



*Prefettura - Ufficio territoriale del Governo
di Avellino*

Ufficio Contabilità, Gestione Finanziaria, Attività Contrattuale e Servizi Generali

CAPITOLATO D'ONERI

**SERVIZIO DI MENSA PER GLI ORGANISMI DELLE FORZE DI POLIZIA
IN SERVIZIO DI ORDINE PUBBLICO SUL TERRITORIO PROVINCIALE O
PER IL PERSONALE DELLE COSIDDETTE SEDI DISAGIATE DELLA
POLIZIA DI STATO, NONCHÉ PER LA FORNITURA DI PRESTAZIONI
ALIMENTARI ACCESSORIE**



Prefettura - Ufficio territoriale del Governo di Avellino

Ufficio Contabilità, Gestione Finanziaria, Attività Contrattuale e Servizi Generali

1. Oggetto

Il presente Capitolato d'oneri, elaborato sulla scorta dell'analogo schema di capitolato elaborato dal Ministero dell'Interno – Dipartimento della Pubblica Sicurezza per l'erogazione del servizio di mensa, disciplina il servizio di vettovagliamento a gestione indiretta delle mense degli Organismi della Polizia di Stato e delle altre Forze di Polizia in servizio di ordine pubblico sul territorio provinciale presso la sede dell'esercizio commerciale, nonché presso i seggi elettorali ubicati nei comuni indicati nel contratto di affidamento e dei pasti occorrenti per gli stranieri ed i soggetti ristretti presso l'organismo di Polizia interessato, nel biennio 2025-2026

Il servizio principale consiste nella preparazione del vitto, all'interno delle strutture di ristorazione aperte al pubblico che svolgeranno anche attività di mensa per l'Amministrazione dell'Interno, utilizzando derrate reperite autonomamente dall'Aggiudicatario, nella distribuzione dei pasti, nelle operazioni di pulizia e rigoverno delle stoviglie ed in quelle di riassetto, pulizia e manutenzione ordinaria della cucina, della mensa, dei locali pertinenti ed in operazioni varie connesse, ivi compreso lo scarico dei rifiuti opportunamente differenziati nel più vicino centro di raccolta, lo smaltimento degli oli esausti, dei grassi e dei sedimenti pesanti provenienti dalle vasche di separazione dei grassi.

Il servizio deve essere espletato secondo le modalità precisate nel prosieguo del presente Capitolato d'oneri, salvo facoltà dell'Amministrazione di sospenderlo temporaneamente per proprie esigenze, anche dichiarando il recesso parziale.

Tali sospensioni sono comunicate all'Aggiudicatario, ove possibile, con preavviso di almeno 7 (sette) giorni.

All'Aggiudicatario è concesso di sospendere momentaneamente il servizio solo per cause di forza maggiore, adeguatamente motivate.

Il fornitore s'impegna ad effettuare il servizio anche nei giorni di chiusura per turno settimanale previo opportune preventive intese, salvo giustificate cause di forza maggiore

Il servizio dovrà prevedere la somministrazione dei pasti in una fascia oraria compresa tra le ore 12.00/15.00 per il primo ordinario e 19.00/23.00 per il secondo ordinario.

L'affidamento risulterà limitato ai soli pasti effettivamente ordinati dagli organi di Polizia nelle forme stabilite ed il fornitore non potrà pretendere l'erogazione o il pagamento di un numero predeterminato di pasti.

Sarà cura dell'Organismo di P.S. che sovrintende il servizio comunicare gli aventi diritto per ciascun pasto. Il soggetto che fruisce del servizio, all'inizio di ciascun pasto, dovrà consegnare all'impresa apposito documento, rilasciato dal citato organismo e debitamente firmato da quest'ultimo.



