tortellini secchi al pomodoro o ortaggi o bredo veg.	50 150	pasta o riso e legumi secchi cereali e piselli surgelati	30/30 30/100		
Grana grat.	10				
formaggio fresco	80	stagionato o mozzarella bovino, pollo, tacchino	60/100 100		
		uova o ricotta di vacca	2/180		
		prosciutto o bresaola o pesce	80/130		
verdura cruda mista	150	patate lessate	200		
olio extra v. d'oliva	10				
pane di semola	100	cracker	70		
frutta fresca	150	Frutta cotta	150		

DIETA PRIVA DI SCORIE

Questo tipo di dieta comprende alimenti a basso contenuto di scorie, lattoso e di facile digeribilità.

E' riservata a tutti degenzi affetti da patologie gastrointestinali in fase acuta, colite ulcerosa, colon irritabile, morbo di Crohn, diverticolite (fase attiva), duodenite e con diarrea.

Sono previsti alimenti comuni con contenuto ridotto di fibra e l'esclusione dei vegetali (solo patate e carote).

Non essendo una dieta equilibrata dal punto di vista nutrizionale (carente in vitamine e minerali), deve essere prescritta per brevi periodi.

Il primo piatto previsto è sempre riso lessato o crema di riso, cotti sempre solo in acqua.

I secondi piatti di carne o pesce devono essere cucinati ai ferri senza aggiunta di spezie ed aromi.

Ai pasti può essere aggiunto sale e poco grana e come contorno sono previste solo carote, zucchine e patate.

DIETA PRIVA DI SCORIE

DIETE IPOPROTEICHE

DIETA PRIVA DI SCORIE					
PROTEINE g 67 17%	LIPIDI g 47,5 29%	GLUCIDI g 231 55%	FIBRA g 16	KCAL 1500	
ALIMENTI		GRAMMI	ALCUNE ALTERNATIVE		GRAMMI
COLAZIONE					
Te con limone	250	caffè d'orzo o yogurt magro bianco		250	
zucchero	10			125	
fette biscottate	30				
PRANZO					
riso lessato in bianco	80	o in brodo vegetale o pasta o gnocchi di patate		250	
grana	5			80/250	
olio	10				
Bovino magro tritato	100	Pollo o tacchino (petto) o pesce o prosciutto magro		100	
Carote lessate	100	o patate lessate		100	
olio	10				
mela	150	o banana o mela cotta		100/150	
CENA					
Riso all'olio	80	Pasta o gnocchi di patate o all'olio		80/250	
grana	5				
olio	10				
Pollo ai ferri o lessato	100	o tacchino o hamburger di bovino pesce (da alternare)		100 130	
Patate lessate	100				
olio	10				
mela	150	o banana matura o mela cotta		150	

Diete con apporto proteico ridotto e apporto calorico variabile, hanno un ridotto contenuto di potassio, fosforo, sodio e carboidrati semplici.

Tostoro, soato e carboidrati semplici. Sono previsti alimenti a proteici (pane, pasta, biscotti, fette biscottate ecc...) ed esclusi: formaggi

stagionati, salumi e verdure troppo ricche di fosforo e potassio, nelle diete a ristrettissimo contenuto proteico (30-40 gr). Sono da limitare a max 1 volta al giorno i seguenti tipi di frutta: kiwi, banane, melone estivo, albicocche, uva, lati, mandarini e mandaranci; preferire: mele, pere, melone invernale, prugne, arance.

Le grammature delle verdure del primo piatto del pranzo sono gr. 100 crudo e 200 cotte per pomodoro, carote, cipolla, peperoni, melanzane, cime di rapa, zucchine e gr. 50 per: asparagi e carciofi. Le verdure devono essere cotte in 2 acque diverse per dimezzare i valori di fosforo e potassio, nelle diete da 30 e 40 gr di proteine. Per rendere i piatti più appetibili è consigliato l'uso di aromi e spezie per compensare l'uso limitato del sale.

Le grammature dei secondi piatti devono essere rigorosamente controllate e pesate a crudo
Diete riservate a pazienti che necessitano di una restrizione proteica per insufficienza renale di grado più o meno avanzato e nelle fasi di scompenso acuto delle hepatopatie.

Frequenze settimanali previste dal capitolo

Frequenze settimanali previste dal capitolo	
pesce	3/4 volte la settimana
carne bianca	3 volte la settimana
carne rossa	3 volte la settimana
formaggi	1/2 volte la settimana
uova	1 volta la settimana
legumi	0 volte la settimana
Salumi	1 volta la settimana
Piante	0 volte la settimana
Verdure	7/14 volte la settimana

AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE - AGRIGENTO



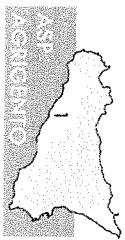
AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE - AGRIGENTO



MENÙ INVERNALE IPOPROTEICO (30-40 gr)-SETTIMANA

	PRANZO	CENA	PRANZO	CENA
Lunedì	Pasta a proteica e zucchine Taccchino al rosmarino Radicchio e carote	Pastina a proteica e zucca gialla Ricotta di vacca Finocchi lessati	Pasta a proteica e melanzane Taccchino al limone Insalata mista	Pastina a proteica Mozzarella)
Martedì	Pasta a proteica e pomodoro Merluzzo al forno Insalata verde	Pastina a proteica all'olio Petto di pollo ai ferri Fagiolini all'olio	Pasta a proteica al pomodoro Piatessa agli aromi Carote all'olio	Pastina a proteica Petto di pollo al limone
Mercoledì	Pasta a proteica carciofi Bollito di bovino Cicoria lessa	Pastina a proteica Pesce spada alla griglia	Pasta a proteica con zucchine bovino al pomodoro Cetrioli	Pastina a proteica Taccchino agli aromi
Giovedì	Pasta apr., Carote, cipolle pomod Arrosto di tacchino Fagiolini all'olio	Pastina a proteica Hamburger di bovino ai ferri	Pasta a proteica e melanzane Pollo agli aromi latuga	Pastina a proteica bovino alla piastra
Venerdì	Pasta a proteica e pomodoro Nasello agli aromi Insalata mista	Pastina a proteica Petto di pollo ai ferri	pasta aprot. carote cipolle pomod. Nasello al limone Carote julienne	Pastina a proteica Pollo alla griglia
Sabato	Pasta a proteica allo zafferano bovino al limone Radicchio rosso	Pastina a proteica mozzarella	Pasta a proteica con peperoni Arrosto di bovino Cetrioli	Pastina a proteica ricotta
Domenica	Pasta con asparagi Petto di pollo ai ferri Finocchi lessi	Domenica	Pasta a proteica con cime di rapa Petto di pollo agli aromi Radicchio rosso	Pastina a proteica Merluzzo ai ferri

MENÙ ESTIVO IPOPROTEICO (30-40 gr)-SETTIMANA



DIETA IPOPROTEICA 30 gr Prot.

PROTEINE 9 32	LIPIDI 9 55	GLUCIDI 9 236	Na mEq23.7	FIBRA 9 8.4	K-1420	P-380
8%	30%	59%				
COLAZIONE						
te	250	Caffè d'orzo	250			
zucchero	10	o fette bisc. Aprot.	10			
4 fette tostate aproteiche	30	o grissini aproteici	30			
marmellata	25					
PRANZO						
Pasta aproteica del giorno	90	o pomodoro o all'olio o pane aproteico fette b. o grissini aproteici	150 135			
olio extrav. d'oliva	10		80			
Bovino magro	60	Pollo o tacchino Pesce (da alternare)	60 80			
		Albumine d'uovo	130			
Verdura cotta (in 2 acque)	200	Verdura cruda	100			
olio extrav. d'oliva	15					
Fette aprot.	15					
mela	100	pera anche cotta	100			
SPUNTINO						
te	250	Caffè orzo	250			
2 fette tostate aproteiche	14	Grissini aproteici	12			
mela o pera	100					
CENA						
Pasta aproteica in brodo	60	Pane aproteico Fette biscot. Aproteiche	100 50			
Mozzarella o ricotta (max 2/sett.)	60/130	bovino, pollo o tacchino pesce (da alternare)	60 80			
o stracchino	50					
Fette aprot.	15	Albumine d'uovo	210			
olio extrav. d'oliva	15					
mela	100	Pera (anche cotta)	100			

DIETA IPOPROTEICA

PROTEINE 9 43	LIPIDI 9 52	GLUCIDI 9 281	Na mEq34.3	FIBRA 9 10	KCAL 1740
10%	27%	61%	K-1470	P-400	
ALIMENTI					
COLAZIONE			GRAMMI	GRAMMI	
te	250	Caffè d'orzo	250	Caffè d'orzo	250
zucchero	10	o fette bisc. Aprot.	10	Pane di semola	50
4 fette tostate aproteiche	30	o grissini aproteici	30		
marmellata	25				
PRANZO					
Pasta aproteica del giorno	100	Al pomodoro o all'olio o pane aproteico fette b. o grissini aproteici	150 150		
olio extrav. d'oliva	10	o fette biscot. o grissini aproteici	90		
Bovino magro	60	Pollo o tacchino Pesce (da alternare)	60 80	Pollo, tacchino Albumine d'uovo	100 210
		Albumine d'uovo	130	Pesce (da alternare)	120
Verdura cotta (in 2 acque)	200	Verdura cruda	100	Verdura cruda	100
olio extrav. d'oliva	15				
Fette aprot.	15				
mela	100	Pane aproteico	50	Cracker o fette bisc. aproteici	30
Mela	100		100	Pera (anche cotta)	100
SPUNTINO					
te	250	Caffè orzo	250	Caffè d'orzo	250
2 fette tostate aproteiche	14	Grissini aproteici	12	Pane aproteico	40
mela o pera	100		28	biscotti aproteici	20
CENA					
Pasta aproteica	70	Pane aproteico fette biscot. Aproteiche n.9	100 65		
Mozzarella o ricotta (max 2/sett.)	60	Pollo o tacchino, bovino pesce (da alternare)	100 130		
o stracchino	50	Albumine d'uovo	210		
Fette aprot.	15				
olio extrav. d'oliva	15	Insalata cruda	100		
mela	100	olio extrav. d'oliva	15		
		pera	100	Mela anche cotta	100

AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE - AGRIGENTO



MENÙ INVERNALE IPOPROTEICO (50 g)- SETTIMANA

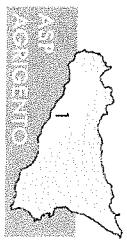
	PRANZO	CENA
Lunedì	Pasta e zucchine Tacchino al rosmarino Radicchio e carote	Pastina e zucca gialla Ricotta di vacca Finocchi
Martedì	Pasta e verdure miste surg. Merluzzo al forno Insalata verde	Pastina al prezzemolo Petto di pollo ai ferri Fagiolini all'olio
Mercoledì	Pasta e asparagi Bollito di bovino Cicoria lessa	Pastina in brodo Pesce spada alla griglia Carote all'olio
Giovedì	Pasta e pomodoro Arrosto di tacchino Fagiolini all'olio	Pastina con sedano e pomodoro Hamburger di bovino ai ferri Scarola lessa
Venerdì	Pasta e broccoli Nasello al pomodoro Insalata mista	Pastina melanzane Pollo agli aromi Latuga
Sabato	Pasta allo zafferano bovino al limone Radicchio rosso	Pastina carote cipolle pomodoro Nasello al limone Carote julienne
Domenica	Pasta con carciofi Petto di pollo ai ferri Zucchine in umido	Pastina al prezzemolo mozzarella finocchi lessi
		Pastina in brodo Platesssa al salmoriglio Carote julienne
		Pastina con cime di rapa Petto di pollo agli aromi Radicchio rosso

AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE - AGRIGENTO



MENÙ ESTIVO IPOPROTEICO (50 g)- SETTIMANA

	PRANZO	CENA
Lunedì	Pasta e melanzane Tacchino al limone Insalata mista	Pastina con verdure Mozzarella Carote lessate
Martedì	Pasta al pomodoro Platesssa agli aromi Fagiolini all'olio	Pastina al prezzemolo Petto di pollo al limone Insalata di pomodoro
Mercoledì	Pasta con zucchine bovino al pomodoro Melanzane grigliate	Pastina in brodo vegetale Tacchino agli aromi Cetrioli
Giovedì	Pasta melanzane Pollo agli aromi Latuga	Pastina sedano e pomodoro bovino alla piastra Cicoria all'olio
Venerdì	pasta carote cipolle pomodoro Nasello al limone	Pastina in brodo Pollo alla griglia Insalata mista
Sabato	Pasta con peperoni arrosto di bovino Cetrioli	Pastina al prezzemolo ricotta Fagiolini lessati
Domenica	Pasta con cime di rapa Petto di pollo agli aromi Radicchio rosso	Pastina in brodo Merluzzo ai ferri Melanzane grigliate



AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE - AGRIGENTO

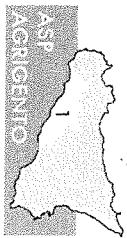


AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE - AGRIGENTO

DIETA IPOPROTEICA		Ricette 2260	
PROTEINE g 50 9.%	LIPIDI g 79 31.3%	GLUCIDI g 348 58%	Na mEq25.1 KmEq6.3 PmEq7.4
ALIMENTI	GRAMMI	ALTERNATIVE	GRAMMI
COLAZIONE			
Latte parz. Screamato	150	Yogurt intero tè o caffè d'orzo	125 250
fette tostate a proteiche marmellata	30 25	biscotti aproteici	30
PRANZO			
Pasta del giorno	80	Pasta in brodo semolino in brodo vegetale	30
olio extrav. d'oliva bovino	25 70	Pollo o tacchino (petto) Bovino o pollo fritullati pesce (da alternare)	70 70 90
Verdura cotta (in 2 acque)	200	Verdura cruda	100
Pane aproteico	100	fette biscottate a proteiche	70
mela	150	Pera anche cotta	100
SPUNTINO			
2 fette tostate a proteiche mela	14 150	0 biscotti aproteici pera	14 150
CENA			
Pasta in brodo	50	Riso olio Piatte bollite (max 2/ sett.)	50 200
Mozzarella (max 2/ sett.) (con carne e pesce aggiungere gr 10 di olio e.v.o.)	50	Bovino o pollo o tacchino Pesce (da alternare) Ricotta o formaggi freschi	50 60 90/40
Verdura cruda	100	Verdura cotta (in 2 acque)	200
olio extrav. d'oliva	25	Pane aproteico	100
Fette tostate a proteiche	70	Frutta cotta	150
Frutta fresca	150		
SPUNTINO			
Fette tostate aproteiche	15	grissini	15

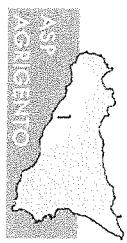
MENÙ INVERNIALE IPOPROTEICO (60 g) -SETTIMANA

PRANZO	CENA
Lunedì	Pasta e zucchine Tacchino al rosmarino Radicchio e carote
Martedì	Pasta e cavolfiore Mentuccia al forno Insalata verde
Mercoledì	Riso e asparagi Bollito di bovino Cicoria lessa
Giovedì	Pasta e funghi Ricotta di vacca Fagiolini all'olio
Venerdì	Pasta in brodo vegetale Pastina con sedano e pomodoro Scarola lessa
Sabato	Pasta e broccoli Nasello ai carciofi Insalata mista
Domenica	Riso allo zafferano bovino al limone Radicchio rosso
	Pasta in brodo vegetale. Carote julienne



MENU ESTIVO IPOPROTEICO (60 g)- SETTIMANA

DIETA CON PROTEINE CONTROLLATE NORMOCALORICA SENZA ALIMENTI APROTEICI						
PRANZO		CENA				
ALIMENTI	GRAMMI	ALTERNATIVE	GRAMMI	CAL 2200		
Lunedì						
Pasta e melanzane Tacchino al limone Insalata mista						
Martedì						
Pasta al pomodoro Platessa agli aromi Fagiolini all'olio						
Giovedì						
risotto con zucchine bovino al pomodoro Melanzane grigliate						
Mercoledì						
Pasta in brodo vegetale cetrioli						
Venerdì						
Pasta melanzane Pollo agli aromi Lattuga						
Sabato						
Pasta con peperoni mozzarella Cetrioli						
Domenica						
Pasta con cime di rapa Petto di pollo agli aromi Radicchio rosso						
PRANZO						
PROTEINE 9 61 11%	LIPIDI 9 77 31%	GLUCIDI 9 339 58%	Na mEq25,1 KmEq6,3 PmEq7,4	FIBRA 9 27	CAL 2200	
COLAZIONE						
Latte P.S. zucchero		250	Yogurt magro alla frutta	125		
4 fette biscottate marmellata	30	10	te o caffè orzo	250		
Pane di semola	50		Pane di semola	50		
CENA						
Pasta o riso del giorno	80		con ortaggi, all'olio, in brodo veg.	150		
olio extrav. d'oliva	15		Pane di semola	100		
Bovino magro (formaggi e salumi max 2 volte la settimana)	80		Pollo, tacchino Mozzarella Pesce (da alternare) Prosciutto cotto o crudo	80		
Pastina sedano e pomodoro zucchine all'olio	200		Verdura cruda	150		
Carote julienne	20					
Riso in brodo vegetale	50		Patate (max 1 volta die)	160		
Riso carote, cipolle pomodoro Nasello al limone	150		anche cotta	150		
Carote julienne						
Pasta di semola frutta	200		Cruda o cotta	200		
SPUNTINO						
Frutta di stagione						
CENA						
Pastina o riso	50		al pomodoro, all'olio in brodo veg.	150/250		
Verdura cruda	150		Verdura cruda	200		
olio extrav. v. d'oliva	30					
Pane di semola	50		Patate (max 1 volta die)	160		
Frutta fresca (kiwi, melone est., banana, albicocche max 1/die)	150		Frutta cotta	150		
SPUNTINO						
Fette biscottate	30		Pane di semola	50		



DIETE PEDIATRICHE DELL'ETÀ EVOLUTIVA

DIETA PEDIATRICA A (1-2 ANNI)					
PROTEINE 9 41	LIPIDI 9 40	GLUCIDI 9 180,47	FIBRA 9 5,57	KCAL 1200	
14%	30%	56%			
ALIMENTI	GRAMMI	ALTERNATIVE		GRAMMI	
COLAZIONE					
Latte p.s.	200	Yogurt intero		125	
zucchero	5				
Biscotti 1°infanzia	15	Fette biscottate		15	
SPUNTINO					
Frutta omogeneizzata	80	o banana natura o mela cotta o frutta di stagione		100/150	
PRANZO					
Pastina formato piccolo del giorno o al pomodoro o all'olio	50	riso o gnocchi di patate o legumi pasta e patate riso o pasta e legumi passati		50/130/60 30/80 30/30	
Grana grat.	5				
Olio extra verg. oliva	10				
Omogeneizzato di vitello	80	Pollo o tacchino o prosciutto cotto o pesce		60/40 80	
Omogeneizzato di verdure	80	Patate lessate o al forno o pure		100	
Omogeneizzato di frutta	80	o banana matura o mela cotta o frutta di stagione		100/150	
SPUNTINO					
Yogurt intero	125	latte intero		150	
CENA					
Pasta di piccolo formato in brodo veg. al pomodoro o all'olio	50	riso o tortellini o legumi passati pasta o riso + legumi passati cereali e piselli surgelati		50/60 30/30	
Grana grat.	5				
Olio extra verg. oliva	10				
Omogeneizzato di manzo	80	o pollo o tacchino o pesce frittata o prosciutto cotto maduro omogeneizzato di legumi		60/80 1/40 80	
Omogeneizzato di verdure	80	carote, zucchine fagiolini o patate lesse		100	
Frutta omogeneizzata	80	o banana matura o mela cotta o frutta di stagione		100/150	
				150	



AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE - AGRIGENTO



AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE - AGRIGENTO

MENU' INVERNALE PEDIATRICO- SETTIMANA

DIETA PEDIATRICA A (1-2 ANNI) IN BIANCO				
PROTEINE g 42 14%	LIPIDI g 40 29%	GLUCIDI g 189,4 57%	FIBRA g 5,57	KCAL 1250
ALIMENTI	GRAMMI	ALTERNATIVE	GRAMMI	
COLAZIONE				
tè.	200	orzo	200	
zucchero	10			
Fette biscottate	30			
SPUNTINO				
Frutta omogeneizzata	80	o banana matura o mela cotta frutta di stagione	100/150 150	
PRANZO				
Pastina formato piccolo in bianco	50	All'olio o in brodo vegetale riso o gnocchi di patate	50/130	
Grana gratt.	5			
Olio extraverg. Di oliva	10			
Omogeneizzato di vitello	80	Pollo o tacchino o prosciutto cotto o pesce (da alternare)	60/40 80	
Omogeneizzato di verdure	80	Patate lessate	100	
Frutta omogeneizzata	80	o banana matura o mela cotta frutta di stagione	100/150 150	
SPUNTINO				
tè	150	orzo	150	
zucchero	5			
2 Fette biscottate	15			
CENA				
Pasta di piccolo formato in bianco	50	In brodo vegetale o all'olio o riso o gnocchi di patate	50/130	
Grana gratt.	5			
Olio extra verg. Di oliva	10			
Omogeneizzato di manzo	80	o pollo o tacchino o pesce o prosciutto cotto magro	60/80 40	
Patate lessate	100	Fagiolini, carote o zucchine lessate	100	
Frutta omogeneizzata	80	o banana matura o mela cotta frutta di stagione	100/150 150	

PRANZO

CENA

Pasta e lenticchie
Taccchino al rosmarino
Radicchio e carote

Pasta zucca gialla e patate
Prosciutto cotto magro
Finocchi gratinati

Riso prezzemolato
Petto di pollo ai ferri
Broccoletti gratinati

Pasta e fagioli
Arrosto di tacchino
Funghi trifolati

Zuppa orzo e piselli
Hamburger di bovino con caciotta
Fagiolini lessi

Minestrone
Tonno rucola e mais
Patate prezzemolate

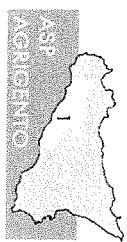
Pasta e broccoli
Nasello ai carciofi
Insalata mista

Riso allo zafferano
Scaloppine al limone
Cavolfiori gratinati

Zuppa di ceci
mozzarella
Spinaci all'olio

Pasta al forno
Pollo al forno
Patate al forno

Pasta in brodo vegetale
Platessa al salmoriglio
Carote julienne



AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE - AGRIGENTO



MENÙ ESTIVO PEDIATRICO -SETTIMANA

DIETA PEDIATRICA B (3-6 ANNI)					
PRANZO		CENA			
Lunedì	Insalata di riso Tacchino al limone Insalata mista	Passato di verdure estive Mozzarella Carote all'olio	PROTEINE g 60,27 16%	LIPIDI g 48,51 29%	GLUCIDI g 220 55%
Martedì	Pasta al tonno Patesa agli aromi Fagiolini all'olio	Riso al prezzemolo Petto di pollo al limone Insalata di pomodoro	ALIMENTI	GRAMMI	ALTERNATIVE
Mercoledì	Risotto con zucchine Scatoppatine ai carciofi Melanzane grigliate	Pastina in brodo vegetale Prosciutto cotto Piselli in umido	COLAZIONE	GRAMMI	GRAMMI
Giovedì	Pasta alla Puttanesca Pollo alla palermitana Funghi trifolati	Minestrone estivo Frittata con verdure e prosciutto Spinaci lessi	Latte p.s.	250	Yogurt intero
Venerdì	Risotto agli asparagi Nasello alla pizzaiola Purè di patate	Pastina in brodo vegetale Pollo alla griglia Fagiolini all'olio	zucchero	5	125
Sabato	Gnocchi al pomodoro Hamburger di bovino al limone Carote julienne	Riso e lenticchie Involtini melanzane e robiola Insalata mista	Biscotti 1°infanzia marmellata	30	Fette biscottate 4
Domenica	Pasticcio prosciutto e funghi Pollo al forno Patate arrosto	Pastina all'olio Merluzzo ai ferri Verdure grigliate miste	SPUNTINO	25	30
			Frutta fresca	100	
			Pasta formata piccolo del giorno	70	Al pomodoro, all'olio, in brodo veg. riso o gnocchi di patate o legumi pasta e patate
					150/250 70/180/80 40/120
			grana	5	Pasta e legumi
			olio	10	30/50
			Hamburger di bovino	70	Pollo o tacchino o pesce (da alternare)
					70 90
			Insalata del giorno	100	Patate lessate al forno o purè
					100
			Frutta fresca	100	o banana natura
					70
			SPUNTINO		
			2 fette biscottate.	15	Yogurt intero alla frutta
					125
			Frutta		
					150
			CENA		
			Pasta di piccolo formata	50	riso o tortellini o gnocchi di patate
					50/130
			Pasta o riso + legumi secchi		
			Cereali + piselli surgelati		30/30
			grana	5	
			olio	15	
			Mozzarella (con carne o pesce aggiungere gr 5 di olio e.v.o.)	50	o pollo o tacchino o pesce frittata o tonno sott'olio formaggio freschi o ricotta di vacca
					70/90 1/40 40/90
			patate lessate o al forno	100	Legumi o affettato magro
					30/60
			Frutta fresca	100	Verdura cotta
					150
					100



**DIETA PEDIATRICA B (3-6 ANNI)
IN BIANCO**

PROTEINE g 60,27 16,4%	LIPIDI g 48,51 29%	GLUCIDI g 220 55%	FIBRA g 14,6	KCAL 1500
ALIMENTI		GRAMMI	ALTERNATIVE	GRAMMI
COLAZIONE				
tè		250	orzo	250
zucchero		10	Fette biscottate	30
Biscotti 1°infanzia		30	Biscotti 1°infanzia	30
marmellata		25	marmellata	25
SPUNTINO				
Frutta fresca		100	colla	100
PRANZO				
Pastina formato piccolo in bianco		70	riso o gnocchi di patate in brodo vegetale	70/100
Grana grat.		5		
Olio extra verg. oliva		10		
hamburger di bovino		70	Pollo o tacchino o pesce (da alternare)	70 90
insalata		100	Verdura cotta	100
Frutta fresca		100	o banana matura o mela cotta	100
SPUNTINO				
2 fette biscottate.		15	Banana matura o frutta cotta	100
CENA				
Pasta di piccolo formato in bianco		50	Riso all'olio o in brodo vegetale	50
Grana grat.		5		
Olio extra verg. oliva bovino(+ gr 5 di olio e.v.o anche per (le altre sostituzioni))		15	o pollo o tacchino pesce (da alternare)	70 90
patate lessate		70	affettato magro	60
Frutta fresca		100	Verdura cotta	150
		100	o frutta cotta	100

DIETA PEDIATRICA B (7-10 ANNI)

PROTEINE g 83,13 16,49%	LIPIDI g 56,99 25,5%	GLUCIDI g 311,66 57,1%	FIBRA g 19	KCAL 2000
ALIMENTI		GRAMMI	ALTERNATIVE	GRAMMI
COLAZIONE				
Latte intero		250	Yogurt intero	125
zucchero		10	Fette biscottate	30
Biscotti 1°infanzia		250	Biscotti 1°infanzia	30
marmellata		30	marmellata	25
SPUNTINO				
Frutta fresca		100		
PRANZO				
Pasta del giorno		70	al pomodoro, all'olio, in brodo veg. riso o gnocchi di patate o legumi pasta e patate	150/250 70/180/80 40/120
Grana grat.		5	Pasta e legumi	30/50
Olio extra verg. oliva		15		
Bovino magro		100	Pollo o tacchino o pesce (da alternare)	100 130
insalata		100	Patate lessate o al forno o purè	100
Frutta fresca		100	o banana o mela cotta	100
Pane di semola		50	Fette biscottate	30
SPUNTINO				
Biscotti o fette biscottate		15	Yogurt magro alla frutta o frutta	125/150
CENA				
Pastina del giorno		50	all'olio o in brodo veg. Tortellini secchi o legumi secchi Pasta o riso + legumi secchi Cereali e piselli surgelati	50/60 30/30 30/100
Grana grat.		5		
olio		15		
Mozzarella (con le altre sostituzioni aggiungere 10 gr di olio)		70	o pollo o tacchino o bovino frittata o pesce (da alternare) legumi o affettato magro	100 1/130 40/80
patate lessate		60	o fette biscottate 4	30
Pane di semola		50	Verdura cotta	200
patate lessate o al forno o purè		150	o frutta cotta	100
Frutta		100		

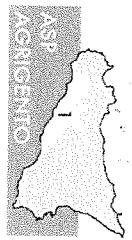


**DIETA PEDIATRICA B (7-10 ANNI)
IN BIANCO**

PROTEINE g 83.13 16,49%	LIPIDI g 56.99 25,5%	GLUCIDI g 311.66 57.1%	FIBRA g 19 5%	KCAL 2000
ALIMENTI	GRAMMI	ALTERNATIVE	GRAMMI	GRAMMI
COLAZIONE				
Te	250	0720	250	
zucchero	10		10	
Biscotti 1°infanzia	30	4 fette biscottate	30	
marmellata	25		25	
SPUNTINO				
Frutta fresca	100			
PRANZO				
Pasta in bianco	70	riso o gnocchi di patate In brodo o vegetale	70/180	
Grana grat.	5			
Olio e.v.o.	15			
Bovino magro	100	Pollo o tacchino o pesce (da alternare)	100	
insalata	100	Patate lessate	130	
Frutta fresca	100	o banana o mela cotta	100	
Pane di semola	50	Fette biscottate	30	
SPUNTINO				
Biscotti secchi	15	o fette biscottate o frutta	15/50	
CENA				
Pastina in bianco	50	o riso all'olio o in brodo vegetale	50	
Grana grat.	5			
Olio e.v.o.	15			
bovino (aggiungere gr. 10 di olio e.v.o con ogni secondo scelto)	100	o pollo o tacchino o pesce o affettato magro o fette biscottate 4	100 130 80 30	
Pane di semola	50			
patate lessate o al forno o purè	150	Verdura cotta	200	
Frutta fresca	100	o frutta cotta	100	

DIETA PEDIATRICA B (11-14 ANNI)

PROTEINE g 96.27 17%	LIPIDI g 64 25%	GLUCIDI g 355.56 58%	FIBRA g 27 5%	KCAL 2300
ALIMENTI	GRAMMI	ALTERNATIVE	GRAMMI	GRAMMI
COLAZIONE				
Latte p.s.	250	Yogurt alla frutta	250	
zucchero	10	o pane o biscotti	30	
4 fette biscottate marmellata	25	o miele	25	
SPUNTINO				
Frutta fresca	150			
PRANZO				
Pasta del giorno	80	riso o gnocchi di patate o legumi pasta e patate	80/200/90	
Grana grat.	10	Pasta e legumi	40/50	
Olio e.v.o.	15			
Bovino magro	100	Pollo o tacchino o pesce (da alternare)	100	
insalata	100	Patate lessate	100	
Frutta fresca	100	o banana o mela cotta	150	
Pane di semola	100	cracker o grissini o fette biscottate	100	
SPUNTINO				
fette biscottate, n.4	30	Yogurt alla frutta o biscotti	125/30	
CENA				
Pastina o riso del giorno	50	o olio o in brodo veg.		
		Tortellini secchi o legumi secchi		
		Pasta o riso + legumi secchi		
		Cereali e piselli surgelati		
Grana grat	10			
Olio e.v.o.	15			
Mozzarella (con il pesce o la carne i legumi secchi e gli affettati si devono aggiungere 15 gr di olio)	100	o pollo o tacchino o bovino frittata o pesce (da alternare) legumi o affettato magro	100 2/130 50/80	
		Formaggi stagionati o freschi	60/80	
Pane di semola	50	o cracker o grissini o fette biscottate	30	
insalata	100	Verdura cotta o purè	200/100	
Frutta	150	o frutta cotta	150	



DIETA PEDIATRICA B (11-14 ANNI)
IN BIANCO

PROTEINE g 96,27 17%	LIPIDI g 64 25%	GLUCIDI g 355,56 58%	FIBRA g 27	KCAL 2300
ALIMENTI		GRAMMI	ALTERNATIVE	GRAMMI
COLAZIONE				
tè	250	orzo o yogurt bianco intero		250/125
zucchero	20			
4 fette biscottate	30	o pane o biscotti		50/30
marmellata	25	miel		20
SPUNTINO				
Frutta fresca	150	frutta cotta		150
PRA'NZO				
Pasta o riso in bianco	80	all'olio o in brodo vegetale riso o gnocchi di patate		80/200
Grana grat.	10			
Olio e.v.o.	25			
Bovino magro	100	Pollo o tacchino o pesce (da alternare)		100 150
insolata	100	Patate lessate		200
Frutta fresca	150	o banana o mela cotta		100
Pane di semola	100	cracker, grissini o fette biscottate		70
SPUNTINO				
fette biscottate, n.4	30	o yogurt intero bianco o biscotti		125/30
CENA				
Pastina o riso in bianco	50	all'olio o in brodo vegetale		250
Grana grat.	10			
Olio e.v.o.	20			
bovino magro	100	o pollo o tacchino o pesce (da alternare) o affettato magro		100 130 80
Pane di semola	50	o cracker, fette biscottate o grissini		30
insalata	100	Verdura cotta o patate lessate		200/100
Frutta	150	o frutta cotta		150

TABELLE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Sommario

- 1. CEREALI E DERIVATI**
 - 1.1. PANE DI SEMOLA
 - 1.2. PANE INTEGRALE
 - 1.3. PANE IN CASSETTA (CARRE')
 - 1.4. PANE GRATTUGIATO
 - 1.5. PASTA PER PIZZA
 - 1.5a PIZZA
 - 1.6. FARINA BIANCA TIPO 00
 - 1.7. FARINA DI MAIS
 - 1.8. GENERI DA FORNO
 - 1.8a CRAKERS, FETTE BISCOTTATE E SIMILI
 - 1.8b GRISSINI
 - 1.9. PRODOTTI DOLCI DA FORNO CONFEZIONATI
 - 1.9a BISCOTTI FROLLINI
 - 1.9b BISCOTTI SECCHI
 - 1.9c CROISSANT
 - 1.9d CROSTATINA
 - 1.10. PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO
 - 1.11. PASTA INTEGRALE
 - 1.12. PASTA ALL'UOVO
 - 1.12.a PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RIPIENO DI CARNI, DI PRESCE, DI RICOTTA O FORMAGGI
 - 1.13. RISO RIBE PARBOILED
 - 1.14. GNOCHI DI PATATE
 - 1.15. SEMOLINO
 - 1.16. ORZO PERLATO
 - 1.17. FARRO DECORTICATO
- 2. CARNE**
 - 2.1. CARNI SOTTOVUOTO – CARATTERISTICHE
 - 2.2. BOVINO ADULTO FRESCO REFRIGERATO DI 1° QUALITÀ
 - 2.3. TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO ANTERIORE DI BOVINO ADULTO
 - 2.4. TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO POSTERIORE DI BOVINO ADULTO
 - 2.5. TAGLI DI CARNE DI BOVINO ADULTO INDICATI PER LE PREPARAZIONI
 - 2.6. POLLI A BUSTO FRESCHI REFRIGERATI
 - 2.7. COSCE E PETTI DI POLLO FRESCHI REFRIGERATI
 - 2.8. FESA DI TACCHINO FRESCA REFRIGERATA
 - 2.9. CONIGLIO CONGELATO
- 3. AFFETTATI**
 - 3.1. BRESAOLA
 - 3.2. PROSCIUTTO COTTO SENZA POLIFOSFATI
 - 3.3. PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DISOSSATO
- 4. LATTE E DERIVATI**

- 4.1. LATTE FRESCO PASTORIZZATO DI ALTA QUALITÀ
- 4.2. LATTE UHT - INTERO - PARZIALMENTE SCREMATO - SCREMATO
- 4.3. BURRO
- 4.4. PANNA PASTORIZZATA o U.H.T.
- 4.5. YOGURT MAGRO, PARZIALMENTE SCREMATO, INTERO, ALLA FRUTTA (SIA MAGRO CHE PARZIALMENTE SCREMATO CHE INTERO) - CONFEZIONI DA GR. 125
- 4.6. DESSERT
- 4.7. BUDINO
- 4.8. GELATI – COPPETTE MONOPORZIONE
- 4.9. RICOTTA
- 4.10. FORMAGGI FRESCI E STAGIONATI - CARATTERISTICHE GENERALI E MERCEOLOGICHE
- 4.11. FORMAGGI FRESCI
 - FORMAGGI FRESCI: TIPO LINEA - TIPO ANNABELLA
 - CACIOTTA FRESCA
 - CRESCENZA
 - ROBIOLA
 - STRACCHINO
 - PRIMOSALE
- 4.12. FORMAGGI A MEDIA MATURAZIONE E STAGIONATI
 - FONTINA
 - TALEGGIO
 - ASIAGO
 - ITALICO
 - EMMENTHAL
 - EDAMER TEDESCO
 - FONTAL
 - GRANA PADANO
 - PARMIGIANO REGGIANO
 - FORMAGGIO DI PECORA STAGIONATO
- 4.13. FORMAGGI A PASTA FILATA
 - MOZZARELLA / FIORDILATTE
 - CACIOCAVALLO
 - VASTEDDA
- 4.14. FORMAGGI A PASTA ERBORINATA
 - GORGONZOLA
- 5. UOVA
 - 5.1. UOVA FRESCHE DI GALLINA
 - 5.2. OVOPRODOTTI PASTORIZZATI, REFRIGERATI O CONGELATI
- 6. LEGUMI SECCHI
 - 6.1. CECI SECCHI
 - 6.2. FAGIOLI SECCHI
 - 6.3. LENTICCHIE SECCHE
- 7. SURGELATI, SURGELATI ITTICI, PRODOTTI ITTICI FRESCI E PREPARATI DEL MARE.
 - 7.1. PRODOTTI SURGELATI – CARATTERISTICHE
 - 7.2. PESCE SURGELATO – CARATTERISTICHE
 - 7.3. PESCE FRESCO FILETTATO
 - 7.4. PREPARATO ALIMENTARE A BASE DI PRODOTTI DELLA PESCA
 - 7.5. VERDURA SURGELATA

7.5a. FAGIOLINI SURGELATI

7.5b. ZUCCHINE SURGELATE - BIETOLE SURGELATE - SPINACI SURGELATI - CUORI DI CARCIOFO SURGELATI - ASPARAGI PUNTE SURGELATE - PATATE SURGELATE - CAROTE SURGELATE

7.5c. PISELLI SURGELATI

7.5d. VERDURE MISTE SURGELATE PER MINESTRONE

7.5 e. MACEDONIA DI VERDURE SURGELATE (CONTORNO)

8. PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI - CARATTERISTICHE

8.1. FRUTTA FRESCA

ARANCE

LIMONI

MANDARINI E CLEMENTINE

ALBICOCCHE

KIWI

ANGURIA

BANANE

CILIEGIE

FRAGOLE

MELE

MELONE

PESCHE E NETTARINE

UVA DA TAVOLE

SUSINE

8.2. ORTAGGI FRESCHI, TUBERI E BULBI

AGLIO

ASPARAGI

BIETOLE DA COSTE(COSTINE) O ERBETTE

CARCIOFI

CAROTE

CAVOLFIORI

CAVOLI,CAVOLI CAPPUCCI, VERZE

CETRIOLI

CICORIE E BIETOLE

CIPOLLE

FAGIOLI FRESCHI

FAGIOLINI

FINOCCHI

LATTUGHE, INDIVIA, SCAROLA, RADICCHIO, RUCOLA

FUNGHI COLTIVATI

MELANZANE

PEPERONI

PATATE

POMODORI

SPINACI

SEDANO

ZUCCHE

ZUCCHINE

8.3. CALENDARIO DEGLI ORTAGGI FRESCHI

- 8.4. CALENDARIO DEI PRODOTTI FRUTTICOLI FRESCI**
- 9. OLII E CONDIMENTI**
- 9.1. OLIO DI OLIVA VERGINE EXTRA**
- 9.2. ACETO DI VINO ROSSO / BIANCO**
- 9.3. SALE/ SALE IODATO**
- 10. CONSERVE E SEMICONSERVE**
 - 10.1. MARMELLATE**
 - 10.2. MIELE**
 - 10.3. POMODORI PELATI**
 - 10.4. TONNO SOTT'OLIO**
 - 10.5. SUCCHI DI FRUTTA (pera, mela, pesca etc.)**
 - 10.6 SUCCHI FRESCI**
- 11. ACQUA**
 - 11.1. ACQUA MINERALE NATURALE**
- 12. PRODOTTI DIETETICI SPECIALI**
 - 12.1 PRODOTTI SENZA GLUTINE**
 - 12.1a BISCOTTI, FETTE BISCOTTATE, CRACKERS, GRISSINI SENZA GLUTINE**
 - 12.2. ALIMENTI APROTEICI**
 - 12.3. ALIMENTI PER LATTANTI E DI PROSEGUIMENTO**
 - 12.3a OMOGENEIZZATI DI CARNE, DI PESCE**
 - 12.3b OMOGENEIZZATI DI FRUTTA, VERDURA**
 - 12.3c BISCOTTO GRANULARE**
 - 12.3d BISCOTTI PER LA PRIMA INFANZIA**
 - 12.3e PASTINA PRIMA INFANZIA**
 - 13. VARIE**
 - 13.1 CAMOMILLA IN FILTRI MONODOSE**
 - 13.2 THE IN FILTRI MONODOSE**
 - 13.3 ORZO SOLUBILE**
 - 13.4 CIOCCOLATO FONDENTE E AL LATTE**
 - 13.5 ZAFFERANO**
 - 13.6 ZUCCHERO SEMOLATO**
 - 14. REGOLAMENTO PER LA CUCINA SENZA GLUTINE**
 - 15. INDICAZIONI SULLA PRESENZA DI ALLERGENI NEGLI ALIMENTI PRONTI**

1. CEREALI E DERIVATI

1.1. PANE DI SEMOLA

Deve essere utilizzato esclusivamente un impasto composto di farina di grano duro, acqua, lievito naturale (in quantità non superiore all' 1%) con aggiunta di sale comune in modica quantità, e con una percentuale di umidità non superiore al 29 % secondo le modalità previste dalla legge 4 luglio 1967 n. 580 e successive modifiche ed integrazioni. Il pane fornito deve essere di produzione giornaliera, cotto adeguatamente, non deve essere pane conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato. Nella farina impiegata non devono risultare residui di fitofarmaci, antiossidanti, conservanti od altro

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

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

Non è consentito l'impiego di alcun additivo nella produzione del pane

La fornitura del pane confezionato in singole porzioni, deve avvenire con pezzature da 50 gr, con o senza sale, secondo le esigenze dell'utenza.

Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione, riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti.

TRASPORTO

Il pane deve essere trasportato in contenitori di materiale idoneo a venire a contatto con gli alimenti e lavabili con adeguata copertura.

Gli automezzi utilizzati per il trasporto del pane devono essere adibiti al solo trasporto di pane o di altri alimenti simili (pasta, biscotti ecc.) e devono essere puliti e muniti di cassone a chiusura.

Le modalità di produzione, confezionamento, immagazzinamento e distribuzione, devono essere tali da garantire un'adeguata igiene del prodotto fino al consumo, in osservanza delle vigenti leggi sull'igiene degli alimenti.

1.2. PANE INTEGRALE

A lievitazione naturale, deve essere prodotto con farine derivate da frumento coltivato con metodi naturali. Nella farina impiegata non devono risultare residui di fitofarmaci, antiossidanti,

conservanti od altro.

Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione, relativamente al contenuto in umidità, ceneri, cellulosa o sostanze azotate previste dalle leggi vigenti e successive modifiche, e non devono essere trattate con sostanze imbiancanti od altro non consentito. La farina impiegata non deve risultare addizionata artificiosamente di crusca. Il contenuto in umidità massimo tollerato nel pane è quello previsto dalla legge ed è massimo 29 % per le pezzature fino a 70 gr.

il pane deve essere confezionato a singola porzione e trasportato in contenitori di materiale idonei a venire a contatto con gli alimenti e lavabili con adeguata copertura .

All'analisi organolettica il pane deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche:

crosta dorata e croccante

mollica morbida, ma non collosa

alla rottura con le mani, o al taglio, deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica

il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.

Il pane deve essere fornito in pezzature da 50 gr.

Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti, con le modalità previste dalle normative in vigore nel caso si tratti di pane speciale.

1.3. PANE IN CASSETTA (CARRE')

Deve presentarsi ben lievitato e al giusto grado di cottura, in confezioni sigillate integre. Deve essere esente da muffe, rammollimenti o altre alterazioni, consegnato in confezioni minime di 400 gr. e massimo da 1 Kg. Etichettatura : Devono essere riportare tutte le informazioni obbligatorie previste dal Regolamento UE 1169/2011

1.4. PANE GRATTUGIATO

Deve essere conforme alla legge 04.07.1967 n. 580 e successive modifiche ed integrazioni. Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane secco, fette biscottate, crackers, gallette o altri prodotti simili provenienti dalla cottura di una pasta preparata con sfarinati di frumento, acqua e lievito. Il prodotto ottenuto dovrà essere setacciato tanto da avere una grana corrispondente ad un semolino di grano duro.

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro. Etichettatura : Devono essere riportare tutte le informazioni obbligatorie previste dal Regolamento UE 1169/2011

1.5. PASTA PER PIZZA

Deve essere preparata con sfarinati di grano, acqua, lievito e sale. Se confezionata o congelata l'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal Regolamento UE 1169/2011 .

1.5a.PIZZA

Deve essere prodotta con farina di tipo 0 , a lievitazione naturale(con pasta acida o lievito di birra), cotta in forno alloggiata in teglie tipo Gastronorm in acciaio inox. Ingredienti: farina di tipo 0 , mozzarella di latte vaccino,pomodori pelati o polpa pronta, olio extravergine di oliva, lievito di birra, sale (modica quantità). Non è ammesso l'uso di additivi né grassi diversi dall'olio di oliva extra vergine, nel rispetto del Decreto n. 209 del 27.02.96 e successive modifiche ed integrazioni. Condizioni generali:

- produzione di giornata
- spessore della pasta lievitata deve essere tale da consentire una cottura sufficiente ed uniforme
- la pizza non deve presentare zona di sovra o sottocottura, bruciature,annerimenti,rammollimenti
- le teglie di cottura devono possedere ottimo stato di igiene, non presentare zone di arrugginimento, né fessurazioni o scaliture.

Le modalità di trasporto devono garantire le temperature previste dal DPR 327/80 e i requisiti igienici di cui al Regolamento CE 852/04.

1.6. FARINA BIANCA TIPO OO

Farine di grano tenero con le caratteristiche di composizione e qualità previste dalla Legge 580/67 e succ. modifiche ed integrazioni. La farina non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dalla legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite, come previsto dalle normative. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti; non deve presentare grumi, sapori e odori acri. Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture od altro. Devono riportare le etichettatura confacente al Reg.to CE 1169/2011.

1.7. FARINA DI MAIS

Deve essere ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, non avariato per eccesso di umidità o altra causa, nonché sostanze vietate dalla Legge 580/67. Per quanto riguarda le caratteristiche bromotologiche, chimiche, microbiologiche, il tipo di confezione e le modalità di trasporto si fa riferimento alla "farina bianca". La farina non deve contenere parassiti animali, essere invasa da crittogramme, sostanze estranee che ne alterino le caratteristiche di odore e sapore. Le confezioni devono essere integre, senza difetti o rotture e devono riportare le indicazioni previste dalla legge.

1.8. GENERI DA FORNO

La lavorazione e la conservazione dei prodotti offerti dovranno essere effettuate secondo i più razionali criteri moderni ed in conformità delle norme della legislazione vigente relativa ai generi alimentari del gruppo. Ogni confezione dovrà tassativamente recare o stampigliato sul contenitore o su apposta etichetta, la denominazione della ragione sociale della ditta e le caratteristiche dei prodotti e comunque tutte le informazioni obbligatorie previste dal Reg.to UE 1169/2011, comprese le modalità d'uso e di conservazione.

1.8a.CRAKERS, FETTE BISCOTTATE E SIMILI

Prodotti con farina derivata da frumento tipo 0 e/o di tipo 1 e/o di tipo 2 e/o di tipo integrale; la lievitazione deve essere naturale ed i lieviti devono corrispondere ai requisiti di legge. Devono essere conformi al DPR n. 283 del 23 giugno 1993. Le confezioni devono essere chiuse , riportanti tutte le informazioni obbligatorie previste dal Reg.to UE 1169/2011. I grassi impiegati devono

essere grassi vegetali non idrogenati; Non devono essere presenti coloranti artificiali. I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anormale e sgradevole. Confezione monoporzione: gr. 30.

1.8b.GRISSINI

Prodotti con farina derivata da frumento tipo 0 e/o di tipo 1; la lievitazione deve essere naturale ed i lieviti devono corrispondere ai requisiti di legge. Preparati in conformità alla Legge n. 580 del 04.07.1967 e art. 6 DPR n. 502 del 30.11.1998. Devono possedere un tenore di umidità non superiore al 7% con una tolleranza del 2% in valore assoluto. I grassi impiegati devono essere grassi vegetali non idrogenati. Non devono essere presenti coloranti artificiali. Le confezioni chiuse e intatte, devono riportare tutte le indicazioni previste dal Reg.to UE 1169/2011. Confezione monoporzione: gr. 30

1.9. PRODOTTI DOLCI DA FORNO CONFEZIONATI

S'intendono prodotti dolci prodotti con farina di frumento o di mais . Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni obbligatorie previste dal Reg.to UE 1169/2011 e non devono presentare difetti. I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anormale e sgradevole; non devono contenere ingredienti o additivi non previsti dalla legge.