Prefettura - Ufficio territoriale del Governo di Avellino

Ufficio Contabilità, Gestione Finanziaria, Attività Contrattuale e Servizi Generali

1.1 Oneri a carico dell'Aggiudicatario

L'Aggiudicatario provvede all'acquisto dei generi alimentari che dovranno essere della migliore qualità commerciale, forniti da aziende qualificate e possedere i requisiti indicati nelle condizioni tecniche e nel rispetto delle grammature indicate nell'Allegato b) attenendosi anche a quanto eventualmente previsto nell'offerta tecnica.

Provvede altresì alla confezione ed alla cottura delle vivande secondo la cucina tradizionale ed a regola d'arte, alla relativa distribuzione a tavola, al riassetto, alla pulizia ed alla manutenzione della cucina, della mensa, nonché delle stoviglie con prodotti idonei ed assolutamente privi di tossicità, il tutto alla fine di ogni pasto.

Fornisce i materiali di consumo ivi compresi tovaglioli e sopra-vassoi di carta usa e getta, stuzzicadenti, carta igienica, ecc., i materiali per la confezione di eventuali cestini, ivi compresa la posateria di plastica, gli indumenti del personale e quant'altro necessita allo stesso.

Provvede a retribuire ed assicurare il proprio personale, nonché a dotare il personale medesimo di quanto prescritto dalla normativa antinfortunistica.

L'Aggiudicatario si impegna ad osservare la vigente normativa sull'igiene dei luoghi di lavoro, sulle previdenze varie per disoccupazione involontaria, invalidità, vecchiaia, tubercolosi e di ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire durante il periodo di vigenza del contratto, per la tutela materiale dei lavoratori.

L'Aggiudicatario garantisce anche il pieno rispetto di tutte le leggi sanitarie vigenti in materia di alimentazione ed, in particolare, dell'art. 5 del Reg. CE 852/04. Si impegna anche all'osservanza della normativa igienico-sanitaria e, particolarmente, di quella prevista dagli articoli dal 37 al 42 del D.P.R. n. 327/1980, così come stabilito dall'art. 27 del contratto ed in modo specifico della cucina, avendone l'esclusiva responsabilità. L'Aggiudicatario, altresì, garantisce circa la piena conoscenza del D.Lgs. 193/2007, di attuazione della direttiva 2004/41/Ce, anche laddove viene determinata la possibilità per l'Amministrazione di applicare misure sanzionatorie graduate in relazione alla gravità degli illeciti previsti.

L'Aggiudicatario è direttamente responsabile, per sé e per il proprio personale di qualsiasi inadempimento ed evento dannoso che possa accadere, durante e/o in dipendenza dell'esecuzione dell'attività oggetto del contratto, ai suoi dipendenti, ai suoi beni ed ai beni dell'Amministrazione, nonché ai terzi, ed ai beni dei terzi, manleva l'Amministrazione da qualsiasi responsabilità.

2. Rappresentante dell'Amministrazione dell'Interno

L'Organismo della Polizia è rappresentato, ai fini della corretta esecuzione del servizio di cui al presente Capitolato d'onori, da persona all'uopo nominata dal Responsabile della locale Questura o di altro organismo di Polizia cui appartiene il personale beneficiario.

Al suddetto rappresentante fanno capo, pertanto, le attività di coordinamento e controllo relative allo svolgimento del servizio da parte dell'affidataria, ivi compresa la competenza ad intrattenere rapporti formali con il rappresentante dell'affidataria.



Prefettura - Ufficio territoriale del Governo di Avellino

Ufficio Contabilità, Gestione Finanziaria, Attività Contrattuale e Servizi Generali

3. Referenti dell'affidataria

L'affidataria dovrà nominare almeno un suo Referente, anche in qualità di responsabile del servizio, che assolva ai compiti connessi con l'organizzazione ed il controllo del personale addetto, coordinandone le mansioni e verificando che tutti i compiti inerenti al servizio vengano eseguiti con puntualità e diligenza. Il suddetto referente, ha il compito di intrattenere i necessari contatti con il rappresentante dell'Organismo della Polizia, affinché il servizio venga eseguito regolarmente ed in conformità agli impegni contrattuali assunti.