1.9a.BISCOTTI FROLLINI

Devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anormale o sgradevole, inoltre non devono contenere ingredienti o additivi non previsti dalla legge. Non devono presentare difetti e rotture superiori al 10 %.

Il prodotto deve essere consegnato in monoporzioni da 30 gr , sigillate, intatte ed esenti da difetti. Le confezioni dovranno riportare etichette come da normative vigenti.

1.9b. BISCOTTI SECCHI

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti di legge, indicando, cioè, il peso netto, l'elenco degli ingredienti, la ditta produttrice, le modalità di preparazione, la data di scadenza, il luogo di produzione etc. Il prodotto deve essere indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti. I biscotti non devono presentare , in modo diffuso, difetti tipo:

- presenza di macchie, spezzature o tagli, rammollimenti atipici, sapore e odore anormali,
- eccesso di umidità
- non devono essere alterati per il riscaldamento

Caratteristiche della confezione: I biscotti devono essere confezionati e sigillati in involucri idonei a venire a contatto con gli alimenti; le confezioni devono risultare sigillate all'atto della consegna in modo che il prodotto risulti al riparo dalla polvere o da ogni altra causa di insudiciamento; costituiti da materiali in grado di mantenere inalterate le caratteristiche originali del prodotto e debbono essere costituite da materiali non rompibili nelle usuali procedure di manipolazione. La confezione deve essere tale da non consentire, durante dette manipolazioni, incrementi di rotture. Deve essere garantita la fornitura di biscotti privi di derivati del latte e/o di uova da destinare ad utenti allergici. L'etichettatura deve essere conforme al Reg.to UE 1169/2011 e al D.leg. n. 77 del 16 febbraio 1993. Devono essere

confezionati in monoporzioni da 30 gr.

1.9c. CROISSANT

Devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anormale o sgradevole, inoltre non devono contenere ingredienti o additivi non previsti dalla legge. Il prodotto deve essere consegnato in confezioni singole, sigillate, intatte ed esenti da difetti. Devono riportare etichette come da normative vigenti. Devono essere confezionati in monoporzioni da 70 gr.

1.9d. CROSTATINA

Devono essere secche e a basso contenuto di grasso, non devono presentare odore, sapore o colore anormale o sgradevole, inoltre non devono contenere ingredienti o additivi non previsti dalla legge. Il prodotto deve essere consegnato in confezioni singole, sigillate, intatte ed esenti da difetti. L'etichettatura deve essere conforme al Reg.to UE 1169/2011 e al D.leg. n. 77 del 16 febbraio 1993. Devono essere confezionati in monoporzioni da 40 gr.

1.10. PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

Deve avere i requisiti conformi a quanto previsto dalla Legge n. 580 del 04.07.1967 e DPR 187/2001 e successive modifiche ed integrazioni. La produzione, la conservazione e la distribuzione dovranno avvenire nel rispetto delle norme igieniche previste dal Reg.to CE 852/2004. L'etichettatura deve essere conforme al Reg.to UE 1129/2011. La pasta non deve presentare, in modo diffuso, difetti tipo:

- ◆ presenza di macchie bianche e nere
- ◆ bollature o bolle d'aria
- ◆ spezzature o tagli

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti. Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste. Per ogni tipo di pasta devono essere specificate le seguenti caratteristiche:

- ◆ tempo di cottura
- ◆ resa (aumento di peso con la cottura)
- ◆ tempo massimo di mantenimento delle paste cotte e scolate, entro il quale è garantita la conservazione di accettabili caratteristiche organolettiche (assenza di collosità)
- ◆ tempo massimo di cottura entro il quale è garantito il mantenimento di accettabili requisiti organolettici, come il mantenimento della forma e l'assenza di spaccature.

Le confezioni devono essere intatte e sigillate e al massimo da 5 Kg. Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il DPR n. 777/1982 e successive modifiche ed integrazioni e dai DM di applicazione, in quanto applicabili e dal Reg.to CE 1935/2004 e successive modifiche ed integrazioni. Considerato che il tempo di sosta per le operazioni di porzionamento, trasporto e distribuzione varia da 15 a 30 minuti, è necessario che per ogni tipo di pasta si garantisca l'adeguatezza al servizio per il quale deve venire utilizzato, in modo che sia ridotto al minimo il disfacimento residuo per effetto della sosta e il prodotto conservi una buona consistenza. La pasta tende a continuare la cottura anche dopo scolata, diventando scotta e

collosa; quindi è necessario controllare bene i tempi di cottura e distribuzione per ridurre i problemi di accettabilità

N.B.: per quanto riguarda il tempo massimo di cottura, la pasta di formato piccolo deve resistere non meno di 15 minuti alla cottura, la pasta di formato grosso deve resistere non meno di 20 minuti; la prova di cottura potrà essere effettuata in una cucina a discrezione dell'Amministrazione, bollendo la pasta in acqua, senza sale, nel rapporto di 1 a 10 (100 gr di pasta : 1000 ml di acqua), e osservandone l'aspetto dopo 15 o 20 minuti, a seconda del formato: la pasta non deve spaccarsi alla cottura, né disfarsi o diventare collosa, o intorbidire l'acqua.

1.11.PASTA INTEGRALE

Deve rispondere ai requisiti previsti dal DPR n. 187/01; in particolare deve essere prodotta con farina integrale e deve presentare le seguenti caratteristiche:

- cellulosa max 1,60 %
- glutine secco min 10 %
- cenerimax 1,40 % (1,60% controllare)
- antiossidante acido ascorbico.

E' accettata anche la seguente composizione:

- semola di grano duro
- cruschello di grano
- cellulosa microcristallina
- antiossidanti (acido ascorbico)

Se indicata come prodotto dietetico, deve essere autorizzata dal Ministero della Sanità. Le confezioni devono essere integre, sigillate. Devono essere indicate le indicazioni obbligatorie del Reg.to UE 1169/2011

1.12.PASTA ALL'UOVO

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

Additivi: Non ammessi.

Caratteristiche del prodotto: Secondo quanto indicato all'art. 8 del D.P.R. 09.02.2001 n. 187, sue modifiche ed integrazioni. La pasta all'uovo deve essere prodotta con semola di grano duro e con aggiunta di almeno 4 uova intere di gallina, per un peso complessivo non inferiore a gr 200 di uova per ogni chilogrammo di semola, o da una corrispondente quantità di ovoprodotto liquido.

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

Imballaggio:

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la

costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazione e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

1.12.a. PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RIPIENO DI CARNI, DI PESCE, DI RICOTTA O FORMAGGI

deve essere fornita in confezione originale chiusa di pezzatura da 0,500 gr a kg.1,00 esclusivamente da produttori riconosciuti ai sensi del Reg.CE 853/04(ex 537/091) ed essere in regola con la normativa vigente sulla tracciabilità ed etichettatura prescritta dal Reg.Ce n°1169/11 con particolar riguardo agli allergeni ed agli additivi utilizzati, di cui la ditta produttrice deve fornire idonea documentazione; le paste farcite devono essere trasportate nel rispetto della catena del freddo con idonei mezzi refrigerati e consumate entro la data di scadenza; Qualora vengano fornite paste alimentari farcite surgelate, valgono le norme riportate alla voce merceologica dei surgelati.

1.13. RISO RIBE PARBOILED

Deve avere caratteristiche conformi alle prescrizioni di legge.

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

Il riso deve essere confezionato in imballaggi sigillati, recanti sul sigillo, o sulla confezione, la denominazione della ditta produttrice o confezionatrice.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti, e da alterazioni di tipo microbiologico.

Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti.

Deve presentare i seguenti requisiti:

- gruppo merceologico: Fino
- tolleranze consentite: grani spuntati 5
- grani striati rossi 3 %
- deformità naturali 10 %
- impurità varietali 5 %
- rotture 5 %
- tolleranze di corpi estranei: sostanze minerali o vegetali non tossiche 0,01 % e sostanze vegetali commestibili 0,1 %
- lunghezza: 6.50 mm
- larghezza : 2.58 mm
- grossezza: medio
- forma: affusolato
- perlatura: centro laterale, poco estesa
- striscia: breve
- dente: poco pronunciato
- sezione: schiacciata
- tempo di gelatinizzazione: 18' 78"
- tempo di cottura: medio 18' – 20'
- resa cottura: 3.87 (volume)
- sostanze perse alla cottura: 10.37 %

1.14. GNOCCI DI PATATE FRESCHI

Caratteristiche del prodotto: Prodotto confezionato con patate e/o loro derivati (fiocchi, farina, feca), farina di grano tenero 00 e/o semolino, sale e acqua. Il contenuto in patate o purea di patate o fiocchi deve essere specificato in etichetta e non deve essere inferiore al 70%. Devono essere utilizzati gnocchi di patate freschi. Non sono ammessi conservanti, coloranti, antiossidanti ed emulsionati di qualsiasi genere

Etichettatura: Conforme al Reg.to UE 1169/2011

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

Trasporto: Il trasporto degli gnocchi freschi deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed alla temperatura non superiore a +10°C. Il prodotto deve essere confezionato preferibilmente in atmosfera modificata ed in un quantitativo tale da soddisfare le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

1.15. SEMOLINO

Deve rispondere ai requisiti di composizione ed acidità riportate nella legge n. 580/67 e successive modificazioni. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti. Non deve presentare alterazioni delle caratteristiche organolettiche. Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal Reg.to 1169/2011

1.16. ORZO PERLATO

L'orzo in grani deve avere una granella uniforme, integra e pulita, non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe e attacchi da parassiti animali e rispondere ai requisiti previsti dalla legge 580/67 e successive integrazioni ; deve essere privo di residui di fitosanitari usati in fase di produzione o stoccaggio. I granelli d'orzo perlato devono essere arrotondati, di colore bianco-giallo paglierino. Il sistema d'imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 777/1982 e successive modifiche ed integrazioni e dai DM di applicazione, in quanto applicabili e dal Reg.to CE 1935/2004 sue modifiche ed integrazioni. L'etichettatura deve essere conforme al Reg.to UE 1169/2011.

1.17. FARRO DECORTICATO

Il prodotto deve essere indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti, e da alterazioni di tipo microbiologico, e deve rispondere ai requisiti di legge.

2.CARNE

2.1.CARNI SOTTOVUOTO – CARATTERISTICHE

Le carni devono possedere i requisiti merceologici previsti per le carni non confezionate. Il colore della carne, rosso scuro finché la confezione è integra, deve ritornare rosso brillante passato poco tempo dall'apertura dell'involucro.

I tagli devono essere confezionati dopo un'accurata rifilatura, in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 6-7%.

Per scarto si intende: grasso e connettivo di copertura e liquido trasudato.

La carne deve essere priva di residui di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalle normative in vigore.

La confezione deve avere le seguenti caratteristiche:

- involucro integro, ben aderente alla carne, indice della presenza del sottovuoto;
- etichetta conforme alle leggi vigenti ai sensi e per quanto disposto dal Reg. CE n°1169/2011 e dal Reg. CE n°1760/2000 per le carni bovine;
- i materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto (imballaggio primario) devono essere perfettamente conformi alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione ai sensi del Reg. CE n°1935/2004 e DM 21/03/20114;

I tagli di carne estratti dalla confezione per la lavorazione, devono essere posti in teglie con doppio fondo forato, per impedire il loro contatto col liquido di sgocciolamento, e mantenute a temperatura di refrigerazione fino al momento dell'utilizzo.

2.2.BOVINO ADULTO FRESCO REFRIGERATO DI 1° QUALITÀ'

Condizioni generali:

- ◆ deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica, e presentare il marchio della visita sanitaria e di classifica
- ◆ deve provenire da allevamenti nazionali.
- ◆ deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto tra i fasci muscolari, che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta
- ◆ deve essere dichiarata l'assenza di estrogeni o di altri residui di sostanze non consentite così come dichiarato nella dichiarazione di qualità della selezione e qualifica dei fornitori acquisita con le dichiarazioni sulle informazioni sulla catena alimentare.
- ◆ deve essere trasportata secondo le disposizioni di legge vigenti e successivi aggiornamenti, con temperature, durante il trasporto, non superiore ai +7°C
- ◆ deve essere conservato, sino al momento della cottura, a temperatura inferiore ai +4°C
- ◆ deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine
- ◆ deve possedere buone caratteristiche microbiologiche (vedi tabelle microbiologiche).

Le carni devono provenire da animali non appartenenti alla categoria vitelli, ai sensi delle leggi in vigore.

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito nelle direttive vigenti.

Deve essere dichiarata l'età dell'animale, che deve essere di circa 18 mesi.

Non sono accettate carni dichiarate di vacca o che presentano le caratteristiche di consistenza e di colore dei muscoli di suddetti animali.

La carne deve essere fornita in tagli sottovuoto.

2.3. TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO ANTERIORE DI BOVINO ADULTO

Per le preparazioni previste dalle tabelle dietetiche, saranno da utilizzarsi i seguenti tagli del quarto anteriore di bovino adulto:

FESONE DI SPALLA

Muscoli: gruppo degli anconei e parte posteriore del deltoide

Base ossea: angolo scapolo-omerale

REALE

Muscoli: lungo spinoso, romboide, angolare della scapola, splenio, lungo del collo

Base ossea: prime quattro vertebre dorsali con porzione prossimale delle costole (4-5 cm)

Per tutti i tagli sopra riportati valgono le caratteristiche descritte per la carne di Bovino Adulto fresco refrigerato; inoltre i tagli di carne devono essere confezionati in busta di polietilene sottovuoto.

La resa in cottura non dovrà essere inferiore al 70 % del peso a crudo.

2.4. TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO POSTERIORE DI BOVINO ADULTO

Per le preparazioni previste dalle tabelle dietetiche, saranno da utilizzarsi i seguenti tagli del quarto posteriore di bovino adulto:

CONTROFILETTO

Muscoli: lungo dorsale, lungo spinoso e traverso spinoso, lungo costali e intercostali

Base ossea: emivertebre lombari e ultime 5 emivertebre dorsali con relative porzioni prossimali delle coste (5-10 cm)

FETTA DI MEZZO o SOTTOFESA

Muscoli: parametrale, bicipite femorale

Base ossea: femore (parte esterna)

NOCE

Muscoli: retto anteriore della coscia, vasto mediale, vasto laterale e vasto intermedio.

Base ossea: femore e rotula.

SCAMONE

Muscoli : tensore della fascia lata, glutei, porzione superficiale del lungo vasto.

Base ossea: fossa sacroiliaca.

Per tutti i tagli di carne utilizzati valgono le caratteristiche descritte per la carne di bovino adulto; inoltre, tutti i tagli di carne devono essere confezionati in busta di polietilene sottovuoto.

La resa in cottura non dovrà essere inferiore al 70 % del peso della carne a crudo.

2.5. TAGLI DI CARNE DI BOVINO ADULTO INDICATI PER LE PREPARAZIONI

PREPARAZIONI	TAGLI
BISTECCHE	NOCE/SCAMONE
BOLLITO	REALE
BRASATO	SOTTOFESA
CARNE TRITA	SPALLA / REALE
SPEZZATINO	SPALLA / REALE
ROAST BEEF	CONTROFILETTO

2.6. POLLI A BUSTO FRESCHI REFRIGERATI

Caratteristiche:

- ◆ polli di allevamento industriale, allevati a terra, preparati a busto, classe A, di regolare sviluppo, buona conformazione, ottimo stato di nutrizione e assenza di callosità sternale
- ◆ polli di età inferiore alle 10 settimane, di ambo i sessi, carni molto tenere, scarso tessuto adiposo, pelle morbida e liscia, cartilagine sternale molto flessibile
- ◆ privi di testa e colli; la resezione del collo deve avvenire a livello della terzultima vertebra cervicale
- ◆ zampe tagliate a $\frac{1}{2}$ cm circa sotto l'articolazione tarsica
- ◆ i busti devono risultare esenti da intestini, stomaci, fegato, cuore, esofago, trachea e uropigio
- ◆ la breccia addominale per l'eviscerazione deve essere contenuta nei giusti limiti
- ◆ le frattaglie, pulite e lavate, vengono accettate a parte e il peso incluso in quello totale
- ◆ la macellazione deve essere recente e non superiore a 3 giorni e non inferiore a 12 ore
- ◆ alla macellazione deve essere seguito il raffreddamento in cella frigorifera
- ◆ il pollo deve essere esente da fratture, edemi ed ematomi
- ◆ il dissanguamento deve risultare completo
- ◆ il grasso interno e di copertura deve essere distribuito nei giusti limiti; devono essere esenti da ammassi adiposi nella regione perineale ed in quella della cloaca
- ◆ il pollo non deve aver subito l'azione di sostanze estrogeni e non deve avere residui di antibiotici
- ◆ la pelle deve essere pulita, elastica, non disseccata, senza penne o piume, senza soluzioni di continuità, né ecchimosi o macchie verdastre
- ◆ la carne (muscoli scheletrici) deve essere di colorito bianco rosa tendente al giallo, di buona consistenza, ma non flaccida, né infiltrata di sierosità
- ◆ devono provenire da allevamenti nazionali
- ◆ devono possedere buone caratteristiche microbiologiche (vedi tabelle microbiologiche).

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito nelle normative in vigore.

2.7.COSCE E PETTI DI POLLO FRESCI REFRIGERATI

Condizioni generali:

- ◆ devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica
- ◆ devono provenire da allevamenti nazionali
- ◆ le carcasse devono essere regolarmente etichettate ai sensi del Reg. CE n°1334/08 e recare il marchio di identificazione dello stabilimento di macellazione;
- ◆ devono essere trasportati secondo le disposizioni vigenti, con temperature non superiore a +4°C
- ◆ devono appartenere alla Classe A
- ◆ devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine
- ◆ non devono aver subito azione di sostanze estrogeni
- ◆ le confezione, le bacinelle o i sacchi di materiali per alimenti non devono contenere il liquido di sgocciolamento.

Devono presentare le seguenti caratteristiche:

- ◆ devono essere ben conformate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata
- ◆ devono essere prive di zampe, sezionate pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica
- ◆ la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non dissecata, senza penne, né spuntoni, né piume
- ◆ il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti
- ◆ non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni
- ◆ non devono presentare fratture, edemi ed ematomi
- ◆ le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza essudatura né trasudato
- ◆ le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi
- ◆ devono possedere buone caratteristiche microbiologiche (vedi tabelle microbiologiche).

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica od anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito nelle normative in vigore.

2.8.FESA DI TACCHINO FRESCA REFRIGERATA

Condizioni generali:

- ◆ deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica
- ◆ deve provenire da allevamenti nazionali
- ◆ sono escluse dalla somministrazione le carni di tacchini allevati in tutto o in parte in gabbie (batterie)
- ◆ le carcasse devono presentare il bollo sanitario dell'avvenuta visita sanitaria
- ◆ devono essere trasportate secondo le disposizioni vigenti, con temperature durante il trasporto non superiore ai +4°C
- ◆ devono presentare caratteristiche igieniche ottime e assenza di alterazioni microbiche e fungine
- ◆ non devono aver subito azione di sostanze estrogeni
- ◆ devono possedere buone caratteristiche microbiologiche (vedi tabelle microbiologiche)

Devono presentare le seguenti caratteristiche:

- ◆ tacchino maschio con età compresa tra 14 settimane e 8 mesi
- ◆ non devono essere trattati con antibiotici
- ◆ deve presentare carni morbidissime, a grana sottile, colore rosa pallido, pelle leggera e facilmente lacerabile, cartilagine sternale molto flessibile

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalle direttive CEE in vigore.

2.9. CONIGLIO CONGELATO

I conigli devono essere di prima qualità, freschi, provenienti da allevamenti nazionali, totalmente eviscerati, di peso medio variante tra i Kg 2 e i Kg 1,800 cadauno.

I prodotti devono essere consegnati in confezioni intatte e sigillate.

La produzione, la conservazione, il confezionamento, l'etichettatura ed il trasporto della merce suddetta devono essere effettuati a norma di legge ed in regola con le direttive CEE.

La carne deve provenire esclusivamente da stabilimenti riconosciuti idonei ed autorizzati a norma delle disposizioni CEE; la Ditta aggiudicataria deve produrre idonea certificazione in tal senso.

3. AFFETTATI

3.1. BRESAOLA

Deve essere preparata a partire dalle masse muscolari della coscia bovina in un solo pezzo.

Il processo di stagionatura non deve essere inferiore ai 30 giorni.

Non devono risultare additivi non consentiti e i residui non devono superare le quantità ammesse dalla normativa vigente.

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

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

L'umidità, calcolata sulla parte magra, deve essere del 58-62 %.

3.2. PROSCIUTTO COTTO SENZA POLIFOSFATI

Il prodotto deve essere avvolto in idoneo involucro plastico o carta alluminata, come da disposizioni vigenti, deve essere munito di dichiarazione riguardante il tipo di prodotto (si intende il ricavato della coscia di suino); all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato.

Il prodotto deve inoltre presentare le seguenti caratteristiche:

- ◆ l'esterno non deve presentare patine né odore sgradevole
- ◆ il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore e odore di rancido; non deve essere in eccesso; può anche essere preventivamente sgrassato
- ◆ la quantità di grasso interstiziale deve essere di preferenza bassa
- ◆ il rapporto acqua/proteine della frazione magra deve essere il più simile a quello della carne cruda (70/20)
- ◆ la fetta deve essere compatta, di colore roseo e senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale
- ◆ non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore, né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti

- ◆ gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite dalle disposizioni vigenti e successive modifiche
- ◆ l'umidità calcolata sulla parte magra deve essere 58-62 %.

3.3. PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DISOSSATO

Il prodotto deve possedere tutte le caratteristiche qualitative previste dalle leggi vigenti, relative alla tutela della denominazione di origine.

In particolare deve presentare le caratteristiche previste dalla legge.

Il peso non deve essere inferiore ai 5,5 Kg.

La forma della confezione può essere variabile.

Il periodo di stagionatura non deve essere inferiore ai 10 mesi per prosciutto con peso fra i 7 e i 9 Kg, e non inferiore ai 12 mesi per quelli di peso superiore (tali pesi sono riferiti a prosciutto con osso).

L'umidità, calcolata sulla parte magra, deve essere del 55-58 %.

I prodotti sopra menzionati devono essere marchiati Parma in modo conforme alle disposizioni vigenti.

I salumi da fornire in monorazione devono essere disponibili in confezioni sottovuoto e confezionati secondo le vigenti disposizioni.

Non devono presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti ad una scorretta maturazione.

La porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido.

Non devono risultare additivi non consentiti dalla legge e i residui non devono superare le quantità previste.

4. LATTE E DERIVATI

4.1. LATTE FRESCO PASTORIZZATO DI ALTA QUALITÀ;

All'aspetto deve presentare colore opaco, bianco tendente debolmente al giallo, sapore dolciastro, gradevole, odore leggero e gradevole;

Caratteristiche:

Il latte crudo deve provenire da allevamenti conformi ai Regolamenti CE n. 852 e 853 del 2004 e al D.M. 185/1991. Il latte non deve, in ogni caso, presentare tracce di antibiotici o di conservanti (es.: acqua ossigenata), né di additivi di alcun tipo. Il trattamento termico ed il confezionamento devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente in materia Regolamento CE n. 853 del 2004 e successive modifiche ed integrazioni. Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale. Relativamente ai limiti microbiologici il latte fresco pasteurizzato, essere conforme, a quanto previsto dalle normative vigenti (Regolamento n. 2073/2005/CE, Reg. CE 1041/2007, Legge 03.05.1989, n. 169, D.M. 09.05.1991, n. 185 e successive modifiche ed integrazioni) e deve provenire da stabilimenti di trattamento riconosciuti ai sensi del Regolamento CE n. 853 del 2004 e successive modifiche ed integrazioni. In particolare il latte pasteurizzato deve soddisfare le norme microbiologiche, previste dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE e n.1041/2007.

L'etichettatura deve essere conforme a quanto prevede specificatamente in merito la normativa vigente in materia. In particolare per la data di scadenza dovrà essere conforme al Decreto del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali del 24.07.2003.

Il trasporto deve essere effettuato nei termini previsti dalla legge, in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili, alla temperatura di 0°C / + 4°C e con un mezzo di trasporto idoneo.

4.2. LATTE UHT - INTERO - PARZIALMENTE SCREMATO - SCREMATO

Dal punto di vista normativo si applicano le stesse norme del latte pastorizzato. Sui contenitori deve essere riportato ben visibile quanto è prescritto dalla normativa vigente.

4.3. BURRO

Prodotto richiesto: Burro di centrifuga Il burro deve essere prodotto con pura crema freschissima ricavata esclusivamente dal latte di vacca pastorizzato di 1^a qualità, sodo ed omogeneo; di colore bianco debolmente paglierino, di odore e sapore caratteristico delicato e gradevole. Non deve presentare in superficie o in sezione agglomerati o vacuoli anche di minime dimensioni. Deve essere ottenuto dalla crema di latte vaccino pastorizzato e corrispondere alla seguente composizione: -acqua: 11,38 % -grasso: 87,95 % (non inferiore all'80%) - albumine e lattosio: 0,54 % - ceneri: 0,13 %. Inoltre all'esame organolettico non deve risultare rancido o comunque alterato e deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento. Deve presentare buone caratteristiche microbiche nei limiti previsti dalla normativa vigente. Non devono essere presenti additivi (è ammesso solo il sale comune). Si richiede in pani e in monoporzioni da 10 g cadauna.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione /CE. Relativamente ai limiti microbiologici questi devono essere conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE e 1041/2007/CE.

4.4. PANNA PASTORIZZATA o U.H.T.

L'etichettatura deve essere conforme al Reg. CE N. 1169/2011, al D. Lgs. 27/01/92 n. 109 e successive integrazioni e modifiche e al D. Lgs. 68/00. Contenuto grasso minimo: - panna da cucina 20% - panna da montare 30% Non devono essere presenti additivi. È consentito, per il tipo "panna da montare" l'impiego di gas non tossici da usarsi come propellente secondo buona tecnica industriale.

4.5. YOGURT MAGRO, PARZIALMENTE SCREMATO, INTERO, ALLA FRUTTA (SIA MAGRO CHE PARZIALMENTE SCREMATO CHE INTERO) - CONFEZIONI DA GR. 125

Tipo di prodotto richiesto:

Yogurt intero naturale o alla frutta ottenuto da latte fresco vaccino; Yogurt parzialmente scremato naturale o alla frutta; Yogurt magro naturale o alla frutta ottenuto da latte fresco vaccino. Dovrà avere una scadenza di almeno 24 giorni posteriore alla data di consegna, tutte le confezioni dovranno avere la medesima scadenza e contenere germi specifici (*Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus*) in quantità non inferiore a 10 milioni al grammo alla consegna.

All'aspetto deve presentare: - Sapore lievemente acidulo, ma gradevole; - Consistenza liquida-cremosa; - Colore bianco-latte oppure tendente al colore del frutto a cui è stato addizionato. Nella fornitura di yogurt, fermi restando i requisiti microbiologici minimi riferiti al *Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus* (1-5 x 10⁶ /g) e le caratteristiche della confezione (125 gr.), relativamente alla tipologia 'alla frutta' devono essere esclusi i prodotti tra i cui ingredienti figurino aromi diversi dagli aromi naturali.

Gli additivi devono essere assenti e non devono essere presenti sostanze addensanti nello yogurt magro.

Relativamente alle cariche microbiologiche del prodotto devono essere conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE. - pH: da 3,5 a 4 - Grassi: circa il 3% per lo yogurt intero e non maggiore al 1% per lo yogurt magro.

4.6. DESSERT

"Dessert di latte e uova aromatizzato al limone o crema al limone". Ingredienti: latte - zucchero - crema di latte - uova 11% - latte scremato in polvere - proteine del latte - amido modificato - aroma di limoni. Il prodotto deve essere di consistenza morbida, già cotto, pronto per l'uso. Confezioni monodose.

4.7. BUDINO

Devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici tipo UHT e in contenitori sigillati; le dichiarazioni su ogni singolo contenitore devono essere conformi al Reg. CE N. 1169/2011, ai requisiti previsti dal D.P.R. 327/80 dal D. Lgs. 27/01/92 n. 109 e successive integrazioni e modifiche e al D. Lgs. 68/00. Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge. I budini devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici UHT e rispondere ai requisiti previsti per le parti applicabile dai Regolamenti CE n. 852 e 853 del 2004.

4.8. GELATI – COPPETTE MONOPORZIONE

Caratteristiche generali:

- ◆ devono corrispondere alle caratteristiche previste dalle normative in vigore e successive modifiche
- ◆ devono essere trasportati e conservati rispettando le normative vigenti
- ◆ devono presentare carica microbica nei limiti di legge
- ◆ i gelati sono quelli di gusto cioccolato/panna-vaniglia o fragola/limone, contenuti in coppette da 45-50 gr. ognuna
- ◆ il prodotto deve corrispondere alle vigenti norme igieniche
- ◆ le materie prime impiegate devono essere accuratamente selezionate e consentite dalle vigenti leggi in materia
- ◆ non devono contenere coloranti e/o insaporitori chimici o comunque non naturali, né glutine
- ◆ le confezioni devono riportare le indicazioni di legge, devono essere originali, chiuse e sigillate alla produzione, così da garantire l'autenticità del prodotto contenuto e l'impossibilità di una loro eventuale manomissione, senza che le confezioni stesse risultino alterate; ognuna di esse deve infine recare, in modo leggibile, la data di scadenza del prodotto.

4.9. RICOTTA

Caratteristiche:

- deve essere prodotta in buone condizioni igieniche;
- non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale;
- deve essere fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto,
- le confezioni devono riportare le dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto;

4.10. FORMAGGI FRESCI E STAGIONATI - CARATTERISTICHE GENERALI E MERCEOLOGICHE

È il prodotto della maturazione della cagliata, ottenuta per coagulazione acida o presamica del latte intero o parzialmente o totalmente scremato, con o senza l'aggiunta di fermenti e di sale, sufficientemente liberata dal siero di latte. Le moderne tecnologie per la produzione di molti formaggi impiegano abitualmente particolari fermenti lattici. La composizione varia nei diversi formaggi del latte di partenza e della tecnologia seguita. I formaggi devono essere tutti di prima qualità e scelta, devono possedere tutti i requisiti merceologici ed organolettici propri per ogni singolo prodotto, dovranno essere conferiti al giusto punto di freschezza e maturazione, senza muffe, senza acariasi o larve di altri insetti, senza colorazioni o altri difetti. Tutti i formaggi devono

essere prodotti, in osservanza ai Reg. CE 852 e 853 del 2004 successive modifiche ed integrazioni. Si richiede la consegna di prodotti con almeno il 50% di vita commerciale residua. Il trasporto avverrà con mezzi idonei (Reg. CE 852) ed i prodotti freschi saranno mantenuti a temperatura tra 0° C e 4° C, D.P.R. n. 327/ Allegato C. Tutti i formaggi difettosi o non conformi a quanto indicato nel presente allegato tecnico saranno respinti all'origine.

L'etichettatura di tutti i prodotti confezionati deve essere conforme al D. Lgs 27/01/92 n. 109 e successive integrazioni e modifiche, D. Lgs. 68/00, Reg (CE) 1924/2006 al Reg. CE N. 1169/2011 e a quanto previsto, per quanto applicabili, ai Reg. CE 852 e 853 e successive modifiche ed integrazioni. In particolare sono previste le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili:

- a) la denominazione dell'alimento;
- b) l'elenco degli ingredienti;
- c) qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico elencato nell'allegato II del reg CE 1169/11 o derivato da una sostanza o un prodotto elencato in detto allegato che provochi allergie o intolleranze usato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma alterata, l'indicazione degli allergeni deve essere evidenziata con carattere diverso rispetto agli altri ingredienti per dimensioni, stile o colore;
- d) la quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti;
- e) la quantità netta dell'alimento nel caso di prodotto contenuto in liquido di governo, quantità di prodotto sgocciolato,;
- f) il termine minimo di conservazione o la data di scadenza;
- g) le condizioni particolari di conservazione e/o le condizioni d'impiego;
- h) il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare di cui all'articolo 8, paragrafo 1 del reg CE 1169/11;
- i) il paese d'origine o il luogo di provenienza ove previsto all'articolo 26 del reg CE 1169/11;
- j) le istruzioni per l'uso, per i casi in cui la loro omissione renderebbe difficile un uso adeguato dell'alimento;
- k) per le bevande che contengono più di 1,2 % di alcol in volume, il titolo alcolimetrico volumico effettivo;
- l) dicitura di identificazione del lotto;
- m) una dichiarazione nutrizionale;
- n) numero di riconoscimento CEE attribuito allo stabilimento.

I prodotti sotto elencati deve essere scelti tenendo in considerazione non soltanto la qualità, il valore energetico, gli equilibri nutrizionali e dietetici degli stessi, ma anche la cosiddetta "filiera corta".

4.11. FORMAGGI FRESCHI

hanno subito un brevissimo (Caprini, Primo Sale) o breve (Crescenza; Robioline, ecc) tempo di stagionatura. Contengono molti batteri lattici, responsabili della fermentazione del lattosio. La caseina è integra e la sua digestione è a carico del nostro apparato digerente.

FORMAGGI FRESCI: TIPO LINEA - TIPO ANNABELLA

Caratteristiche:

- prodotti da puro latte vaccino fresco;
- devono essere prodotti a partire da latte, caglio e sale; -
- non devono presentare gusti anomali ad inacidimento o altro; -
- devono essere forniti in confezioni chiuse; -
- devono riportare la data di confezionamento e scadenza.

CACIOTTA FRESCA

Di consistenza sostenuta, resistente alla pressione, al taglio, deve presentarsi asciutta e di colore bianco e mantenere, dopo il taglio, la forma dello specchio. La crosta appena accennata di spessore massimo di mm 1 dovrà essere asciutta, non appiccicosa, priva di ogni screpolatura, e di qualsiasi difetto. Il formaggio alla consegna dovrà essere perfettamente conservato e privo di ogni ammaccatura.

CRESCENZA

Caratteristiche: - prodotta da puro latte vaccino fresco; - il grasso minimo deve essere il 50% sulla S.S.; - la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle; - non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.

ROBIOLA

Caratteristiche: - prodotta da puro latte vaccino fresco; - il grasso minimo deve essere il 50% sulla S.S.; - la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle; - non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause; - deve essere venduta in confezioni come da D. Lgs. 27/1/92 n. 109; - deve presentare buone caratteristiche microbiche e nei limiti previsti dalla normativa vigente; Le confezioni devono essere conformi all'art. 23 del D. Lgs. 109/92 e successive modifiche.

STRACCHINO

Ottenuto da latte vaccino intero, pasta molle, cremosa, cupolare sulla superficie di taglio quale test di giusta maturazione, colorito bianco-burro. Grasso su sostanza secca non inferiore al 45%.

PRIMOSALE

Deve essere di ottima qualità, deve provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte vaccino intero o ovi-caprino ed essere in perfetto stato di conservazione e freschezza; deve in particolare corrispondere alle caratteristiche proprie stabilite per ogni tipo di formaggio dalle disposizioni legislative in vigore. Il formaggio deve portare la data di scadenza sull'involucro ed essere trasportato nel rispetto delle norme vigenti.

Deve presentare colore paglierino e piccole occhiature sede di grasso.

La produzione, la conservazione, il confezionamento, l'etichettatura ed il trasporto della merce suddetta, devono essere effettuati a norma di legge ed in regola con le direttive CEE.

4.12. FORMAGGI A MEDIA MATURAZIONE E STAGIONATI

I formaggi a media maturazione presentano una ricca microflora lattica e altri batteri che demoliscono in parte la caseina (Italico, Caciotta, Gorgonzola, Taleggio, Asiago, Montasio, Fontina, ecc). La quantità d'acqua è minore di quella dei formaggi freschi.

I **formaggi stagionanti** sono fabbricati con latte vaccino o anche di pecora (Grana, Parmigiano, Pecorino). In tali formaggi non vi sono più o quasi microrganismi, l'acqua è molto diminuita e la caseina è completamente demolita, ecco perché sono più digeribili.

FONTINA

Caratteristiche: - prodotta da puro latte vaccino fresco; - il grasso minimo deve essere il 45% sulla S.S.; - non deve presentare difetti di aspetto, di sapore od altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause; - deve essere matura e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura; - la denominazione fontina è riservata al prodotto indicato nel D.P.R. 1269 del 30/10/55. 5.9

TALEGGIO

Ottenuto da latte vaccino di forma parallelepipedo quadrangolare del peso di kg 1,700-2,200. Deve presentare crosta sottile, morbida, leggermente osata, pasta unita di colore bianco paglierino, sapore leggermente aromatico, maturazione non inferiore a 6-7 settimane. Caratteristiche: - prodotto da puro latte vaccino; - il grasso minimo deve essere il 48% sulla S.S.; - la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle; - non deve presentare difetti di aspetto, sapore od altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause; - deve essere venduta in confezioni come da D. Lgs. 27/1/92 n.109 e successive modifiche; - deve presentare buone caratteristiche micobiche; - la denominazione taleggio è riservata al prodotto indicato nel D.P.R. 1269 del 30/10/55.

ASIAGO

Deve essere di provenienza italiana, di prima qualità. La pasta deve essere di colore bianco o leggermente paglierino con un'occhiatura marcata ed irregolare; la crosta sottile ed elastica; il sapore delicato e gradevole. È vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti. La stagionatura deve essere inferiore ai due mesi. Deve essere preconfezionato in carta o film plastici ed imballato in cartoni chiusi; Caratteristiche: - prodotto da puro latte vaccino; - non deve presentare difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;

ITALICO

Caratteristiche: - prodotto da puro latte vaccino; - formaggio prodotto da puro latte vaccino fresco di pasta molle unita. deve presentare pasta di colore giallo paglierino, morbida, crosta sottile, regolare e pulita, deve avere sapore dolce. Grasso su sostanza secca non inferiore al 48%. Maturazione da 6 a 8 settimane. Caratterizzato da diversi nomi brevettati e coagulazione in piccole partite. Inoltre, non deve presentare difetti di aspetto, sapore od altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause; - deve essere venduta in confezioni come da D. Lgs. 27/1/92 n.109 e successive modifiche; - deve presentare buone caratteristiche micobiche; La ditta concorrente potrà sottoporre la propria specialità con corrispondente nome brevettato e depositato, con l'indicazione della percentuale di sostanza grassa. Il prodotto deve essere maturo e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura.

EMMENTHAL

Derivante da latte intero anche se di due mungiture, salatura a secco, contenuto in materia grassa riferita alla sostanza secca non inferiore al 45%, occhiatura omogeneamente distribuita, giusta grandezza e contorno circolare lucente e umido, pasta consistente gialla chiara liscia, di sapore dolce, stagionatura 3 mesi. Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause; deve presentare interamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma anche se può essere più frequente nella parte interna; deve essere dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione; Caratteristiche: - prodotto da puro latte vaccino fresco; - non deve presentare difetti di aspetto, di sapore od altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause; - per il Gruviere la pasta deve essere morbida fondente, untuosa di colore paglierino e sapore caratteristico (forte, tendente al piccante); - deve essere dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione. La denominazione Emmenthal e Sbrinz è riservata ai prodotti svizzeri; quello di Gruyere al prodotto svizzero e francese, giusta la Convenzione Internazionale approvata con D.P.R. 1099 del 18/11/53.

EDAMER TEDESCO

Prodotto con latte intero pastorizzato, formaggio a pasta semi dura deve essere resistente alla pressione, al taglio deve presentarsi asciutto e mantenere la forma, confezionato in involucro tipo cryovac. merceologico di riferimento per la ristorazione scolastica.

FONTAL

Caratteristiche: - prodotto da puro latte vaccino fresco; - il grasso minimo deve essere il 45% sulla S.S.; - non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o

altre cause; - deve essere matura e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura; - la denominazione fontal è riservata al prodotto indicato nel D.P.R. 1269 del 30/10/55.

GRANA PADANO

Caratteristiche:

- formaggio a denominazione di origine, D.P.R. 1269 del 30/10/1955;
- il grasso minimo deve essere il 32% sulla S.S.;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta dovute a fermentazioni anomale o altro;
- non deve presentare difetti esterni tipo marcescenze o altro; stagionatura non inferiore a 9 mesi e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura;
- deve riportare sulla crosta il marchio a fuoco "Grana Padano";

PARMIGIANO REGGIANO

Caratteristiche: - formaggio a denominazione di origine, D.P.R. 1269 del 30/10/1955; - il grasso minimo deve essere il 32% sulla S.S.; - non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause; - non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta dovute a fermentazioni anomale o altro; - non deve presentare difetti esterni tipo marcescenze o altro; - stagionatura non inferiore a 12 mesi e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura; - deve riportare sulla crosta il marchio a fuoco "Parmigiano Reggiano"; deve avere umidità del 29% con una tolleranza di +/- 4; - il coefficiente di maturazione deve essere 33,8 con una tolleranza di +/- 8.

FORMAGGIO DI PECORA STAGIONATO

Formaggio a pasta dura, crudo, prodotto esclusivamente con latte di pecora intero, fresco. Viene stagionato per almeno quattro mesi. Il formaggio stagionato presenta le seguenti caratteristiche: forma cilindrica, a facce piane o leggermente concave; forma da 4 a 12 kg, crosta bianco giallognola, recante impressi i segni del canestro nel quale è stata formata (canestrata); pasta compatta, bianca o paglierina, con limitata occhiatura; sapore piccante caratteristico; grasso sulla sostanza secca: minimo 40%.

4.13. FORMAGGI A PASTA FILATA:

questo gruppo comprende Mozzarella, Provolone, Caciocavallo e altri formaggi che sono preparati con latte intero e mentre la mozzarella viene consumata subito, gli altri subiscono un periodo più lungo di maturazione. I formaggi più "giovani" hanno più batteri lattici e più acqua.

MOZZARELLA / FIORDILATTE

Caratteristiche:

prodotta a partire da solo latte vaccino fresco o pastorizzato ed inoculato con fermenti lattici termofili; - il grasso minimo contenuto deve essere il 44% sulla S.S.; - deve presentare buone caratteristiche microbiche; - non deve presentare gusti anomali dovuti ad inacidimento o altro; - i singoli pezzi devono essere interi e compatti; - dovrà avere forma tondeggiante, ovoidale od a treccia e la pasta dovrà essere morbida, biancopaglierina; Le confezioni devono essere conformi all'art. 23 del D. Lgs. 109/92 e successive modifiche.

CACIOCAVALLO

Caratteristiche: - prodotto da puro latte vaccino fresco; - il grasso minimo per il formaggio destinato al consumo da tavola non deve essere inferiore al 40%, per quello con stagionatura superiore a mesi 6 non deve essere inferiore al 38%; - non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause - deve essere maturo e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura; Secondo la necessità relativa alla tabella dietetica, deve essere fornito semistagionato (5-6 mesi) o stagionato (8-10 mesi).

VASTEDDA

La Vastedda è un formaggio di pecora a pasta filata che va consumato fresco.

presenta le seguenti caratteristiche:

- forma: tipica di una focaccia con facce lievemente convesse;
- dimensione: il diametro del piatto deve essere compreso tra 15 e 17 cm e l'altezza dello scalzo tra 3 e 4 cm;
- peso: compreso tra 500 e 700 gr. in relazione alle dimensioni della forma;
- superficie: priva di crosta, di colore bianco avorio, liscia compatta senza vialature e piegature; è ammessa la presenza di una patina di colore paglierino chiaro;
- pasta: di colore bianco omogeneo, liscia, non granulosa, con eventuali accenni di striature dovute alla filatura artigianale; l'occhiatura deve essere assente o molto scarsa, così come la trasudazione;
- aroma: caratteristico del latte fresco di pecora;
- sapore: dolce, fresco e gradevole, con venature lievemente acidule;
- percentuale di grasso: non inferiore al 35% sulla sostanza secca;
- percentuale di cloruro di sodio (sale): non superiore al 5 % sulla sostanza secca.

4.14. FORMAGGI A PASTA ERBORINATA

(Gorgonzola) l'erborinatura è la venatura verde-azzurra, dovuta allo sviluppo di muffe. Hanno aroma e sapore intensi.

GORGONZOLA

Formaggio tipico (D.P.R. 1269 del 30 ottobre 1955); prodotto da puro latte vaccino fresco: il grasso minimo deve essere il 48% sulla S.S.; non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause. Deve essere gorgonzola dolce a muffa grigia; la pasta deve avere aspetto compatto e non troppo molle; deve essere fresco e non avere subito processi di congelamento e scongelamento;

5 UOVA

5.1. UOVA FRESCHE DI GALLINA

Devono essere uova fresche di gallina di produzione nazionale allevate a terra.

Devono essere conformi alle normative in vigore e successive modifiche.

Categoria qualitativa: A.

Categoria di peso: 3 = 60-65 gr.

Gli imballi devono essere muniti di fascette o dispositivi di etichettatura leggibili e recanti:

- ◆ il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda che ha imballato o fatto imballare la merce
- ◆ il numero distintivo del centro di imballaggio
- ◆ la categoria di qualità e di peso
- ◆ il numero di uova imballate
- ◆ la durata minima seguita dalle raccomandazioni idonee di immagazzinaggio e di utilizzazione e/o la data di imballaggio
- ◆ il sistema di allevamento utilizzato

L'indicazione della data di deposizione e l'avviso di conservare le uova in frigorifero dopo l'acquisto

Le uova di categoria A devono presentare le seguenti caratteristiche:

- ◆ guscio e cuticola: normali, intatti

- ◆ camera d'aria: altezza non superiore a 6 mm. Immobile
- ◆ albume: chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura
- ◆ tuorlo: visibile alla soperatura solamente come ombratura, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo, esente da corpi estranei di qualsiasi natura
- ◆ germe: sviluppo impercettibile
- ◆ odore: esente da odori estranei

5.2. OVOPRODOTTI PASTORIZZATI, REFRIGERATI O CONGELATI

Caratteristiche:

- ◆ prodotti costituiti da uova di gallina sgusciate ed utilizzate interamente (tuorlo + albumi), che hanno subito un trattamento termico di risanamento (pastorizzazione), per assicurarne la salubrità, commercializzati allo stato refrigerato o congelato.
- ◆ Se si tratta di ovoprodotti pastorizzati refrigerati, dovranno essere trasportati e conservati a temperature comprese tra 0°C e +4°C; se si tratta di ovoprodotti pastorizzati e congelati, dovranno essere trasportati a temperature non inferiori a - 15°C, e conservati a temperature di -18°C.
- ◆ Devono essere conservati e commercializzati in confezioni originali suggellate, sulle quali figurino, oltre alle indicazioni previste dalla legge, anche il trattamento cui i prodotti sono stati sottoposti e la sigla di identificazione della partita.
- ◆ La produzione, il commercio, la conservazione e l'impiego degli ovoprodotti dovranno essere conformi a quanto prescritto dal Ministero della Sanità; in ogni caso, per i limiti di contaminazione micobica si faccia riferimento alle allegate tabelle microbiologiche, voce: uova fresche.

6. LEGUMI SECCHI

6.1. CECI SECCHI

Caratteristiche minime – i legumi secchi devono essere:

- ◆ puliti
- ◆ di pezzatura omogenea; sono ammessi leggeri difetti di forma
- ◆ sani, e non devono presentare attacchi di parassiti, vegetali o animali
- ◆ privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli etc.)
- ◆ privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio
- ◆ uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%)
- ◆ il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dalla raccolta
- ◆ il confezionamento deve avvenire in sacchi di juta (peso da 5 a 20 Kg)

CULTIVAR richieste:

- ◆ Cottolo
- ◆ Migno
- ◆ Principe

6.2. FAGIOLI SECCHI

Caratteristiche minime – i legumi secchi devono essere:

- ◆ puliti

- ◆ di pezzatura omogenea; sono ammessi leggeri difetti di forma
- ◆ sani e non devono presentare attacchi da parassiti vegetali o animali
- ◆ privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli etc.)
- ◆ privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio
- ◆ uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%)
- ◆ il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta
- ◆ il confezionamento deve avvenire in sacchi di juta (peso da 5 a 20 Kg)
- ◆ calibrazione: la lunghezza deve essere compresa tra 1,5 e 1,2 cm

CULTIVAR richieste:

- ◆ Borlotto
- ◆ Scozzese
- ◆ Cannellino
- ◆ Fagiolo di Spagna
- ◆ Fagiolo di Lima

6.3. LENTICCHIE SECCHE

Caratteristiche minime – i legumi secchi devono essere:

- ◆ puliti
- ◆ di pezzatura omogenea: sono ammessi leggeri difetti di forma
- ◆ sani e non devono presentare attacchi di parassiti animali o vegetali
- ◆ privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli etc.)
- ◆ privi di residui di pesticidi utilizzati in fase di produzione o stoccaggio
- ◆ uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%)
- ◆ il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta
- ◆ il confezionamento deve avvenire in sacchi di juta (peso da 5 a 20 Kg)

CULTIVAR richieste:

- ◆ di Villalba
- ◆ Leonessa
- ◆ di Altamura
- ◆ di Mormanno
- ◆ di Castelluccio

7. SURGELATI, SURGELATI ITTICI, PRODOTTI ITTICI FRESCHI E PREPARATI DEL MARE.

7.1 PRODOTTI SURGELATI

Caratteristiche

Devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti, D. Lgs. 27/1/92 n. 110 e successive modifiche. Il trasporto deve essere effettuato da automezzi idonei come da D. Lgs. 27/1/92 n. 110, D. Lgs. n.493/95, Reg. CE n. 37/2005 e successive modifiche. Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18°C; sono tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3°C. Le confezioni devono possedere i requisiti previsti dal D. Lgs. 27/1/92 n. 110 e successive modifiche; in particolare le confezioni devono:

1. assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
2. assicurare protezione da contaminazioni batteriche;
3. impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas;
4. non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal Reg.to UE 1169/20011 e dal D.