Tale figura professionale deve essere reperibile in ogni momento anche al di fuori dello svolgimento del servizio, in modo che nessuna operazione possa subire ritardi per effetto della sua indisponibilità. In caso di sua assenza, L'affidataria provvederà alla tempestiva nomina di un sostituto dandone preventiva comunicazione all'Amministrazione dell'Interno.

4. Personale dell'affidataria

L'affidataria si obbliga ad impiegare, per l'espletamento del servizio, personale qualificato e idoneo allo svolgimento dello stesso, in base ai livelli professionali previsti dalle vigenti disposizioni in materia di lavoro, assunto secondo le disposizioni di legge in vigore e retribuito in misura non inferiore a quella stabilita dal Contratto Collettivo Nazionale e da quello Provinciale di lavoro della categoria. Ai fini della definizione dei livelli professionali in questione, si fa riferimento a quanto previsto dal relativo Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro.

L'affidataria si obbliga ad assolvere a tutti gli oneri connessi all'assunzione, compresi quelli previdenziali, assicurativi e sociali. L'Amministrazione dell'Interno procederà ad eseguire i relativi controlli, per accertare l'avvenuto adempimento dei predetti obblighi. In tal senso, in applicazione dell'art. 15 della Legge 12 novembre 2011, n. 183 si procederà all'acquisizione d'ufficio del D.U.R.C.. In caso di inadempienza contributiva dell'esecutore relativa ad uno o più soggetti impiegati nello svolgimento del contratto, si procederà con l'intervento sostitutivo della Stazione Appaltante ai sensi di quanto disposto dall'art. 30, D.lgs. 50/2017.

L'affidataria deve assicurare che il personale impegnato sia istruito ed informato in materia di igiene alimentare, nonché addestrato ad utilizzare in sicurezza i vari macchinari e le attrezzature presenti nei locali mensa.

È esclusa ogni forma di responsabilità dell'Amministrazione dell'Interno per eventuali danni a persone e/o a cose derivanti da un cattivo uso delle apparecchiature concesse in dotazione.

L'affidataria deve provvedere a garantire all'Amministrazione dell'Interno che il personale impiegato per la realizzazione del servizio soddisfi i requisiti previsti dalle normative igienico-sanitarie vigenti.

L'affidataria, inoltre, si obbliga ad acquisire la certificazione attestante l'idoneità al rientro in servizio, per assenze del personale dovute a malattie infettive.



Prefettura - Ufficio territoriale del Governo di Avellino

Ufficio Contabilità, Gestione Finanziaria, Attività Contrattuale e Servizi Generali

L'affidataria deve osservare le norme e le prescrizioni delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione ed assistenza dei lavoratori. L'affidataria si impegna, altresì, a porre in atto tutti gli accorgimenti necessari affinché siano scrupolosamente rispettate nel corso dei servizi previsti nel presente Capitolato d'onori le disposizioni in materia di prevenzione antinfortunistica, con particolare riferimento alla normativa di cui al vigente D.Lgs. n.81/2008.

Il personale addetto all'esecuzione dei servizi deve essere in numero adeguato e di idonea professionalità ai fini della tempestiva, ordinata e perfetta erogazione dei servizi stessi.

In ogni caso, L'affidataria si impegna a garantire all'Amministrazione dell'Interno il numero di personale congruo rispetto all'affluenza verificata ed alle necessità del servizio, in conformità a quanto previsto dalle modalità di svolgimento del servizio stesso, di cui al presente Capitolato d'onori.

Al personale dell'appaltatore è fatto assoluto divieto, per imprescindibili esigenze di riservatezza dell'Amministrazione, di acquisire all'interno delle infrastrutture immagini, video e registrazioni audio. Detto personale, inoltre, è assoggettato ad eventuali controlli di sicurezza.