Lgs. 27/1/92 n.110. I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna delle confezioni. Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore. I prodotti surgelati non devono presentare:

- a. alterazione di colore, odore o sapore;
- b. bruciature da freddo;
- c. fenomeni di putrefazione profonda;
- d. parziali decongelazioni;
- e. ammuffimenti;

7.2 PESCE SURGELATO

Caratteristiche

I prodotti ittici surgelati devono recare le indicazioni di cui al Reg.CE n°1379/2013 in tema di etichettatura dei prodotti ittici(zona e metodo di pesca ecct..)

Il pesce surgelato deve essere costituito da filetti di PLATESSA (*Pleuronectes Platessa*), filetti di MERLUZZO (*Gadus Morrhua*), filetti di NASELLO (*Merluccius sp.p.*), filetti di VERDESCA (*Prionace Glauca*), completamente spinati.

Il prodotto non deve essere stato sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici, oppure aver subito fenomeni di scongelamento: inoltre deve corrispondere alle norme di legge che regolano i prodotti surgelati.

Il prodotto deve essere a glassatura monostratificata non superiore al 20% del peso totale lordo per i filetti di platessa e non superiore al 12% del peso totale lordo per i filetti di merluzzo e di nasello, e deve essere contenuto in idonea busta impermeabile protettiva sigillata e successivamente imballato per il trasporto secondo la normativa vigente in materia.

Il prodotto deve essere conforme alle norme CEE per quanto riguarda l'aspetto igienico-sanitario, la qualità delle materie impiegate e le procedure di lavorazione.

Le singole confezioni devono essere originali e sigillate dal produttore, in modo tale da garantire l'autenticità del prodotto contenuto.

Le percentuali di acqua da scongelazione non devono essere superiori al 20% per i filetti di platessa e al 12% per i filetti di merluzzo e di nasello, tenuto conto di uno scongelamento effettuato alla temperatura di +4°C per 24 ore.

La conservazione del pesce surgelato presso i centri di cottura deve essere assicurata in contenitori frigoriferi a temperatura costante di -20°C.

Il pesce surgelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e aspetto paragonabile a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

La temperatura al cuore del prodotto non deve essere superiore a -18°C.

La differenza di temperatura tra prodotto e mezzo di trasporto deve essere massimo di 1°C.

L'odore del pesce deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo aver riportato il pesce ad una temperatura di 15/20°C.

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

I filetti e i tranci non devono presentare: grumi di sangue, pinne o resti di pinne, residui di membrane/parete addominale, colorazioni anomale, attacchi parassitari.

Deve essere dichiarata la zona FAO di pesca e lo stabilimento di provenienza o di ultima trasformazione e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

I filetti di platessa non devono essere inferiori a 80 gr. Corrispondenti alla cat. N. 3.

Nei filetti di platessa o limanda non è ammessa la presenza di alcuna spina.

I restanti filetti surgelati di Pesce Sciabola (*Lepidopus caudatus*) o di Triglie (*Mullus Barbatus*) o di Pesce persico non devono presentare spine superiori a 5 mm.

E' assolutamente vietata la fornitura di Pangasio (*Pangasianodon hypophthalmus*) al posto dei filetti di pesce surgelato suddetto(frode sanitaria e commerciale).

E' tollerata la presenza di una sola spina superiore a 5 mm.

Parametri chimici:

PH < 6,2 - 7

TMA (trimetilammina) 1 mg/100 gr.

TVN (basi azotate volatili) < 30mg/100 gr

Metalli pesanti : devono essere conformi ai valori stabiliti dal Reg.Ce 1881/ 2006 e al Reg.Ce 1621/2007.

7.3 PESCE FRESCO FILETTATO

devono essere forniti da fornitori registrati in anagrafica SCIA o da uno stabilimento riconosciuto con bollo CEE e garantire il rispetto della normativa sulla tracciabilità ed etichettatura prevista dall'art. 37/38 del Reg.CE 1379/2013 e dai Regolamenti sul settore della pesca emanati dal Ministero delle politiche agricole e forestali, i filetti di pesce fresco devono appartenere alle seguenti specie: Sardina (*Sardina philcardus*), Acciughe (*Engraulis Engrasicolus*) Pesce Sciabola (*Lepidopus caudatus*), Triglie (*Mullus Barbatus*) o di Nasello (*Merluccius sp.p.*). Devono essere trasportate e forniti con idonei mezzi frigoriferi registrati in SCIA nel rispetto della temperatura del ghiaccio di fusione e comunque non superiore a 3c°; Non devono presentare spine o lische superiori ai 5mm e devono rispettare i parametri fisico-chimico e biologici previsti per la commercializzazione dei prodotti ittici freschi dall'all/to VIII del Reg.CE n°853/04 ed in particolar modo fornire assicurazione specifica sul controllo degli allergeni(additivi quali solfiti e parassiti per l'anisakjdos);

7.4 PREPARATO ALIMENTARE A BASE DI PRODOTTI DELLA PESCA: formato dalla preparazione in percentuale varia di prodotti della pesca (teleostei, selacei, molluschi cefalopodi e molluschi eduli lamellibranchi)deve essere fornito da ditte di commercializzazione al dettaglio registrate in anagrafica SCIA o da depositi ittici di trasformazione con bollo CEE fresco refrigerato o già confezionato surgelato,nel rispetto della normativa vigente sulla tracciabilità, sulla etichettatura e sulle temperature di trasporto previste dalle norme sanitarie vigenti già richiamate. Qualora si acquistino preparati del mare freschi,gli stessi devono essere cucinati in giornata o entro 48 ore dall'arrivo.

7.5. **SURGELATA**
VERDURA prodotto:

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

All'aspetto deve risultare omogeneo per colore, pezzatura e grado di integrità, non devono inoltre essere presenti colorazioni anomali, corpi estranei, insetti e larve. Non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità parzialmente spezzate e/o unità rotte. I prodotti devono essere esenti da odori sgradevoli o comunque atipici.

Caratteristiche:

Le materie prime devono essere sane, in buone condizioni igieniche, di adeguata qualità merceologica e con il necessario grado di freschezza. Devono essere di origine italiana o comunitaria, lavorate e confezionate in stabilimenti registrati . Il tenore di nitriti non deve essere superiore a 7 p.p.m., come ioni NO₂ (Circolare del Ministero della Sanità n. 54 del 28.06.1980) ed i residui di sostanze attive dei prodotti fitosanitari devono essere contenuti nei limiti previsti dal D.M. 19.05.2000, sue modifiche ed integrazioni.

Sono ammessi additivi nella materia prima, nei limiti previsti dalla vigente legislazione. **L'imballo delle singole confezioni** dovrà essere originale e sigillato dal produttore. Confezioni preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere e dalla disidratazione. I veicoli e i contenitori adibiti al trasporto di derrate surgelate devono essere:

- muniti di una protezione coibente;
 - muniti di apposito generatore di freddo, di strumenti indicatori della temperatura all'interno del cassone;
 - leggibili dall'esterno;
 - muniti di dispositivi di ventilazione atti ad uniformare la temperatura dell'aria;
 - muniti di autorizzazione/registrazione sanitaria in conformità alla normativa vigente.
- L'etichettatura** dovrà essere conforme al Reg.to UE 1169/2011.

7.5a FAGIOLINI

SURGELATI

Caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi caratteristiche dei prodotti surgelati, inoltre:

- devono risultare: accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito),
- attacchi fungini o attacchi di insetti, né malformazioni;
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolata;
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%;
- giovani e teneri, chiusi e con semi poco sviluppati;
- sono tollerati leggeri difetti di colorazione e fili corti e poco resistenti;
- sono esclusi fagiolini affetti da *Collettricum lindemunthianum*;
- diametro massimo: fino 9 mm.

7.5b ZUCCHINE SURGELATE - BIETOLE SURGELATE - SPINACI SURGELATI - CUORI DI CARCIOFO

SURGELATI - ASPARAGI PUNTE SURGELATE - PATATE SURGELATE - CAROTE SURGELATE

Caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi caratteristiche dei prodotti surgelati, inoltre:

- devono risultare: accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini o attacchi di insetti, né malformazioni;
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolata;
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

7.5c PISELLI

SURGELATI

Caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi caratteristiche dei prodotti surgelati, inoltre:

- devono risultare: accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini o attacchi di insetti, né malformazioni;
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;

- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolata;
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%;
- devono avere forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà;
- diametro massimo fino 8-8,5 mm.

7.5d VERDURE MISTE SURGELATE PER MINESTRONE

Caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi caratteristiche dei prodotti surgelati, inoltre:

- devono risultare: accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini o attacchi di insetti, né malformazioni;
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolata;
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

Valgono le medesime caratteristiche merceologiche delle singole specie vegetali.

7.5.e MACEDONIA DI VERDURE SURGELATE (CONTORNO)

Caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi caratteristiche dei prodotti surgelati, inoltre:

- devono risultare: accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti né altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolato;
- il calo di peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

Valgono le medesime caratteristiche merceologiche delle singole specie vegetali.

La composizione merceologica deve essere la seguente:

patate	50%	+-	3%
carote	30%	+-	3%
piselli	20%	+- 3%	

I materiali a contatto con i surgelati devono possedere i requisiti previsti dalla legge e successive modifiche. Sulle confezioni deve essere riportata la data di confezionamento e di scadenza. I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione. Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore. La durata di conservazione dei surgelati è funzione della temperatura di mantenimento, come riportato in etichetta:

- ◆ a temperature uguali o inferiori a -18°C: fino alla data di scadenza
- ◆ a temperature uguali o inferiori a -12°C: entro un mese
- ◆ a temperature uguali o inferiori a - 6°C: entro una settimana

8. PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

Prodotti ortofrutticoli forniti devono essere di I° Categoria

Caratteristiche Generali e Merceologiche

Si raccomanda l'uso di prodotti stagionali e non di primizie o produzioni tardive. I prodotti devono essere sani, integri, puliti, privi di parassiti, di alterazioni dovute a parassiti, privi di umidità esterna anomala, privi di odore/sapori estranei; devono avere raggiunto il grado di maturità appropriato. E' esclusa dalla fornitura l'ortofrutta che abbia subito trattamenti termici o chimici per accelerare o ritardare la maturazione o per favorire le colorazioni e la consistenza vegetale. La frutta, se sottoposta a frigoconservazione, deve essere accompagnata dalla dichiarazione dei trattamenti subiti in post raccolta e inoltre che abbia una residua sostanza attiva di prodotti fitosanitari tendenzialmente inferiore a 0,01 mg/Kg. Deve essere garantita la rispondenza alla Legge su eventuale presenza di residui di trattamenti antiparassitari (L. 283/62, D.M. 27.02.96 n.°209 e successive modifiche ed integrazioni, D.M. 09/05/2002 e successive modifiche ed integrazioni); Nitriti e altri contaminanti: I vegetali freschi devono rispettare il Reg. CE n.°1881/2006 per quanto riguarda il contenuto di nitriti; tutti i vegetali e i legumi devono rispettare il Reg.to Ce n.°1881/2006 per quanto riguarda il contenuto di contaminanti.

La scelta della frutta e verdura verterà su prodotti ortofrutticoli convenzionali preferibilmente rispettando la filiera corta o al massimo di provenienza nazionale o CEE.

Imballaggio :

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

L'imballaggio deve essere costituito da materiali conformi a quanto prescritto dalla specifica normativa vigente.

La merce s'intende al netto della tara, gli imballi sono non cauzionali, a rendere a cura e spese del fornitore, non è accettata la confezione dove venga considerato tara per merce, salvo che ne venga dedotta la tara.

8.1 FRUTTA FRESCA

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra la frutta di stagione. La frutta deve rispondere ai seguenti requisiti:

- avere chiaramente indicata la provenienza (sulla bolla di consegna o sulla documentazione di accompagnamento o sull'imballaggio)
- presentare le caratteristiche merceologiche della specie e varietà richieste
- essere omogenea ed uniforme per specie e varietà
- essere matura fisiologicamente e non solo commercialmente, in maniera da essere adatta al pronto consumo o essere ben avviata alla maturazione nello spazio di 2-3 giorni
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari
- essere priva di insetti infestanti e di segni di attacco di roditori
- essere omogenea nella maturazione, freschezza e pezzatura a seconda della specie
- essere pulita e priva di corpi estranei
- essere indenne da difetti che possono alterarne i caratteri organolettici; non presentare tracce di appassimento e/o alterazione anche incipiente
- essere turgida, non bagnata artificialmente, non trasudante di acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico conseguente alla permanenza del prodotto in celle frigorifere, né presentare abrasioni meccaniche o maturazione eccessiva
- se confezionata nello stesso collo, presentare una certa uniformità per quanto riguarda

peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi non uniformi, non superiore al 10 %. Oltre alle caratteristiche generali sopraelencate, taluni prodotti devono possedere le specifiche di qualità previste per gli stessi dagli specifici regolamenti CE e gli imballi devono sempre essere preferibilmente nuovi.

ARANCE

Le arance devono essere:

- intere e sane, vale a dire senza ammaccature, lesioni o alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Sono consentiti difetti di buccia, ben cicatrizzati, di varia origine previsti per la categoria I° purché non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- esenti da ogni danno o alterazione esterna e da inizio di "asciutto" interno prodotti dal gelo;
- pulite, cioè prive di ogni impurità ed in particolare di fumaggini e di residui visibili di antiparassitari;
- prive di umidità esterna anormale
- prive di odori e/o saperi anormali.

I frutti devono avere uno sviluppo ed un grado zuccherino sufficienti. La maturazione deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da permettere la buona conservazione del prodotto fino al mercato di consumo. Le arance devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà o del tipo, tenuto conto dell'epoca di raccolta e delle zone di produzione.

Sono ammessi i difetti seguenti, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione dei frutti di una determinata partita:

- lieve difetto di forma,
- lieve difetto di colorazione,
- lievi difetti dell'epidermide congeniti alla formazione del frutto, ad esempio ramaggiatura argentata, rugginosità, ecc.;
- lievi difetti cicatrizzati dovuti a cause meccaniche.

Calibrazione

Le arance sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Il diametro minimo è fissato a 53 mm.

Colorazione:

La colorazione deve essere quella tipica delle varietà. Una tolleranza di colore verde chiara che non deve superare 1/5 della superficie totale del frutto è ammessa tenuto conto della varietà e dell'epoca di raccolta.

Tolleranza

-di qualità: in ciascun imballaggio o partita è tollerato al massimo il 10 % in numero o in peso di frutti con le caratteristiche della categoria II

-di calibro: in ciascun imballaggio è tollerato al massimo il 10 % in numero, di frutti del calibro immediatamente superiore o inferiore a quello indicato

LIMONI

i limoni devono essere:

- interi e sani, vale a dire senza ammaccature, lesioni ed alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria.

Sono consentiti difetti di buccia, ben cicatrizzati, di varia origine previsti per la categoria I° purché non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;

- esenti da ogni danno o alterazione esterna e da inizio di "asciutto" interno prodotti dal gelo;

- puliti, cioè privi di ogni impurità ed in particolare di fumaggini e di residui visibili di antiparassitari;

- privi di umidità esterna anormale; non è considerata tale quella dovuta a condensazione nel caso di

prodotti refrigerati;

- privi di odori e/o sapori anormali.

I frutti devono avere uno sviluppo ed un grado di maturazione sufficienti, devono essere tali da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da permettere la loro buona conservazione fino al mercato di consumo.

Classificazioni e tolleranze:

I limoni di questa categoria devono essere di buona qualità . Essi devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà o del tipo, tenuto conto dell'epoca di raccolta e delle zone di produzione.

Sono ammessi i difetti seguenti ,purchè non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione dei frutti di una determinata partita:

—lieve difetto di forma,

—lieve difetto di colorazione,

—lievi difetti dell'epidermide congeniti alla formazione del frutto, ad esempio ramaggiatura argentata, rugginosità, ecc.;

—lievi difetti cicatrizzati dovuti a cause meccaniche.

Calibrazione:

i limoni sono calibrati in base al diametro misurato nel punto di massima grossezza. Il diametro minimo è fissato a 45 mm.

Tolleranze:

a) di qualità: in ciascun imballaggio o partita è tollerato al massimo il 10% in numero o in peso, di frutti con le caratteristiche della categoria II;

b) di calibro: in ciascun imballaggio o partita è tollerato al massimo il 10% in numero, di frutti del calibro immediatamente inferiore a quelli indicati, nel caso di raggruppamento di tre calibri.

Indipendentemente dalle tolleranze di cui sopra, è ammesso come massimo il 20% di frutti privi di rosetta come unico difetto.

Colorazione:

la colorazione deve essere normale per il tipo varietale. Tenuto conto dell'epoca di raccolta e della zona di produzione, sono ammessi frutti con colorazione verde chiara, ma che corrispondono al contenuto minimo in succo. I limoni del tipo "verdelli" possono avere una colorazione verde, purché non sia scura

MANDARINI E CLEMENTINE

Caratteristiche minime

i mandarini devono essere:

- interi e sani, vale a dire senza ammaccature, lesioni ed alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria.

Sono consentiti difetti di buccia, ben cicatrizzati, di varia origine previsti per la categoria I° purché non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;

- esenti da ogni danno o alterazione esterna e da inizio di "asciutto" interno prodotti dal gelo;

- puliti, cioè privi da ogni impurità, ed in particolare di fumaggini e di residui visibili di antiparassitari;

- privi di umidità esterna anormale; non è considerata tale quella dovuta a condensazione nel caso di prodotti refrigerati;

- privi di odori e/o sapori anormali. È ammessa, tuttavia la presenza di odori causati da agenti conservanti

utilizzati in conformità delle disposizioni comunitarie in materia.

I frutti devono avere uno sviluppo ed un grado zuccherino sufficienti. La maturazione deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da permettere la buona conservazione del prodotto fino al mercato del consumo.

Classificazioni e tolleranze:

i mandarini classificati in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. Purché non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione dei frutti, sono tuttavia ammessi: un lieve difetto di colorazione, lievi difetti superficiali dell'epidermide, come leggere rameggiature argentate, rugginosità, ecc., lievi difetti cicatrizzati dovuti a cause meccaniche

Calibrazione:

i mandarini sono calibrati in base al diametro. Il diametro è fissato a 45 mm per i mandarini comuni

Wilking, Satsuma e 35 mm per Clementine e Montreal.

Colorazione:

la colorazione deve essere tipica della varietà su almeno 2/3 della superficie del frutto.

Tolleranze:

a) di qualità: in ciascun imballaggio o partita è tollerato al massimo il 10% in numero e peso di frutti

con le caratteristiche della categoria II;

b) di calibro: in ciascun imballaggio o partita è tollerato al massimo il 10%, in numero di frutti del calibro immediatamente superiore o inferiore a quello o quelli indicati, nel caso di raggruppamenti di tre calibri indipendentemente dalle tolleranze, di cui sopra è ammesso come massimo il 20% di frutti privi di rosetta.

ALBICOCHE

Caratteristiche minime:

i frutti devono essere:

- interi e sani, cioè senza alterazioni, lesioni e senza attacchi parassitari.
- puliti, vale a dire privi di ogni impurità ed in particolare residui di antiparassitari;
- non umidi; l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;
- privi di odori e sapori anormali.

I frutti devono essere raccolti a mano e quando hanno raggiunto un grado di maturazione tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e permettere la buona conservazione fino al momento del consumo.

Classificazioni e tolleranze:

Le albicocche classificate in questa categoria devono essere di buona qualità. Esse devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà, tenuto conto della zona di produzione. La polpa deve essere priva di qualsiasi deterioramento. Esse possono tuttavia presentare i difetti seguenti, purché non ne risulti pregiudizio all'aspetto generale del prodotto, alla qualità, alla conservazione ed alla presentazione nell'imballaggio nei limiti seguenti per ogni frutto :

- lieve difetto di forma o di sviluppo,
- lieve difetto di colorazione,
- lieve ammaccatura,
- lieve bruciatura,
- lieve difetto della buccia nei limiti di 1 cm di lunghezza per i difetti di forma allungata e di 0,5 cm² di superficie totale per tutti gli altri difetti.

Calibrazione:

Le albicocche sono calibrate in base al diametro, misurato dal punto di massima grossezza.

Per la categoria I il calibro minimo è fissato a 30 mm di diametro.

Tolleranze:

- di qualità: è tollerato in ciascun imballaggio, il 10%, in numero o peso, di albicocche con caratteristiche della categoria II;
- di calibro: è tollerato, in ciascun imballaggio, il 10%, in numero o in peso, di albicocche superiori o inferiori di 3 mm al calibro indicato.

L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può superare il 15%, in numero o in peso.

KIWI

I frutti devono presentare buccia integra e punto di intersezione ben cicatrizzato. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus. La pezzatura non deve essere inferiore ai 45 mm di diametro e ai 60 gr di peso unitario. R.S.R.: misurato per mezzo del rifrattometro, deve presentare valori superiori al 9.5%.

ANGURIA

I frutti devono presentare buccia integra, senza spacchi. La polpa deve essere di giusta consistenza profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus.

BANANE

I frutti devono avere una forma tipica, con picciolo integro, buccia di colore giallo ed intera senza ammaccature.

La polpa, soda e pastosa, non deve presentare annerimenti né attacchi da crittogramme o parassiti animali. Il sapore del frutto deve essere gradevole e non allappante, evidente segno di immaturità. Il peso medio è compreso tra 145 - 175 gr; il calibro tra 40 - 50 mm.

CILIEGIE

Le ciliegie devono essere:

- fesche;
- interne e sane, vale a dire prive di ammaccature, lesioni, bruciature, alterazioni e di qualsiasi attacco di origine parassitaria;
- non danneggiate dalla grandine e dal gelo;
- pulite, cioè prive di ogni impurità e in particolare senza alcuna traccia di insetticidi e di anticrittogramici;
- sode e consistenti, in relazione alle varietà;
- non umide, l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;
- prive di odori e sapori anormali;
- provviste di peduncolo.

Alla raccolta i frutti devono essere sufficientemente sviluppati e ad un grado di maturazione tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da permettere la buona conservazione fino al mercato di consumo. Devono essere sufficientemente sviluppate ed avere un grado di maturazione soddisfacente. Il loro stato di sviluppo e di maturazione deve essere tale da consentire ai frutti di:

-sopportare il trasporto e le operazioni di movimentazione e arrivare in condizioni soddisfacenti al luogo di destinazione.

Classificazione

Le ciliegie di questa categoria devono essere di buona qualità. Esse devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. Possono presentare i seguenti lievi difetti, purché non pregiudichino l'aspetto generale del prodotto, la sua qualità, la sua conservazione e la sua presentazione nell'imballaggio:

- un lieve difetto di forma;
- un lieve difetto di colorazione.

Devono essere esenti da bruciature, screpolature, ammaccature o difetti causati dalla grandine.

Calibrazione:

Il calibro è determinato dal diametro massimo della sezione equatoriale. Le ciliegie di Categoria I devono avere 17 mm di diametro minimo

Tolleranze:

- di qualità: in ciascun imballaggio è tollerato il 10% in peso, di ciliegie non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma che non presentino difetti tali da pregiudicare la conservazione del prodotto sino al momento del consumo e non siano passate di maturità. Nell'ambito di questa tolleranza è ammesso un massimo del 4% di frutti spaccati o bacati;
- di calibro: in ciascun imballaggio è tollerato il 10% in peso, di ciliegie non rispondenti al calibro minimo previsto, ma mai inferiore ai 13 mm. per i frutti delle varietà precoci e a 15 mm. per i frutti delle altre varietà.

L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può essere superiore al 15% in peso.

Condizionamento: Le ciliegie devono essere condizionate in modo che sia garantita una protezione adeguata del prodotto. I materiali utilizzati all'interno del collo devono essere nuovi, puliti e di natura tale da non provocare alterazioni esterne o interne del prodotto. L'impiego di materiali, in particolare di carta o marchi recanti indicazioni commerciali, è autorizzato soltanto se la stampa o l'etichettatura sono realizzate con inchiostro o colla non tossici.

FRAGOLE

I frutti devono essere:
- interi, senza ammaccature;
- provvisti del calice o di un breve peduncolo verde e non disseccato (ad eccezione delle fragole di bosco);
- sani;
- esenti da attacchi di insetti e da tracce di malattie;
- puliti, in particolare esenti da ogni impurità o residuo visibile di antiparassitari;
- freschi, non lavati;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore o sapore estranei;

I frutti devono essere stati raccolti a mano e con cura, ed avere raggiunto uno sviluppo completo e normale.

Il grado di maturazione del prodotto deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e tale da rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione. I frutti di questa categoria devono essere di buona qualità:
- possono essere meno omogenei per quanto concerne le dimensioni, la forma e l'aspetto;
- per quanto riguarda la colorazione, possono presentare una piccola punta conica bianca;
- devono essere praticamente esenti da terra.

Calibrazione:

La calibrazione è effettuata sul diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto. Le fragole di Categoria I devono avere il calibro minimo di 22 mm.

Tolleranze:

a) di qualità: 10% in numero o peso di fragole non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ad eccezione dei frutti visibilmente avariati o notevolmente danneggiati.
b) di calibro: 10% in numero o peso di fragole, per ogni imballaggio non rispondente alla calibrazione minima stabilita per la categoria ed il gruppo di varietà.

MELE

Caratteristiche minime
Le mele devono essere:
- intere e sane, vale a dire senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria.
- pulite, cioè prive di ogni impurità ed in particolare senza residui visibili di antiparassitari;
- non umide, l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;
- prive di odori e/o sapori anormali.

Classificazione

Le mele di questa categoria devono essere di buona qualità. Esse devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà.

Tuttavia possono essere ammessi :

- un leggero difetto di forma,
- leggero difetto di sviluppo,
- leggero difetto di colorazione.

Il peduncolo può essere leggermente danneggiato.

La polpa non deve essere in alcun modo deteriorata. I difetti della buccia che non pregiudicano l'aspetto generale e la conservazione sono tuttavia ammessi per ogni frutto entro i limiti seguenti :

- i difetti di forma allungata non devono superare 2 cm di lunghezza,
- per gli altri difetti, la superficie totale non deve superare 1 cm², salvo per quelli derivanti da ticchiolatura, che non devono estendersi su una superficie superiore a 1/4 di cm².

Calibrazione:

Calibro minimo categoria I mm 65

Residuo secco rifrattometrico (R.S.R.): deve presentare valori minimi del 12%.

Tolleranze:

di qualità: Il 10 % in numero o in peso di mele non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II .

—per le mele, il 25 % in numero o in peso di frutti privi del peduncolo, purché la buccia nella Cavità peduncolare non sia deteriorata ; tuttavia, per la varietà Granny Smith, i frutti sprovvisti di peduncolo possono essere ammessi senza alcuna limitazione, purché la buccia nella cavità peduncolare non sia deteriorata.

di calibro:

a) per i frutti soggetti alle regole di omogeneità, salvo la variazione di 1 mm in più o in meno ammessa , il 10 % in numero o in peso di frutti rispondenti al calibro immediatamente inferiore o superiore a quelle indicato sull'imballaggio, con una variazione massima di 5 mm al di sotto del minimo per i frutti classificati nel più piccolo calibro ammesso ;

b) per i frutti non soggetti alle regole di omogeneità, il 10 % in numero o in peso di frutti che non raggiungono il calibro minimo previsto, con una variazione massima di 5 mm al di sotto di questo calibro.

Criteri di colorazione:

secondo la colorazione, le varietà di mele possono essere classificate in quattro gruppi:

Gruppo A - varietà rosse

Categoria I: almeno ½ della superficie del frutto di colorazione rossa

VARIETÀ: Red Delicius, Red Stayman, Stark Delicius, Starking.

Gruppo B - varietà di colorazione rossa mista

Categoria I: almeno 1/3 della superficie del frutto di colorazione rossa

VARIETÀ: Delicius comune, Jonathan.

Gruppo C - varietà striate, leggermente colorate

Categoria I : almeno 1/10 della superficie del frutto di colorazione rossa striata

Gruppo D - altre varietà.

MELONE

I frutti devono presentare buccia integra, senza spacchi.

La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazione da parassiti vegetali, animali o da virus.

R.S.R.: misurato per mezzo del rifrattometro, deve presentare valori superiori al 13%.

PERE

Caratteristiche merceologiche:

Le pere devono essere:

- intere e sane, vale a dire senza ammaccature, lesioni ed alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria.
- pulite, cioè prive di ogni impurità ed in particolare senza residui visibili di antiparassitari;
- non umide, l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;
- prive di odori e/o saperi anormali.

Classificazioni:

le pere classificate in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà e non devono essere grumose. E' ammesso un leggero difetto di colorazione e di forma ed il peduncolo può essere danneggiato. Sono anche ammessi, purché non siano pregiudicati l'aspetto generale e la conservazione del frutto e purché la polpa sia priva di qualsiasi deterioramento, difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggerissima ammaccatura, leggera bruciatura dovuta al sole od a trattamenti, leggera traccia di attacco di insetti o di malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata.

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

Calibrazione:

le pere sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Il calibro minimo per le diverse categorie è fissato come segue:

Varietà a frutto grosso mm 55

Altre varietà mm 50

Non è obbligatorio attenersi ad alcun calibro minimo per la commercializzazione di pere estive.

Tolleranze:

a) di qualità: in ciascun imballaggio è tollerato il 10% in numero o peso di pere con le caratteristiche

della categoria II; nell'ambito di questa tolleranza è ammesso un massimo del 2% di frutti baciati o guasti;

b) di calibro: in ciascun imballaggio è tollerato il 10% in numero o peso di pere del calibro immediatamente

inferiore o superiore a quello indicato. L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può superare il 15% in numero o peso.

PESCHE E NETTARINE

Le pesche e le nectarine devono essere:

- intere e sane, vale a dire senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria;
- pulite, cioè prive di ogni impurità ed in particolare senza residui visibili di antiparassitari;
- non umide; l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;
- prive di odori e sapori anormali.

I frutti devono essere raccolti a mano e con cura e quando hanno raggiunto uno sviluppo sufficiente e un grado di maturazione tale da consentire il trasporto e le operazioni ad esso connesse e da permettere la buona conservazione del prodotto fino al mercato di consumo. Le pesche e le nectarine classificate in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi, devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà, tenendo conto della zona di produzione. E' ammesso un leggero difetto di colorazione e di forma. Sono anche ammessi, purché non siano pregiudicati l'aspetto generale e la conservazione del frutto e purché la polpa sia priva di qualsiasi deterioramento, difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggerissima ammaccatura, leggera bruciatura dovuta al sole o trattamenti, leggera traccia di attacco di insetti o di malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata. Quando tali difetti hanno forma allungata non possono superare un centimetro di lunghezza; quando si presentano diversamente non possono superare mezzo centimetro quadrato di superficie.

Calibrazione

Le pesche e le nectarine sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza, secondo la scala seguente:

90 millimetri e più =AAAA

da 80 a 90 millimetri =AAA

da 73 a 80 millimetri =AA

da 67 a 73 millimetri =A

da 61 a 67 millimetri =B

da 56 a 61 millimetri =C

da 51 a 56 millimetri =D

Sono accettati tutte le cultivar commercializzate ad esclusione delle primizie, dei frutti conservati oltre il periodo tipico di stagione e dei prodotti per l'industria. Peso richiesto: frutti da gr 100-150.

R.S.R.: misurato per mezzo del rifrattometro, deve presentare valori minimi dal 12% al 13% per le pesche

Tolleranze:

- a) di qualità: è tollerato in ciascun imballaggio il 10%, in numero o in peso, di pesche con le caratteristiche

della categoria II;

b) di calibro: in ciascun imballaggio è tollerato il 10%, in numero o peso, di pesche superiori o inferiori al calibro indicato, di tre millimetri.

L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può superare il 15%, in numero o in peso.

UVA DA TAVOLA

Caratteristiche minime:

I grappoli e gli acini devono essere:

- sani, cioè senza attacchi di malattie o di insetti;
- puliti, vale a dire privi di ogni impurità ed in particolare di residui di antiparassitari e di polvere;
- non umidi; l'umidità presente sui grappoli in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;
- privi di odore e/o sapore anormali.

Gli acini, inoltre, devono essere:

- interi, cioè con la buccia non lesionata né spaccata;
- ben attaccati al raspo.

La colorazione particolare dovuta al sole, ma non le bruciature di eccessiva insolazione, non costituisce difetto. I grappoli devono essere raccolti con cura e quando hanno raggiunto un grado di maturazione sufficiente tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da permettere la buona conservazione fino al mercato di consumo. Le uve da tavola di questa categoria devono essere di buona qualità. I grappoli devono presentare la forma, lo sviluppo e la colorazione tipici della varietà, tenuto conto della zona di produzione. Gli acini devono essere consistenti, ben attaccati e, nella misura del possibile, ricoperti della loro pruina. Essi possono tuttavia essere distribuiti sul grasco meno uniformemente.

Possono presentare i difetti seguenti, purché questi non nuocano né all'aspetto esterno del frutto, né alla sua conservazione :

- un leggero difetto di forma,
- un leggero difetto di colorazione,
- leggerissime bruciature da sole, che interessino solo l'epidermide.

Calibrazione:

La calibrazione è determinata secondo il peso dei grappoli.

Il peso minimo per grappolo è stabilito come segue per l'uva coltivata in serra e per l'uva di pieno campo a grossi e piccoli acini :

Serra : peso minimo 250 gr

Pieno campo: acino grosso : 150 gr —acino piccolo : 100 gr

Tolleranze:

a) di qualità: il 10 % in peso di grappoli non rispondenti alle caratteristiche della categoria, bensì quelle della categoria II o eccezionalmente ammesse nelle tolleranze di questa categoria.

b) di calibro: il 10 % in peso di grappoli non rispondenti alla calibrazione stabilita per la categoria in oggetto, bensì a quella prevista per la categoria immediatamente inferiore.

SUSINE

Caratteristiche minime

Le susine devono essere:

- intere e sane: vale a dire senza lesioni, ammaccature, alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria.

Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti sulla buccia, purché non compromettano l'aspetto esterno e la conservazione del prodotto fino al momento del consumo;

- pulite, cioè prive di impurità ed in particolare residui visibili di antiparassitari;
- non umide: l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;
- prive di odori e sapori anormali.

Classificazioni e tolleranze:

Le susine classificate in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. E' ammesso un leggero difetto di colorazione e di forma ed il peduncolo può essere danneggiato o può mancare, purché il suo distacco non abbia procurato lesioni. Sono anche ammessi difetti sulla buccia, purché non siano pregiudicati l'aspetto generale e la conservazione del frutto, quali, ad esempio, leggerissima ammaccatura, traccia d'attacchi d'insetti superficiale e cicatrizzata, leggere bruciature dovute al sole, screpolature cicatrizzate per le varietà "Regine Claudie dorate".

Quando questi difetti hanno forma allungata non devono superare in lunghezza un terzo del diametro, cioè se il diametro è di cm 3 il difetto può raggiungere al massimo 1 cm di lunghezza

Calibrazione:

Le susine sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza.

È vietata la fornitura di susine con diametro inferiore a 25 mm.

Tolleranze:

a) di qualità: in ciascun imballaggio è tollerato il 10%, in numero e in peso, di susine con le caratteristiche

della categoria II;

b) di calibro: in ciascun imballaggio è tollerato il 10%, in numero e in peso, di susine del calibro immediatamente inferiore o superiore a quello indicato. L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può superare il 15% in numero o peso.

8.2 ORTAGGI FRESCHI, TUBERI E BULBI

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra le verdure di stagione.

La verdura deve:

- avere chiaramente indicata la provenienza (sulla bolla di consegna o sulla documentazione di accompagnamento o sull'imballaggio)
- presentare le caratteristiche merceologiche della specie e varietà richieste
- essere di recente raccolta, asciutta , priva di terra sciolta o aderente, priva di altri corpi o prodotti estranei;
- essere sana , senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari,
- essere priva di insetti infestanti e di segni di attacco di roditori
- essere omogenea nella maturazione, freschezza e pezzatura a seconda della specie
- avere raggiunto la maturazione fisiologica che la renda adatta al pronto consumo o essere ben avviata a maturazione nello spazio di 2 –3 giorni
- essere priva di germogli, per quanto attiene gli ortaggi a bulbo
- se confezionata nello stesso collo, presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi non uniformi, non superiore al 10 %.

Oltre alle caratteristiche generali sopraelencate , taluni prodotti devono possedere le specifiche di qualità previste per gli stessi dagli specifici regolamenti CE e gli imballi devono sempre essere preferibilmente nuovi.

AGLIO

Gli agli devono essere di buona qualità.

Devono essere:

- interi
- di forma abbastanza regolare
- non trattati con raggi gamma ed altri antiermoglianti.

Possono presentare:

- rigonfiamenti da sviluppo vegetativo anormale
- piccole lacerazioni della tunica esterna.

I bulbi devono essere sufficientemente serrati

Calibro minimo 30 mm

Tolleranza :

- di qualità: il 10% in peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II

E' ammesso l'1% massimo in peso di bulbi con germogli visibili

ASPARAGI

Calibrazione e omogeneità dei calibri

a) Calibrazione secondo la lunghezza.

La lunghezza dei turioni deve essere:

- superiore a 17 cm per gli asparagi lunghi
- compresa tra 12 e 17 cm per gli asparagi corti
- inferiore a 12 cm per le punte di asparagi

I turioni degli asparagi bianchi e violetti possono avere una lunghezza massima di 22 cm, quelli degli asparagi violetti/verdi di 27 cm

b) Calibrazione secondo il diametro:

il diametro dei turioni è quello della sezione presa a metà della lunghezza.

Il diametro minimo e il calibro per la I° categoria sono fissati nel modo seguente:

Bianchi e violetti : diametro minimo 10 mm –calibro tra 10 –16 mm : 16 mm e più con una

differenza massima di 10 mm in uno stesso imballaggio o in uno stesso mazzo

Violette/verdi e verdi: diametro minimo 6 mm –calibro tra 6 –12 mm : 12 mm e più con una differenza massima di 8 mm in uno stesso imballaggio o in uno stesso mazzo
(Il calibro minimo è di 53 mm per tutte le categorie).

Presentazione:

1. in mazzi di lunghezza, diametro e peso uniforme
2. a strati uniformi nell'imballaggio

BIETOLE DA COSTE (COSTINE) O ERBETTE

Caratteristiche minime

La bietola deve essere:

- di aspetto fresco, priva di foglie appassite
- sana (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderla inadatta al consumo o danni dal gelo)
- pulita, praticamente priva di terra e di residui visibili di fertilizzanti e di antiparassitari
- esenti da parassiti o da danni da essi provocati.
- priva di odori e/o sapori estranei
- taglio fresco
- priva di imbrunimenti e marcescenze nella costa
- priva di lacerazioni e ingiallimenti nel lembo fogliare
- foglie di colore verde intenso
- presentata in mazzi o a cespi

Il prodotto lavato deve essere sufficientemente sgrondato.

Lo stato del prodotto deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e tale da rispondere alle esigenze commerciali del luogo

Foglie di colore e aspetto normali, esenti da danni da gelo, parassiti e malattie

Tolleranze:

- Il 10 % in peso dei prodotti non rispondenti alle caratteristiche della categoria I, ma conformi a quelli della categoria II

CARCIOFI

I capolini devono essere :

- di aspetto fresco, senza alcun segno di avvizzimento
- interi
- sani, in particolare esenti da parassiti e da alterazioni che ne pregiudichino la conservazione e la commestibilità
- puliti, in particolare, esenti da impurità e da ogni residuo visibile di antiparassitari
- privi di odore e sapore estranei

I capolini di questa categoria devono essere di buona qualità. Essi devono presentare forma normale e tipica della varietà ed in relazione a questa le brattee centrali devono essere ben serrate. Inoltre i fasci della parte inferiore non devono presentare un inizio di lignificazione.

Essi possono presentare esclusivamente i seguenti difetti:

- lievi alterazioni dovute al gelo (screpolature)
- lievissime lesioni

Calibrazione:

I capolini sono soggetti ad una calibrazione determinata dal diametro della sezione massima normale all'asse del capolino:

- diametro da 13 cm ed oltre
- diametro da cm 11 a cm 13 esclusi
- diametro da cm 9 inclusi a cm 11 esclusi
- diametro da cm 7,5 inclusi a cm 9 esclusi
- diametro da cm 6 inclusi a cm 7,5 esclusi.

Tolleranze:

- di qualità: 10 % in numero di capolini non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma idonei al consumo
- di calibro: per ogni imballaggio è tollerato al massimo un numero di copolini non corrispondenti alle norme di calibrazione del 10%. Tuttavia, essi devono essere classificati nella categoria di calibrazione immediatamente inferiore o superiore, con un diametro minimo di 5 cm per i copolini classificati nella categoria di calibrazione minima (cm 6 x 7,5). Per i carciofi della varietà "Poivrade" o "Bouquet" non è ammessa alcuna tolleranza di calibro.

Presentazione: Ogni imballaggio deve contenere capolini della stessa varietà, qualità e calibrazione ; gli steli non devono essere lunghi più di cm 10 e devono presentare un taglio netto.

CAROTE

Le carote devono essere:

- sane, cioè senza attacchi di origine parassitaria e senza lesioni o alterazioni che possono compromettere la conservazione fino al momento del consumo;
- pulite, vale a dire prive di tracce di terra, polvere, residui di antiparassitari e di diserbanti e di ogni impurità
- prive di odori e sapori anormali
- prive di umidità esterna eccessiva ed asciugate dopo l'eventuale lavaggio;
- devono essere intere, fresche, e con la colorazione e le caratteristiche tipiche della varietà.

Sono escluse le radici con segni di ammollimento, biforcate, legnose, germogliate, spaccate

Calibrazione :

le carote sono calibrate in base al diametro (misurato nel punto di massima grossezza) o in base al peso senza collo. La calibrazione deve essere effettuata come segue:

1. per le carote novelle e le varietà piccole:
 - il calibro minimo è fissato in 10 mm di diametro o 8 gr di peso
 - il calibro massimo è fissato da 40 mm di diametro a 150 gr di peso
2. per le carote a radice grande :
 - il calibro minimo è fissato in 20mm di diametro o 50 gr di peso.

Tolleranze:

- di qualità: è tollerato, in ciascun collo, il 10% in peso di carote non rispondenti alle norme di qualità;
- di calibro: è tollerato, in ciascun collo, il 10% in peso di carote non rispondenti alle norme di calibrazione.

Le tolleranze di qualità e di calibro, in ciascun collo, non possono complessivamente superare il 15% in peso.

Presentazione:

In mazzi uniformi disposti a strati ordinati

CAVOLFIORI

Caratteristiche minime

- di aspetto fresco
- interi e sani, cioè senza lesioni o alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria;
- quando è espressamente previsto dalle caratteristiche della categoria , sono consentiti lievi difetti di varia origine, purché non compromettano la conservazione del prodotto sino al momento del consumo
- puliti, vale a dire privi di tracce di terra, di muffe visibili, di polvere, di residui di concimi e di antiparassitari e di ogni altra impurità
- non bagnati
- privi di odori e/o sogni anomali

Devono, inoltre, presentare le caratteristiche tipiche della varietà e devono essere di grana serrata.

Devono essere escluse cavolfiori che presentano macchie (esempio colpi di sole), foglioline nell'infiorescenza, ammaccature e danni causati dal gelo.

Per i cavolfiori affogliati , le foglie devono essere fresche

Calibrazione

I cavolfiori sono calibrati in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza; il diametro minimo è fissato a 11 cm.

La differenza tra il calibro minimo e massimo delle infiorescenze contenute in uno stesso collo non deve comunque superare i 4 cm

Tolleranze:

- di qualità: è tollerato il 10% in numero, di cavolfiori con caratteristiche della categoria II^.

CAVOLI, CAVOLI CAPPUCCI E VERZE

Caratteristiche minime

I cavoli e le verze devono essere:

- interi
- sani ed esenti da attacchi parassitari e crittogramici
- di aspetto fresco
- senza foglie imbrattate

I cavoli devono avere le seguenti caratteristiche: il torsolo deve essere tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie; il taglio deve essere netto e non comprendere alcuna parte della pianta; devono essere compatti e ben chiusi secondo la varietà; devono essere esenti da danni causati dal gelo.

Sono ammesse piccole lacerazioni e ammaccature delle foglie esterne.

Calibrazione

E'determinata dal peso netto unitario :
cavoli primaticci : peso unitario minimo 350 gr
altri cavoli : peso unitario minimo 500 gr

Tolleranze:

il 10% in numero o peso non corrispondente alle caratteristiche della categoria.

CETRIOLI

I cetrioli devono essere:

- di buona qualità
- sufficientemente turgidi
- di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà

Sono ammessi i seguenti difetti:

- leggero difetto di forma e sviluppo
- leggero difetto di colorazione e dell'epidermide
- leggerissime ammaccature
- leggera curvatura

Calibrazione

La calibrazione è determinata dal peso unitario:

Cetrioli in pieno campo : peso minimo 180 gr — peso massimo 200 gr -

Cetrioli in serra : peso minimo 250 gr — peso massimo 290 gr

Tolleranze:

Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria.

CICORIA E BIETOLA

Devono rispondere ai requisiti generali per le verdure

CIPOLLA

Caratteristiche minime

- intere e sane, senza lesioni e senza attacchi parassitari. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche della categoria, sono consentite leggere lesioni superficiali e asciutte purché non pregiudichino la conservazione del prodotto fino al consumo
- pulite, vale a dire prive di terra, residui di fertilizzanti, antiparassitari e di ogni altra impurità
- esenti da danni causati dal gelo
- non bagnati o eccessivamente umide
- prive di odori o sapori anormali
- non trattate con raggi gamma ed altri antigermoglianti.

Le cipolle di questa categoria devono presentare, inoltre, la forma e la colorazione tipica della categoria, devono essere compatte e resistente al tatto, non germogliate, senza rigonfiamenti.

Lo stelo non deve essere rigido, il ciuffo radicale deve essere molto ridotto; tuttavia per le cipolle fresche è ammesso un ciuffo radicale più sviluppato.

Sono ammesse leggere screpolature della tunica esterna. Per le cipolle conservate non costituisce difetto la mancanza della tunica esterna del bulbo, purché non sia superiore a un terzo della

superficie.

Calibrazione :

Le cipolle devono essere calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Il diametro minimo è fissato a 10 mm

Tolleranze:

- a) di qualità: in ciascun collo è tollerato il 10 % in peso di cipolle di categoria II
- b) di calibro: in ciascun collo è tollerato il 10 % in peso, di bulbi inferiori o superiori al massimo del 20% al calibro indicato

Le tolleranze di qualità e di calibro , in ciascun collo, non possono complessivamente superare il 15% in peso , fermo restando che ciascuna tolleranza non deve, separatamente , essere superiore al 10 %

FAGIOLI FRESCI

Nella scelta delle varietà coltivate sono da preferire quelle di selezione tradizionale locale.

Si richiedono fagioli tondi o ovali, di colore uniforme.

Sono considerati difetti: fagioli macchiati, non privati del baccello, frammentati, screpolati, in presenza di corpi estranei : steli, filamenti, baccelli.

Si richiedono fagioli "poco difettosi" cioè fagioli che hanno un numero complessivo di unità difettose non superiore al 5% sul peso del prodotto, "molto uniformi" cioè almeno l'80% in peso del prodotto deve essere costituito da unità del calibro prevalente intorno ai 4 mm di ampiezza, ad "elevato grado di interezza", cioè il 75% in peso è rappresentato da unità sostanzialmente intere.

FAGIOLINI

I fagiolini devono essere:

- interi
- sani
- di aspetto fresco
- puliti, in particolare esenti da impurità o residuo visibile di antiparassitari
- privi di odore e/o sapori estranei
- privi di umidità esterna anomala
- tali da potere essere spezzati facilmente a mano (solo per i fagiolini mangiatutto)
- esenti da macchie provocate dal vento o da ogni altro difetto;
- i semi devono essere poco sviluppati ed essere teneri in relazione alla varietà.
- baccelli chiusi

I fagiolini devono avere raggiunto un sufficiente sviluppo. Lo stato del prodotto deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse, da permettere la buona conservazione fino al luogo di destinazione.