L'affidataria si impegna in ogni caso a garantire la continuità dei servizi, senza costi aggiuntivi, assicurando le sostituzioni dei propri operatori assenti per ferie, malattie, permessi o altro motivo.

Nel caso venissero effettuate sostituzioni, il nuovo personale dovrà essere preventivamente addestrato.

In ottemperanza alla vigente normativa in materia, gli indumenti indossati per la preparazione e distribuzione del pasto devono essere differenti da quelli adoperati per le operazioni di pulizia, lavaggio e manutenzione locali, impianti, attrezzature, stoviglie, ecc.

Nello svolgimento del servizio, il personale deve tenere un comportamento irreprensibile, sempre formalmente corretto e cortese nei confronti degli utenti.

L'Aggiudicatario dovrà assicurare al personale in tutti i settori d'impiego idonei capi di vestiario, nonché eventuali capi speciali antinfortunistici secondo quanto previsto dalla legislazione vigente. Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione degli alimenti, la distribuzione ed i lavori di pulizia, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/80 e s.m. art. 42.

5. Menu alimenti e grammature

5.1. Menu e grammature

Il menu giornaliero deve essere composto in modo da fornire l'apporto calorico ed il bilanciamento dei principali elementi nutritivi, rispettando la specificità del tipo di razione da somministrare, prevista per gli Organismi di Polizia fruitori del servizio in funzione dell'impiego del personale. L'affidataria dovrà garantire che i menù prevedano piatti che assicurino adeguata variabilità.

L'affidataria concorderà con l'Amministrazione dell'Interno i menu settimanali



Prefettura - Ufficio territoriale del Governo di Avellino

Ufficio Contabilità, Gestione Finanziaria, Attività Contrattuale e Servizi Generali

rispettando quanto eventualmente proposto per nell'offerta tecnica in ordine ai prodotti biologici, I.G.P. e D.O.P.

Questi dovranno riportare:

- le scelte possibili;
- l'indicazione dei prodotti surgelati;
- la specifica degli ingredienti utilizzati per la preparazione del pasto.

Ciascun pasto, meridiano e serale, avrà le seguenti caratteristiche:

- primo piatto caldo: almeno tre scelte di cui uno in bianco;
- secondo piatto caldo: almeno due scelte più l'aggiunta di un piatto freddo;
- contorno: di stagione, con almeno due scelte;
- pane;
- frutta di stagione: due scelte;
- scelta di una bevanda tra acqua, gassata o naturale e vino. In alternativa potranno essere somministrate altre bevande (es. coca cola, aranciata, tè freddo, succo di frutta).

A richiesta dell'Amministrazione, l'Aggiudicatario fornirà, in sostituzione dei pasti caldi, sacchetti viveri di valore equivalente.

Il menù dovrà essere riportato su apposito foglio, in modo da renderlo ben visibile ai commensali, o su altro supporto equivalente.

Nella composizione di menù giornalieri l'Aggiudicatario comunque dovrà assicurare per il pasto meridiano almeno una scelta del secondo piatto a base di carne o di pesce tutti i giorni.

I pasti dovranno essere preparati in conformità alle vigenti norme legislative e disposizioni sanitarie.

Di massima non è consentito apportare variazioni al menù concordato, se non in situazioni di emergenza, per cause impreviste o imprevedibili e previo consenso dei destinatari.

In tali casi il referente dell'affidataria dovrà tempestivamente informare il rappresentante dell'Amministrazione, al fine di concordare soluzioni alternative, fermo restando quanto eventualmente previsto dall'offerta tecnica.

Il menù dovrà essere compilato tenendo presenti le caratteristiche merceologiche delle derrate riportate nell'Allegato a) e delle grammature pro capite riportate nell'Allegato b) oltre a eventuali migliorie proposte dall'Offerta Tecnica.