Classificazione :

- fagiolini filiformi : devono essere di buona qualità, turgidi e teneri e presentare la forma, la colorazione e lo sviluppo tipici della varietà.
- Altri fagiolini: devono essere di buona qualità, devono presentare la forma, lo sviluppo e la

colorazione tipici della varietà

Calibrazione :

Il calibro è obbligatorio soltanto per i fagioli filiformi
- molto fini : larghezza del fagiolo non superiore a mm 6
- fini : larghezza del fagiolo non superiore a mm 9
- medi: larghezza del fagiolo che può superare mm 9
Sono classificati nella categoria I i fagioli filiformi e medi

Tolleranza di qualità:

Per i fagioli non rispondenti alle norme, sono ammesse tolleranze di qualità e calibro riferite al contenuto di ogni imballaggio.

- a) di qualità: il 10% in peso di fagioli non rispondenti alle caratteristiche della categoria inferiore (Categoria II) di cui un massimo del 5% di fagioli con filo, per le varietà che non dovrebbero avere filo. In ogni caso sono esclusi dalle tolleranze fagioli affetti da "Colleticum (glocosporium) lindemuthianum"
- b) di calibro (fagioli filiformi): per tutte le categorie, per ogni imballaggio il 10% in peso dei prodotti non rispondenti al calibro definitivo.

L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può comunque superare il 15%

FINOCCHI

I finocchi devono essere:

- sani
- interi
- privi di umidità esterna
- privi di attacchi parassitari
- privi di danno da sfregamento e marciume

Categoria :

devono essere :

- con radici asportate con un taglio netto alla base;
- di buona qualità, esenti da difetti, con guaine esterne serrate e carnose, tenere e bianche.

Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lici ammaccature, tali da non pregiudicare l'aspetto generale e la presentazione del prodotto

Tolleranze : il 10% in peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria

Calibrazione richiesta: diametro da 70 a 80 mm.

LATTUGHE –INDIVIE –SCAROLE –RADICCHIO –RUCOLA

caratteristiche minime

I cespi devono essere:

- interi
- sani
- freschi
- puliti e mondati, cioè privi di tutte le foglie imbrattate da terra, terriccio o sabbia ed esenti da residui visibili di fertilizzanti e antiparassitari
- turgidi e non prefioriti

- privi di parassiti
- privi di umidità esterna anomala, privi di odori e sapori estranei

I cespi devono essere di sviluppo normale in rapporto all'epoca di produzione e commercializzazione.

Per le lattughe è ammesso un leggero difetto di colorazione tendente al rosso, causato da un ribasso di temperatura durante lo sviluppo, purché l'aspetto non ne risulti seriamente pregiudicato.

Il torsolo deve essere tagliato in corrispondenza della corona di foglie esterne ed al momento della spedizione il taglio deve essere netto.

Le insalate di questa categoria devono essere:

- ben formate
- consistenti (salvo le lattughe coltivate sotto vetro)
- non aperte
- esenti da danneggiamenti provocati da parassiti animali, da malattie e da difetti che ne pregiudichino la commestibilità
- esenti da danni provocati dal gelo e da danni materiali
- di colorazione normale in rapporto alla varietà.

Le lattughe devono avere un solo grumolo ben formato; per quanto riguarda le lattughe coltivate sotto tunnel, si ammette tuttavia una conformazione meno regolare del grumolo.

Le indivie ricce e le scarole devono presentare una colorazione gialla per almeno un terzo della parte centrale del cespo

Peso minimo:

- lattughe : coltivate all'aperto devono pesare almeno 15 Kg ogni cento cespi (150 gr a cespo); quelle coltivate in serra devono pesare almeno 8 Kg ogni cento cespi (80 gr al cespo)
- indivie ricce e scarole: coltivate all'aperto devono pesare almeno 20 Kg ogni cento cespi (200 gr a cespo); quelle coltivate in serra devono pesare almeno 15 Kg ogni cento cespi (150 gr a cespo)

Tolleranza di qualità:

Il 10% di cespi non rispondenti alla caratteristica della categoria, ma conformi a quelle della Categoria II.

Tolleranze di pezzatura:

Il 10% di cespi non rispondenti alla pezzatura definita, ma di peso inferiore o superiore del 10% alla pezzatura massima.

a) Lattughe : la differenza di peso tra il cespo più leggero e il cespo più pesante nello stesso imballaggio non deve superare:

20 gr per le lattughe di peso inferiore ad 11 Kg/100 cespi (110 gr al cespo)

40 gr per le lattughe di peso compreso tra 11 Kg e 20 Kg/100 cespi (fra 110 e 200 gr al cespo)

100 gr per le lattughe di peso superiore a 20 Kg/100 cespi (200 gr al cespo)

b) Indivie ricce e scarole: la differenza di peso tra il cespo più leggero e il cespo più pesante in uno stesso imballaggio non deve superare:

150 gr per le indivie ricce e scarole di pieno campo

100 gr per le indivie ricce e scarole di serra

FUNGHI COLTIVATI

Devono essere conformi al Regolamento CE 1863/2004 .

Vanno considerati i carpofori delle varietà derivate dal genere Agaricus destinati ad essere forniti allo stato fresco all'utente, vanno esclusi i funghi destinati alla trasformazione industriale . I funghi devono essere di Categoria I, di buona qualità e presentare la forma, l'aspetto, lo sviluppo e la colorazione caratteristico del tipo commerciale.

Caratteristiche minime

I funghi devono essere :

- interi , nei funghi tagliati il taglio deve essere netto
- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino un'intensa colorazione brunastra del gambo o alterazioni tali da renderli inadatti al consumo
- puliti, praticamente privi di corpi estranei visibili a parte il terriccio
- di aspetto fresco, occorre tenere conto del colore delle lamelle caratteristico della varietà/o del tipo commerciale
- esenti da parassiti
- esenti da attacchi di parassiti
- privi di umidità esterna anormale
- privi di odore e/o sapore estranei

I funghi della I°categoria possono presentare i seguenti difetti:

- lievi difetti di forma
- lievi difetti di colorazione
- lievi ammaccature superficiali
- lievi tracce di terriccio, i funghi non tagliati possono presentare una piccola quantità di terriccio sul gambo.

I suddetti difetti, tuttavia non devono pregiudicare l'aspetto globale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto

Calibrazione richiesta

Per la Categoria I la calibrazione deve essere rispettata qualora sono indicate le diciture "piccolo", "medio", "grande":

Funghi chiusi, velati e aperti:

- Calibro Piccolo : diametro del cappello 15-45 mm
- Calibro Medio : diametro del cappello 30-65 mm
- Calibro Grande : diametro del cappello 50 mm e più

Funghi piani:

- Calibro Piccolo : diametro del cappello 20-55 mm
- Calibro Grande : diametro del cappello 50 mm e più

Tolleranza di qualità

Il 10% in numero o in peso di funghi non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II

Tolleranze di calibro

Per tutte le categorie : il 10 % in numero o in peso di funghi che non corrispondono al calibro

stabilito

Condizionamento:

Il condizionamento deve essere tale da assicurare al prodotto una sufficiente protezione. I materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di sostanze che non possono provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti. Le confezioni devono essere prive di qualsiasi corpo estraneo, incluso un eccesso di terriccio.

MELANZANE

Le melanzane devono essere:

- intere, di aspetto fresco, consistenti, sane;
- sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, praticamente esenti da sostanze estranee visibili;
- munite di calice e del peduncolo, che possono essere lievemente danneggiati;
- giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, senza che la polpa sia fibrosa o legnosa e senza sviluppo eccessivo di semi;
- prive di umidità esterna anormale;
- prive di odore e/o sapori estranei.

Lo sviluppo e lo stato delle melanzane deve essere tale da consentire:

- il trasporto e le operazioni connesse;
- l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti

Le melanzane devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche della categoria e della varietà.

Inoltre, devono essere praticamente esenti da bruciature da sole. Possono tuttavia presentare i seguenti difetti, purchè non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione del prodotto:

- lieve difetto di forma;
- lieve decolorazione della base;
- lievi ammaccature e/o lievi lesioni cicatrizzate di superficie totale non superiore a 3 cm/q.

Calibrazione:

La calibrazione è determinata dal diametro massimo della sezione equatoriale all'asse longitudinale del frutto o dal peso:

a) nel caso di calibrazione in funzione del diametro: il diametro minimo è di 40mm. per le melanzane lunghe e di 70mm. per le globose.

La differenza tra la melanzana più piccola e quella più grossa in uno stesso imballaggio non deve superare:

20 mm. per le melanzane lunghe; 25 mm. per le melanzane globose.

b) nel caso di calibrazione in funzione del peso:

- Il peso minimo è di 100 gr.
- Va rispettata la seguente scala:
- da 100 a 300 gr. con la differenza massima di 75 gr. tra la melanzana più piccola e la più grande contenuta nello stesso imballaggio;

- da 300 a 500 gr. con la differenza massima di 100 gr. tra la melanzana più piccola e la più grande contenuta nello stesso imballaggio;
 - oltre 500 gr. con la differenza massima di 250 gr. tra la melanzana più piccola e la più grande contenuta nello stesso imballaggio.
- L'osservanza delle scale di calibrazione è obbligatoria per la categoria I^A. Inoltre, le melanzane oblunghe devono avere una lunghezza minima di 80 mm. fuori peduncolo.

Tolleranze:

- di qualità: il 10% in numero o peso, di melanzane non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II^A o eccezionalmente ammesse nelle tolleranze di questa categoria;
- di calibro: il 10% in numero o in peso di melanzane rispondenti al calibro immediatamente inferiore o superiore a quello indicato.

PEPERONI

I peperoni dolci devono essere :

- interi, di aspetto fresco, sani; sono esclusi i prodotti in putrefazione o con alterazioni tali da renderli impropri al consumo;
- puliti, praticamente esenti da sostanze estranee visibili;
- ben sviluppati;
- esenti da danni prodotti dal gelo;
- privi di lesioni non cicatrizzate;
- esenti da bruciature prodotte dal sole;
- muniti di peduncolo;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore e/o sapore estranei

Il grado di sviluppo e lo stato dei peperoni dolci devono essere tali che, dopo il trasporto e le operazioni ad esso connesse, essi giungano nel luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

I peperoni dolci classificati in questa categoria debbono essere di buona qualità.

Inoltre essi devono essere:

- consistenti
- di forma, sviluppo e colori normali della varietà, tenuto conto del grado di maturazione;
- muniti di peduncolo che può essere leggermente danneggiato o tagliato, purché il calice risulti integro
- esenti da macchie

Calibrazione

Il calibro è determinato dal diametro (larghezza) massimo normale all'asse dei peperoni dolci

La larghezza dei frutti non deve essere inferiore a:

- peperoni dolci lunghi (appuntiti) : 30 mm
- peperoni dolci quadrati, senza punta: 50 mm
- peperoni dolci di forma appiattita (topepo) : 55 mm

Tolleranze

di qualità: il 10% in numero o peso di peperoni dolci non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelli della categoria II;

di calibro: il 10% in numero o peso di peperoni dolci non rispondenti al calibro dichiarato , ma non

inferiori a detto in misura eccedente i 5 mm; nell'ambito di tale tolleranza è ammesso solo il 5% di peperoni dolci di calibro inferiore al minimo prescritto.

Colori:

- Verde, giallo, rosso

PATATE

Devono avere le seguenti caratteristiche morfologia uniforme con peso minimo di 60 gr per ogni

tubero

per ogni tubero e massimo gr. 270 (il peso minimo potrà essere inferiore solo per le patate novelle; morfologia uniforme con peso minimo di 60 gr. per ogni tubero e massimo gr. 270 (il peso minimo potrà essere inferiore solo per le patate novelle;

- devono essere selezionate per qualità e grammatura e le singole partite debbono risultare formate da masse di tuberi appartenenti ad una sola cultivar,
- non devono presentare tracce di inverdimento epicarpale (presenza di solanina), di germogliazione incipiente (germogli ombra) né di germogli filanti;
- non devono presentare tracce di marciumi incipienti, maculosità brune nella polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, virosi, attacchi da insetti o altri animali, ferite di qualsiasi origine aperte o suberificate, danni da trattamenti antiparassitari o da freddo;
- devono risultare pulite, cioè senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco;
- non devono avere odore o sapore particolari di qualunque origine, avvertibili prima o dopo la cottura;
- non devono essere state trattate con raggi gamma ed altri antigermoglianti. Per le partite di produzione nazionale, continentale e insulare, sono ammessi gli imballaggi d'uso nel mercato locale (tele ed imballaggi lignei), mentre per il prodotto estero, le partite devono essere confezionate in tela di canapa o juta con imboccatura cucita, cartellinate e impiombate.

POMODORI

I pomodori devono essere :

- interi e sani, cioè senza lesioni o alterazioni di origine parassitaria.
- puliti, vale a dire privi di tracce di terra, polvere e di ogni altra impurità;
- di fumaggini e di residui di antiparassitari;
- non bagnati o eccessivamente umidi;
- privi di odori e sapori anormali.

I pomodori oltre a rispondere ai requisiti minimi della categoria I, devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà.

Lo sviluppo e lo stato dei pomodori devono essere tali da consentire:

- il trasporto
- l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti

I pomodori di questa categoria devono essere di buona qualità, sufficientemente turgidi e presentare le caratteristiche tipiche delle varietà.

Sono escluse le screpolature non cicatrizzate e i frutti con la zona peripendicolare di consistenza e colore visibilmente anormali (dorso verde).

I pomodori possono presentare i seguenti leggeri difetti, purché questi non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione o la presentazione del prodotto :

- un leggero difetto di forma e di sviluppo,
- un leggero difetto di colorazione,
- leggeri difetti dell'epidermide,
- leggerissime ammaccature.

Calibrazione

La calibrazione è determinata dal diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto

Sono richiesti pomodori tondi maturi per forno diametro mm. 80 +/- 5% e pomodori da insalata, né verdi, né maturi - diametro mm. 70 +/- 5% nella varietà tonda e mm. 40 +/- 5% nella varietà lunga. Il residuo secco rifrattometrico (R.S.R) misurato per mezzo del rifrattometro, deve presentare valori minimi dal 2,5% .

Tolleranze:

- a) di qualità: in ciascun collo è tollerato il 10% in numero o peso, di pomodori con caratteristiche della categoria II^A, con un massimo del 5% di pomodori con screpolature cicatrizzate;
- b) di calibro: il 10% in numero o in peso di pomodori rispondenti al calibro immediatamente inferiore a quello indicato, con un minimo di 33 mm per i pomodori "tondi" o "costoluti" e di 28 mm per i pomodori "oblunghi"

I pomodori devono essere condizionati in modo che sia garantita una protezione adeguata del prodotto. I materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di sostanze che non possano provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti.

Non devono essere apposti timbri o etichette sul pomodoro stesso .

Gli imballaggi devono essere privi di qualsiasi corpo estraneo.

SPINACI

Caratteristiche minime

- sani
- di aspetto fresco
- puliti, praticamente privi di terra e di residui di fertilizzanti e antiparassitari
- privi di stelo fiorito
- privi di odori e sapori anomali
- esenti da parassiti.
- il prodotto lavato deve essere sufficientemente sgrondato.
- per gli spinaci in cespi, la parte comprendente le radici deve essere tagliata immediatamente al di sotto della corona esterna di foglie.
- lo stato del prodotto deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e tale da rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione

Classificazioni e tolleranze:

La categoria comprende sia spinaci in foglia che spinaci in ceppi.

Le foglie devono essere :

- intere
- di colore e aspetto normali, in relazione alla varietà e all'epoca di raccolta
- Esenti da danni causati dal gelo, da parassiti animali, da malattie che ne pregiudicano l'aspetto o la commestibilità.

Per gli spinaci in foglie, la lunghezza del picciolo non deve superare i 10 cm

Tolleranze:

Il 10 % in peso dei prodotti non rispondenti alle caratteristiche della categoria I, ma conformi a quelli della categoria II

SEDANO

I sedani devono avere le seguenti caratteristiche:

- essere di buona qualità;
- avere forma regolare;
- essere esenti da malattie su foglie e nervature principali;
- avere nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate;
- in buono stato di sviluppo vegetativo senza segni anche iniziali di "vegetazione in canna".

Per i sedani sbiancati, le foglie devono presentare una colorazione tra il bianco e il bianco – giallastro o bianco –verdastro su almeno la metà della loro lunghezza. Sono richiesti sedani da pezzatura media di 700 o 800 gr..

Calibrazione

La calibrazione è determinata in base al peso. Il peso minimo è fissato in 150 gr:

I sedani da costa sono classificati in:

- Grossi : superiori a 800 gr
- Medi : da 500 a 800 gr
- Piccoli : da 150 a 800 gr)

Tolleranze:

Di qualità

Il 10 % in numero di sedani da coste non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quella della categoria II o eccezionalmente ammessi nelle tolleranze di questa categoria.

ZUCCHE

Caratteristiche minime

Il prodotto deve presentarsi integro e sano

- senza spaccature o segni di attacchi da parassiti;
- senza bruciature dovute dal sole o segni di marcimento
- non devono essere presenti insetti o larve.

- E' ammissibile il prodotto con colorazione e maturazione non adeguata nel punto di appoggio sul suolo, purchè sia una zona e uniforme
Si devono preferire le varietà di selezione locale
Essendo le zucche utilizzate per le preparazioni culinarie , non è rilevante l'omogeneità della pezzatura all'interno di una stessa partita.
I prodotti devono essere contenuti come segue:
 - Zucche di grandi dimensioni : sfuse
 - Zucche di piccole dimensioni : in cassetta

ZUCCHINE

Le zucchine devono essere:

- intere e munite del peduncolo che può essere lievemente danneggiato;
- di aspetto fresco;
- consistenti;
- sane (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);
- esenti da danni provocati dagli insetti o da altri parassiti;
- esenti da cavità;
- esenti da screpolature;
- pulite, praticamente esenti da sostanze estranee visibili;
- giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente e prima che i semi siano diventati duri;
- prive di umidità esterna anormale;
- prive di odore e/o sapore estranei.

Lo sviluppo vegetativo e lo stato delle zucchine deve essere tale da consentire:

- il trasporto e le operazioni connesse;
- l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

Categorie e tolleranze

Le zucchine classificate in questa categoria devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche della varietà verde nostrana, devono essere esenti da bruciature di sole.

Possono tuttavia presentare i seguenti difetti, purchè non pregiudichino l'aspetto generale , la qualità, la conservazione e la presentazione del prodotto:

- lievi difetti di forma;
- lievi difetti di colorazione;
- lievi difetti cicatrizzati della buccia.

Tolleranze:

- di qualità: il 10% in numero o peso, di zucchine non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II^a o eccezionalmente ammesse nelle tolleranze di questa categoria;

di calibro: il 10% in numero o in peso di zucchine rispondenti al calibro immediatamente inferiore o superiore a quello indicato, tuttavia, questa tolleranza può riguardare solo i prodotti le cui dimensioni o il peso differiscono del 10% al massimo dei limiti massimi.

8.3 CALENDARIO DEGLI ORTAGGI FRESCHI

GENNAIO: Bietole, carciofi, carote, cavoli, cavolfiori, cipolle, coste, finocchi, patate, porri, lattuga, radicchio, sedano, spinaci, verze, zucca

FEBBRAIO: Bietole, carciofi, carote, cavolfiori, cipolle, erbette, finocchi, indivia, lattuga, patate, porri, prezzemolo, sedano, verze, zucca, spinaci.

MARZO: Carciofi, carote, coste, erbette, finocchi, lattughino, pasqualina, patate, porri, radicchio, rosmarino, salvia, sedano, soncino, spinaci, verze

APRILE: Asparagi, carote, cipolle, carciofi, fagiolini, finocchi, indivia, lattuga, patate novelle, pasqualina, piselli, porri, scarola, sedano, soncino, spinaci, verze, zucchine

MAGGIO: Asparagi, bietole, carciofi, carote, cavolfiori, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, patate novelle, peperoni, piselli, pomodori, porri, sedano, spinaci, verze, zucchine

GIUGNO: Asparagi, bietole, carote, cavolfiori, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, porri, verze, zucchine

LUGLIO: Bietole, carote, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, porri, zucchine

AGOSTO: Carote, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, sedano, spinaci, zucchine, zucca

SETTEMBRE: Carote, cavoli, coste, erbette, fagioli, fagiolini, insalate, melanzane, patate, peperoni, pomodori, sedano, spinaci, zucca, zucchine

OTTOBRE: Carote, cavolfiori, cipolle, fagioli, melanzane, patate, porri, radicchio, sedano, spinaci, zucca

NOVEMBRE: Carciofi, carote, cavolfiori, coste, fagiolini, finocchi, lenticchie, porri, radicchio, sedano, soncino, spinaci, zucca

DICEMBRE: Carciofi, carote, cavolfiori, cipolle, coste, erbette, finocchi, indivia, lattuga, scarola, sedano, spinaci, trevisana, zucca

8.4 CALENDARIO DEI PRODOTTI FRUTTICOLI FRESCHI

GENNAIO: Arance, banane, kaki, limoni, mandaranci, mandarini, mele, pere

FEBBRAIO: Arance, banane, mele, pere, mandarini

MARZO: Arance, banane, mele, pere

APRILE: Banane, mele, pere

MAGGIO: Banane, ciliegie, fragole, pere, prugne

GIUGNO: Albicocche, ciliegie, fragole, pere, susine, mele

LUGLIO: Albicocche, anguria, ciliegie, meloni, pere, susine, pesche

AGOSTO: Anguria, albicocche, meloni, pesche, mele, susine, pere, prugne

SETTEMBRE: Mele, pere, pesche, prugne, susine, uva

OTTOBRE: Kaki, limoni, mandaranci, mele, pere, uva

NOVEMBRE: Arance, banane, kaki, mandaranci, mele, pere

DICEMBRE: Arance, banane, mele, pere, mandarini, kaki

9. OLII E CONDIMENTI

9.1 OLIO DI OLIVA VERGINE EXTRA

Denominazione in vigore dal 01/01/1991 D.M. 509 ottobre 1987.

L'olio extra vergine di oliva da somministrare deve essere ottenuto meccanicamente dalle olive e non deve aver subito manipolazioni o trattamenti chimici, ma soltanto il lavaggio, la decantazione, la centrifugazione e la filtrazione.

L'acidità del prodotto espressa in acido oleico non può eccedere 1 gr/100 gr ai sensi della vigente legislazione in materia.

Il prodotto deve essere consegnato in contenitori sigillati, a perdere, da litri 5 cadauno.

Sono esclusi dalla somministrazione i prodotti che non posseggono le caratteristiche sopra indicate e quelli che rivelino la presenza di sostanze estranee, ovvero diano reazione o posseggano costanti chimico-fisiche atte ad indicare la presenza di olii a composizione anormale, nonché i prodotti che all'esame organolettico rivelino odore di rancido, muffa, fumo o simili.

Deve essere consegnato per gli utenti in confezioni monodosi da 10 gr ed etichettato secondo normativa vigente.

9.2 ACETO DI VINO ROSSO / BIANCO

Il prodotto deve rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. 12 febbraio 1965 n. 162 e succ. modif. ed integrazioni.

Deve avere un'acidità totale, espressa in acido acetico, non inferiore al 6% e non superiore al 12%.

Il nome di aceto o aceto di vino è riservato ai prodotti ottenuti dalla fermentazione acetica dei vini. È consentito aggiungervi acqua durante la lavorazione, mentre è vietato addizionare acido acetico o altri acidi e sostanze coloranti come da legge n. 527/82. Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazione e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

L'etichettatura dovrà essere conforme al Reg.to UE 1169/2001

Deve essere consegnato per gli utenti in confezioni monodosi da 10 gr ed etichettato secondo normativa vigente

9.3 SALE / SALE IODATO

Il sale ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato".

Deve essere conforme al D.M. 31/01/1997 n. 106.

La produzione e commercializzazione del sale da cucina iodurato, di sale iodato e di sale iodurato e iodato deve essere conforme al D.M. 10.8.95 n. 562. Il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei.

L'etichettatura deve essere conforme al Reg.to UE 1169/2011.

Oltre alla confezione presentata in kg devono essere consegnate confezioni in bustine monodose da gr 2/2,5.

10. CONSERVE E SEMICONSERVE

CARATTERISTICHE

Gli alimenti conservati in scatola (conserve di frutta, sott'olio, sott'aceto, al naturale, conserve animali e di pesce, frutta sciropata, ecc.) debbono essere prodotti, conservati, commercializzati nel rispetto della normativa vigente.

I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti ruggine, corrosione interne o altro, e devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa relativa ai materiali destinata a venire a contatto con gli alimenti.