La composizione dell'eventuale sacchetto viveri alternativo al pasto dovrà essere la seguente:

- tre panini imbottiti, ciascuno del peso di almeno 100 gr., oltre ad una farcitura di almeno 60 gr. ciascuno, (all'interno di ogni box/cestino la farcitura dei panini deve essere diversificata tra loro);
- una scatoletta di carne (gr. 140), o tonno (gr. 120) o confezione formaggio (gr. 80), da concordarsi con il Responsabile dell'Amministrazione;



Prefettura - Ufficio territoriale del Governo di Avellino

Ufficio Contabilità, Gestione Finanziaria, Attività Contrattuale e Servizi Generali

- due frutti di stagione o una confezione di polpa di frutta (gr. 100); in alternativa alla polpa di frutta, un succo di frutta (200 ml);
- acqua minerale da lt. 0,5 o una bevanda gassata (lt. 0,33); in alternativa alla bevanda gassata, una bevanda integratore (lt. 0,5);
- un yogurt (gr. 125) o un dolce (gr. 50) o un budino;
- due tovaglioli doppio velo;
- un kit di posate;
- un box/cestino in cartoncino monouso.

5.2. Parametri qualitativi ed organolettici degli alimenti

Gli alimenti somministrati dovranno avere le caratteristiche di qualità ed organolettiche indicate negli Allegati a), b) e c).

In relazione alla fornitura di prodotti Biologici, I.G.P. e D.O.P., l'Aggiudicatario dovrà attenersi anche a quanto eventualmente proposto nell'offerta tecnica.

Per quanto attiene specificatamente i prodotti biologici, I.G.P. e D.O.P., essi devono provenire da fornitori che obbligatoriamente devono operare all'interno del regime di controllo e di certificazione previsto dal Regolamento C.E.E. nonché da normative nazionali vigenti e, quindi, devono essere assoggettati ad uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

E' comunque tassativamente vietato utilizzare:

- alimenti sottoposti a trattamenti transgenici;
- conservanti ed additivi chimici;
- ogni forma di riciclo dei cibi preparati.

Di seguito si elencano **ulteriori prescrizioni** cui L'affidataria è tenuta ad ottemperare, al fine di garantire la qualità delle derrate somministrate:

- rispetto della data di scadenza dei prodotti non lavorati serviti senza involucro/imballaggio primario;
- divieto di utilizzo di alimenti contenenti organismi geneticamente modificati (O.G.M.);
- stagionalità dei prodotti ortofrutticoli distribuiti;
- le pietanze somministrate calde devono essere alla giusta temperatura, gradevoli al gusto, esenti da sapori o odori indesiderati non caratteristici della composizione delle stesse;
- i prodotti derivanti da sistemi di produzione integrata, D.O.P. e I.G.P. ed i prodotti del Commercio equo e solidale devono rispondere a quanto previsto dalla rispettiva normativa di riferimento;
- potranno essere serviti prodotti surgelati limitatamente a quelli ittici, nonché a quanto indicato al successivo alinea;
- fermo restando l'utilizzo di verdure fresche di stagione, in alternativa sarà possibile in particolari periodi dell'anno somministrare verdure surgelate, previa autorizzazione



Prefettura - Ufficio territoriale del Governo di Avellino

Ufficio Contabilità, Gestione Finanziaria, Attività Contrattuale e Servizi Generali

dell'Amministrazione dell'Interno;

- i pasti preparati utilizzando derrate fresche, dovranno essere distribuiti nella stessa giornata in cui vengono cucinati;
- esclusione dal ciclo produttivo di derrate per cui, al momento della preparazione o somministrazione, sia superato il termine minimo di conservazione o la data di scadenza.

6. Somministrazione dei pasti

6.1. Modalità di distribuzione dei pasti

L'affidataria provvede ad assicurare per ogni commensale anche i materiali necessari alla consumazione del pasto.