L'etichettatura dei prodotti confezionati deve essere conforme al Reg.to UE 1169/2011

10.1 MARMELLATE/ CONFETTURE

Devono possedere i requisiti previsti dal D. Lgs. 20 febbraio 2004, n. 50.

Le marmellate devono presentarsi con una massa omogenea più o meno compatta e gelificata.

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

Le gelatine devono presentarsi in cubetti monodose, confezionati con zuccheri e succhi di frutta. In tutti i casi, l'aroma, il sapore e il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza. Non deve essere alterata, colorata con sostanze diverse da quelle del frutto col quale sono preparate, non deve contenere sostanze estranee alla composizione del frutto e non deve essere aromatizzata con essenze artificiali.

La composizione deve essere la seguente:

- polpa di frutta;
- zucchero in percentuale del 25% rispetto alla frutta;
- gelificante (pectina).

All'esame organolettico non si devono riscontrare:

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

I materiali di imballaggio devono possedere i requisiti previsti dal D.M. 21/3/1973, dal D.P.R. 777 del 23 agosto 1982 e D. Lgs. 108/92, per quanto applicabili e dal Regolamento CE 1935/2004.

Si richiedono confezioni monoporzioni da 30 gr. vari gusti

10.2 MIELE

Il miele è la sostanza alimentare che le api producono partendo dal nettare dei fiori o dalle secrezioni di parti vive di piante altamente digeribile e di elevato valore nutritivo. I componenti principali del miele sono il fruttosio, il glucosio, l'acqua, altri zuccheri e sostanze diverse, tra cui acidi organici, sali minerali, enzimi, aromi e molte altre. Il miele è un alimento di elevato valore nutritivo, facilmente assimilabile. Il glucosio fornisce energia di immediato utilizzo, il fruttosio viene metabolizzato a livello epatico e costituisce una riserva energetica. Cento grammi di miele forniscono 320 calorie. Il glucosio entra infatti direttamente in circolo e viene quindi utilizzato immediatamente mentre il fruttosio è consumato più lentamente garantendo un

apporto energetico diluito nel tempo. E' per questo motivo che viene consigliato nell'alimentazione dello sportivo, nell'alimentazione geriatrica e nella dieta dell'età scolare. Il miele fornito deve essere in confezioni monodose, prodotto e confezionato da fornitori registrati in anagrafica SCIA/DIA ai sensi dell'art.6 del Reg.CE n°852/04 e provenire da allevamenti sottoposti al controllo del SSN, esenti dal malattie infettive e diffuse delle api(nosemiasi, varroa, peste europea e peste americana). Il miele deve essere esente dal difetto della cristallizzazione, non deve presentarsi separato in una fase solida ed in una liquida, non deve presentare strie biancastre o schiuma da anomalie fermentazioni da lieviti con presenza di gusto acidulo, con colore uniforme e con valori di DIASTASI superiore ad $> 0 = 8$ e con valori di HMF o idrossimetilfurfurale non superiore i 20 mg/kg; deve essere altresì conforme alle norme sull'etichettatura ai sensi del Reg.Ce 1169/11 art.4 e, se del caso, art.9, riportare l'origine geografica, se nazionale "miele italiano" e l'indicazione dell'Origine botanica o prodotto nei Paesi della Comunità Europea o al contrario riportare la dizione "miele extracomunitario", "miscela di mieli comunitari ed extracomunitari", "miscela di mieli extracomunitari". Il miele proveniente prevalentemente da un'unica specie botanica (monofloreale) dovrà recare tale indicazione in etichetta ("miele di castagno", "miele di acacia", etc.); il miele proveniente da diverse specie botaniche potrà recare in etichetta l'indicazione "millefiori".

Si richiedono confezioni monoporzioni da 20 gr

10.3 POMODORI PELATI - POMODORI A PEZZI - POLPA PRONTA

Tipologia prodotto conforme al D.P.R. 11.04.1975 n. 428, sue modifiche ed integrazioni ed in particolare i pelati devono essere ottenuti da frutto fresco, sano, maturo e ben lavato e devono avere i seguenti requisiti minimi:

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

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

Etichettatura:
Conforme al Reg.to UE 1169/2011

10.4 TONNO SOTT'OLIO

Il prodotto deve presentare come liquido di governo, unicamente olio di oliva; deve essere consegnato in confezioni intatte e sigillate, esenti da difetti.

I prodotti devono riportare in etichetta tutte le informazioni previste dalle leggi in vigore.

La produzione, la conservazione, il confezionamento, l'etichettatura ed il trasporto della merce suddetta devono essere effettuati a norma di legge ed in regola con le direttive CEE.

10.5 SUCCHI DI FRUTTA (pera, mela, pesca etc.)

Si definisce succo di frutta:

il prodotto ottenuto dai frutti con procedimento meccanico, fermentascibile ma non fermentato, avente il colore, l'aroma, e il gusto caratteristici dei frutti da cui provengono; il prodotto ottenuto con succo di frutta concentrato mediante restituzione della porzione di acqua estratta da succo al momento della concentrazione; l'aggiunta di acqua deve presentare caratteristiche appropriate, soprattutto dal punto di vista chimico, microbiologico e organolettico in modo da garantire le qualità essenziali del succo; restituzione dell'aroma con sostanze aromatizzanti recuperate all'atto della concentrazione dello stesso succo di frutta o di succhi di frutta della stessa specie.

Tale prodotto deve presentare caratteristiche organolettiche ed analitiche equivalenti a quelle del succo di frutta ottenuto da frutta della stessa specie.

Caratteristiche organolettiche: il prodotto non deve presentare alcuna alterazione.

Caratteristiche igienico sanitarie: ogni confezione deve contenere una quantità di purea non inferiore al 40/50%. Non devono contenere anticrittogamici o pesticidi in misura superiore ai limiti di legge, né contenere edulcoranti artificiali e/o sintetici, aromi artificiali, sostanze acide e qualsiasi altra sostanza nociva alla salute. Devono avere una vita residua superiore al 50%. Il prodotto deve essere esente da anidride solforosa e antifermentativi aggiunti.

Caratteristiche merceologiche: i succhi di frutta devono essere in confezioni tetrapack monodose con cannucce o in bottiglia con tappo a vite da ml 150 e da ml 200 in vari gusti.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto conforme a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazione e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

Etichettatura:

Conforme al Reg.to UE 1169/2011

10.6 SUCCHI FRESCHI

I succhi freschi devono essere al 100% di frutta ed esenti da conservanti e coloranti, freschi, non concentinati, senza zuccheri aggiunti e sottoposti al solo processo di pastorizzazione. i succhi di frutta devono essere in confezioni tetrapack monodose con cannucce o in bottiglia con tappo a vite da ml 150 e da ml 200 in vari gusti.

11 ACQUA

ACQUA MINERALE NATURALE

L'acqua deve rispondere a tutti i requisiti e caratteristiche previste dal D. Lgs. 105 del 25/01/92 e dal D.M. n. 542 del 12/11/92, D.M 13/01/1993, Circ. Min. San. N.17 del 13.9.1991, D.M. 11/09/2003, D.M. 29/12/2003 e succ. modif. ed integrazioni.

Il prodotto deve avere una vita commerciale residua pari al 50%.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777,

sue modifiche ed integrazione e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 35/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

L'acqua minerale naturale deve essere fornita in bottiglie da 50, 100 e 150 cl.

12 PRODOTTI DIETETICI SPECIALI

L'utilizzo dei prodotti dietetici risponde all'esigenza di fornire alimenti adeguati nel caso di particolari patologie. Questi alimenti devono rispondere ai requisiti fissati dal D. Lsg. n. 111/92, concernente i prodotti destinati ad un'alimentazione particolare e devono provenire da stabilimenti di produzione autorizzati dal Ministero della Sanità.

L'etichettatura deve rispettare quanto previsto dalla legislazione vigente ed in particolare devono riportare in lingua italiana le indicazioni di cui all'art.4 del D. Lgs. n.111/92:

a) la denominazione di vendita, accompagnata dalla indicazione delle caratteristiche nutrizionali particolari;

per i prodotti di cui all'art. 1, comma 2, lettera c) la denominazione di vendita è invece accompagnata dall'indicazione della loro destinazione;

b) l'elenco degli ingredienti;

c) gli elementi particolari della composizione qualitativa e quantitativa o il processo speciale di fabbricazione che conferiscono al prodotto le sue caratteristiche nutrizionali particolari;

d) il quantitativo netto;

e) il termine minimo di conservazione;

f) le modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto;

g) le istruzioni per l'uso, quando la loro omissione non consente all'acquirente di fare un uso appropriato del prodotto alimentare;

h) il tenore di glucidi, protidi e lipidi per 100 gr o 100 ml di prodotto commercializzato e per quantità proposta da consumare se il prodotto è così presentato;

i) l'indicazione in kilocalorie (kcal) o in kilojoules (kj) del valore energetico per 100 gr o 100 ml di prodotto e, se il prodotto è così presentato, per quantità proposta da consumare. Tale indicazione può essere sostituita dalle dizioni valore energetico inferiore a 50 kj (12 kcal) per 100 gr ovvero

valore energetico inferiore a 50 kJ (12 kcal) per 100 ml quando il prodotto contenga dei valori energetici inferiori a 50 kJ (12 kcal) (2/b);

l) il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella Comunità europea;

m) la sede dello stabilimento di fabbricazione o di confezionamento per i prodotti fabbricati o confezionati in Italia per la vendita sul territorio nazionale;

n) il luogo di origine o di provenienza qualora l'omissione di tale indicazione possa indurre in errore il consumatore finale circa l'origine e la provenienza effettiva del prodotto alimentare.

Potranno essere richiesti i seguenti prodotti: alimenti per allergici ed intolleranti (ad esempio latte e

formaggi di capra, latte di soia, gelati di soia, etc) alimenti per celiaci quali ad esempio pasta, in formati diversi (spaghetti, vermicelli, fusilli, penne rigate, lasagne, tagliatelle, ecc) in confezioni da 250 gr, pane, prodotti per impanare, prosciutto cotto, gnocchi e ravioli anche surgelati in monoporzione, dolci, gelati ecc.

12.1 PRODOTTI SENZA GLUTINE

Da utilizzarsi nella dieta tipo per morbo celiaco o in tutti quei casi di intolleranza al glutine.

Devono possedere i requisiti atti a soddisfare le esigenze dietetiche di detta alimentazione particolare e possedere le caratteristiche merceologiche previste dalla normativa in materia, D. Lgs. n. 111 del 27/01/92, e s.m.i. A garanzia dell'assenza di glutine tutti i prodotti utilizzati devono essere presenti nel Prontuario dell' Associazione Italiana Celiachia.

Si richiedono : pane, pasta, pasta dietetica prima infanzia , farina, basi per pizza, crackers, grissini, biscotti , merendine, fette biscottate

12.1a BISCOTTI, FETTE BISCOTTATE, CRACKERS, GRISSINI SENZA GLUTINE

La fornitura dei prodotti dovrà avvenire in confezioni monodose da gr 10- 30 cadauna.

I grissini dovranno essere forniti in pacchetti da circa gr 15-20 cadauno.

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate.

12.2 ALIMENTI APROTEICI

Sono prodotti dietetici destinati a soggetti con insufficienza renale.

Devono essere conformi ai dettami del D. Lgs. n. 11/92 e s.m.i ed al D.P.R. 20.2.2002 n. 57.

Si richiedono: pasta a proteica (vari formati) in confezioni da 250/500 gr. Pane a proteico, fette biscottate a proteiche, biscotti a proteici.

12.3 ALIMENTI PER LATTANTI E DI PROSEGUIMENTO

Sono gli alimenti di cui al D.M. 06/04/1994 n. 500; D.M. 29/1/97; D.P.R. 19/1/98; D.P.R. 7/4/99 n. 128 e s.m.i., destinati ai lattanti (cioè a soddisfare il fabbisogno nutritivo fino ai primi 4-6 mesi di vita) e alla prima infanzia (ossia fino ai primi tre anni di età).

Le indicazioni in etichetta devono essere conformi al Reg.to UE 1169/2011e al D. Lgs. 111/1992.

Inoltre, ai sensi del D.M. 500/1994 e s.m.i., devono essere riportate:

- le caratteristiche nutrizionali ed il valore energetico dei componenti;
- l'indicazione, laddove prevista, del contenuto medio di ciascuna delle sostanze minerali, delle vitamine e degli aminoacidi costituenti i prodotti.

Gli omogeneizzati di carne dovranno contenere esclusivamente la carne derivante dalla specie precisata per il genere indicato nella tabella di cui sopra (così ad esempio l'omogeneizzato di pollo dovrà contenere soltanto carne di pollo).

12.3 a OMOGENEIZZATI DI CARNE, DI PESCE

Sono prodotti dietetici. Devono essere preparati con carne omogeneizzata di manzo, vitello, pollo, tacchino o pesce eventualmente integrata con farina di riso e di vitamine.

La carne dovrà presentarsi di consistenza cremosa e omogenea, con un contenuto proteico minimo di gr 10 su gr 100 di prodotto.

Devono essere senza conservanti, sterilizzati e confezionati sottovuoto.

Alla consegna devono presentare una durata non inferiore a 12 mesi. Si richiedono confezioni in vasetti da 80 e 120 gr cadauno

12.3b OMOGENEIZZATI DI FRUTTA, VERDURA

Sono prodotti dietetici. Devono essere forniti in gusti vari (mela, pera, albicocca, pesca, frutta mista, e verdure miste). Devono essere senza conservanti, sterilizzati e confezionati sottovuoto.

Alla consegna devono presentare una durata non inferiore a 12 mesi. Si richiedono confezioni in barattoli da 80 e 120 gr cadauno.

12.3c BISCOTTO GRANULARE

Prodotto dietetico per l'infanzia.

12.3d BISCOTTI PER LA PRIMA INFANZIA

Sono alimenti indicati per i bambini dal 4° mese in poi come integratori al latte.

Essendo prodotti destinati ai lattanti sono assoggettati a normativa specifica e necessitano di autorizzazione del Ministero della salute per la loro commercializzazione

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dalle normative in vigore, cioè: peso netto, elenco degli ingredienti, ditta produttrice, modalità di preparazione, analisi chimica del prodotto, data di scadenza, luogo di produzione, etc.

12.3e PASTINA PRIMA INFANZIA

Prodotto dietetico per l'infanzia

13. VARIE

13.1 CAMOMILLA IN FILTRI MONODOSE

Le bustine devono risultare integre, il prodotto non deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e senza corpi estranei, può essere composto da fiori interi e solo parti di essi. Sulle confezioni deve essere indicato l'anno di produzione.

13.2 THE IN FILTRI MONODOSE

Il prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee come muffe, insetti, granelli di sabbia etc., inoltre non deve presentare odore o sapore estranei.

Le confezioni devono essere integre ed intatte.

Ogni sofisticazione è vietata, come da normative vigenti.

13.3 ORZO SOLUBILE

Il prodotto deve essere approvvigionato in confezioni da 1kg circa, sigillate, intatte ed esenti da difetti.

Deve riportare in etichetta quanto previsto dalle normative vigenti.

13.4 CIOCCOLATO FONDENTE E AL LATTE

In barrette da 30 gr circa, integre e chiuse, che devono riportare tutte le indicazioni previste dalla legislazione vigente.

13.5 ZAFFERANO

Si richiede zafferano in polvere, in confezioni da 5 o 10 gr, sigillate e recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice; per le norme della tutela della denominazione di zafferano riferirsi alle vigenti disposizioni di legge.

13.6 ZUCCHERO SEMOLATO

Il prodotto deve essere conforme alle leggi in vigore; il contenuto residuo di anidride solforosa deve essere al massimo 15 mg/Kg.

Le confezioni devono riportare, tutte le disposizioni di legge, ed in particolare:

- ◆ denominazione
- ◆ peso netto
- ◆ nome ed indirizzo del fabbricante o del rivenditore stabiliti all'interno della CEE
- ◆ la sede dello stabilimento produttore.

Per semolato si intende il prodotto a media granulosità.

Le confezioni devono essere integre e a tenuta.

Lo zucchero non deve presentare impurità o residui di insetti (Filth - Test).

Si richiedono bustine monodosi.

14 REGOLAMENTO PER LA CUCINA SENZA GLUTINE

Il glutine è una sostanza che non può essere assunta dai celiaci neanche in minime quantità, altrimenti può causare reazioni dannose per l'intestino e per l'organismo in generale, non momentanee. Il glutine può essere presente in molti ingredienti e ciò richiede la massima

attenzione nella preparazione dei cibi da parte del cuoco.

A che cosa, dunque, bisogna stare attenti quando un celiaco ha questo problema?

Dove si trova il glutine?

Il glutine si trova nel frumento (grano), segale, orzo, avena, farro, spelta, kamut, triticale ed in tutti i

prodotti derivati, quali: pane, pasta, crackers, grissini, biscotti, dolci, pangrattato, lievito, caffè d'orzo

e surrogati, malto, birra, salsa di soia, cotolette, preparati per brodo, preparati per frittura, preparati per gelati, in alcuni salumi, ecc.

Che cosa si deve fare?

- Lavare accuratamente mani e superfici sporche di farina, stoviglie ed utensili serviti per la preparazione

di altre pietanze contenenti glutine (es. la pasta);

- Usare fogli o teglie d'alluminio o carta da forno su piastre e superfici che possono essere contaminate;

- Cucinare la pasta dietetica in un tegame pulito, con acqua non utilizzata per altre cotture, facendo

attenzione a non mescolarla con lo stesso cucchiaio che si sta adoperando per la pasta normale e di

lavare lo scolapasta od utilizzarne uno esclusivo per la pasta senza glutine.

Prediligere prodotti freschi a quelli conservati.

Che cosa NON si deve fare?

È necessario evitare qualsiasi contaminazione degli alimenti facendo attenzione alle seguenti accortezze:

-Non infarinare i cibi (carne, verdure, formaggi ecc.), se non con farine consentite;

- Non addensare salse e/o sughi con farina o amido di frumento;

- Non maneggiare il cibo con mani infarinate o con utensili non lavati (pentole, scolapasta, mestoli, posate ecc.) dopo averli utilizzati per cibi non permessi al celiaco;

Utilizzare pentole, utensili e una sezione di lavoro dedicate alla sola preparazione dei cibi dei celiaci

-Evitare la lavorazione del cibo in ambienti a maggior rischio di contaminazione, come quelli in cui si utilizza la farina, con la possibilità di dispersione nell'aria e di ricaduta sugli alimenti o sui piani sui quali essi poggiano con evidente rischio di contaminazione;

- Non poggiare il cibo direttamente su superfici contaminate, quali il piano di lavoro, teglie infarinate, la base del forno dove viene cotta la pizza o riscaldato il pane, piastre e griglie su cui sono stati cucinati alimenti infarinati o gratinati con pane grattugiato o su cui sono state preparate bruschette o simili;

- Non utilizzare l'olio di frittura già usato per friggere altri cibi infarinati o impanati, usare olio di un seme solo (arachide o girasole, ad esempio); non usare olio di semi vari.

- Non utilizzare l'acqua di cottura già usata per la pasta, né cuocere il riso nei cestelli per cotture multiple o in una stessa pentola in cui sia presente o lo sia stata della pasta;

- Evitare l'uso dei prodotti di cui non si conosce l'esatta composizione (ad esempio: salsicce artigianali, ecc);

15. INDICAZIONI SULLA PRESENZA DI ALLERGENI NEGLI ALIMENTI PRONTI FORNITI (Regolamento CE 1169/2011)

Gli allergeni sono :

Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
- b) maltodestrine a base di grano (1);
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3. Uova e prodotti a base di uova.

4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:

- a) olio e grasso di soia raffinato (1);
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- b) lattiolio.

8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoiensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9. Sedano e prodotti a base di sedano.

10. Senape e prodotti a base di senape.

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. Lupini e prodotti a base di lupini.

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi. IT 22.11.2011 Gazzetta ufficiale dell'Unione europea L 304/43

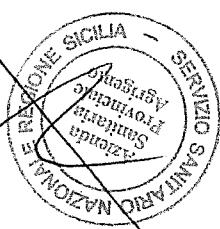
L'utente deve essere informato nel caso in cui, nella preparazione dei piatti ci possa essere il rischio che le suddette sostanze anche in tracce possano essere presenti nel piatto pronto.

Le informazioni devono essere riportate sui menù, su cartelli esposti o da tenere bene in vista nelle sale degenze, così da consentire al consumatore di accedervi facilmente e liberamente.

ANALISI DEI COSTI DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

PROSPETTO INDICATIVO DEI POSTI LETTO E PASTI EROGATI IN UN ANNO

STRUTTURE SANITARIE	POSTI LETTO	GIORNI/DEGENZA	ACCESSI DH	PASTI COMPLETI PRESUNTI DA EROGARE	PASTI SINGOLI DH DA EROGARE PRESUNTI	
P.O. di Agrigento	313	71.830	5.695	73.000	6.500	
P.O. di Canicattì	118	17.506	742	18.000	1.000	
P.O. di Licata	120	18.123	2.541	19.000	3.000	
P.O. di Ribera	102	13.770	435	14.000	500	
P.O. di Sciacca	234	55.351	4.482	57.000	5.000	
CTA - A - Agrigento	//	//	//	350	//	
CTA - B - Agrigento	//	//	//	350	//	
TOTALE	887	176.580	13.895	181.700	16.000	
IMPORTI TOTALI PASTI COMPLETI PRESUNTI (COLAZIONE, PRANZO E CENA) : EURO *14,55 IVA ESCLUSA				2.643.735,00 €	109.280,00 €	
IMPORTI TOTALI PASTI SINGOLI PRESUNTI DH : EURO *6,83 IVA ESCLUSA						
IMPORTO ANNUALE TOTALE PRESUNTO IVA ESCLUSA				2.753.015,00 €		
*SI TRATTA DEI PREZZI DI RIFERIMENTO ANAC AGGIORNATI A FEBBRAIO 2022 (FRESCO-CALDO, CUCINA ESTERNA, TRASPORTO AI PAZIENTI A CARICO DEL FORNITORE) CON UNA MAGGIORAZIONE PARI AL 10% DETERMINATA DALL'INCREMENTO GENERALE DEI COSTI INTERVENUTO DAL MESE DI MARZO 2022 AD OGGI						
IMPORTO A BASE D'ASTA PRESUNTO PER 18 MESI				4.129.522,50 €		
IMPORTO TOTALE (18 MESI + EVENTUALE RINNOVO DI ALTRI 18 MESI)				8.259.045,00 €		
TUTTI GLI IMPORTI DEL PRESENTE PROSPETTO SI INTENDONO IVA ESCLUSA						



PUBBLICAZIONE

Si dichiara che la presente deliberazione, a cura dell'incaricato, è stata pubblicata in forma digitale all'albo pretorio on line dell'ASP di Agrigento, ai sensi e per gli effetti dell'art. 53, comma 2, della L.R. n.30 del 03/11/93 e dell'art. 32 della Legge n. 69 del 18/06/09 e s.m.i., dal _____ al _____

L'Incaricato

Il Funzionario Delegato
Il Collaboratore Amm.vo Prof.le
Sig.ra Sabrina Terrasi

Notificata al Collegio Sindacale il _____ con nota prot. n. _____

DELIBERA SOGGETTA AL CONTROLLO

Dell'Assessorato Regionale della Salute ex L.R. n. 5/09 trasmessa in data _____ prot. n. _____

SI ATTESTA

Che l'Assessorato Regionale della Salute:

- Ha pronunciato l'**approvazione** con provvedimento n. _____ del _____
 - Ha pronunciato l'**annullamento** con provvedimento n. _____ del _____
- come da allegato.

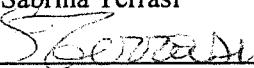
Delibera divenuta esecutiva per decorrenza del termine previsto dall'art. 16 della L.R. n. 5/09
dal _____

DELIBERA NON SOGGETTA AL CONTROLLO

- Esecutiva ai sensi dell'art. 65 della L. R. n. 25/93, così come modificato dall'art. 53 della L.R. n. 30/93 s.m.i., per decorrenza del termine di 10 gg. di pubblicazione all'Albo,
dal _____

 Immediatamente esecutiva dal 21 GIU 2023
Agrigento, li 21 GIU 2023

Il Referente Ufficio Atti deliberativi
Il Collaboratore Amm.vo Prof.le
Sig.ra Sabrina Terrasi



REVOCA/ANNULLAMENTO/MODIFICA

- Revoca/annullamento in autotutela con provvedimento n. _____ del _____
- Modifica con provvedimento n. _____ del _____

Agrigento, li

Il Referente Ufficio Atti deliberativi
Il Collaboratore Amm.vo Prof.le
Sig.ra Sabrina Terrasi