Su specifica richiesta dell'Organismo della Polizia di Stato, è consentita la sostituzione di piatti, bicchieri e posate con materiale monouso in possesso di etichetta UNI EN ISO 14021.

6.2. Norme di igiene

L'affidataria nel corso dell'esecuzione del servizio è tenuta al rispetto dei seguenti obblighi in materia di igiene:

- garantire che la preparazione, la trasformazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la fornitura, compresa la somministrazione dei prodotti alimentari e delle bevande avvengano nel più rigoroso rispetto delle norme igieniche e sanitarie;
- garantire che il personale addetto ai servizi indossi cuffia e abiti da lavoro sempre in perfetto ordine e puliti;
- individuare nell'attività in oggetto ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti ed applicare, mantenere ed aggiornare le procedure di sicurezza secondo il Sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici H.A.C.C.P. (Hazard Analysis and Critical Control Points) di cui al D.Lgs. n.193/2007;
- avvalersi di personale specializzato che accederà ai locali destinati al servizio nel rispetto di tutte le prescrizioni di accesso;
- impegnarsi a manlevare e tenere indenne l'Amministrazione dell'Interno da tutte le conseguenze derivanti dall'eventuale inosservanza da parte del proprio personale delle norme e prescrizioni tecniche, di sicurezza, d'igiene e sanitarie vigenti;
- la conservazione degli alimenti, la manipolazione e cottura, la produzione e la distribuzione dei pasti devono rispettare gli standard igienici sanitari previsti dalle leggi vigenti.

6.3. Conservazione

Le derrate alimentari di diversa natura (carni, pesce, salumi, formaggi, prodotti ortofrutticoli, ecc.) non preconfezionate devono essere conservate in strutture frigorifere distinte per genere. Qualora, per ragioni infrastrutturali, ciò non sia possibile, potranno essere temporaneamente adottati opportuni accorgimenti volti ad impedire le contaminazioni incrociate (idonee separazioni, uso di contenitori a chiusura ermetica, ecc.).



Prefettura - Ufficio territoriale del Governo di Avellino

Ufficio Contabilità, Gestione Finanziaria, Attività Contrattuale e Servizi Generali

Tutti i prodotti alimentari devono essere conservati conformemente alle loro caratteristiche merceologiche e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.

Ogni qualvolta viene aperto un contenitore in banda stagnata, se il contenuto non viene immediatamente consumato, deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.

La protezione delle derrate deve avvenire solo mediante impiego di pellicola di alluminio o film plastico idonei al contatto diretto con gli alimenti e che rispettino i requisiti normativi in vigore o con altro materiale comunque conforme al vigente DPR 23 agosto 1982, n. 777.

I prodotti cotti devono essere conservati solo in contenitori in vetro od acciaio inox.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente, al fine di evitare rischi di contaminazioni incrociate. Analogamente gli utensili debbono essere adoperati idoneamente onde evitare i medesimi rischi.

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard ottimali di qualità igienica, nutritiva e gastronomica.

Le suddette operazioni, unitamente a quelle di cottura, devono avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso.

L'affidataria, previa autorizzazione dell'Organismo della Polizia di Stato, può avvalersi di proprie attrezzature aggiuntive e macchinari, purché migliorativi del servizio e senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione dell'Interno.

6.4. Manipolazione e cottura

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- le derrate congelate di grossa pezzatura, prima di essere sottoposte a cottura, devono essere scongelate con procedimento "lento", in apposite celle frigorifere a temperatura inferiore ai +4°
- C. I congelati di piccole dimensioni, in particolare i surgelati, qualora la loro natura ed il tipo di preparazione gastronomica lo consentano, possono essere immessi direttamente nella fase di
- cottura;
- la lavorazione delle carni crude deve essere effettuata nella stessa giornata in cui le stesse vengono consumate;
- la carne tritata deve essere preparata in giornata;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata, se non approvvigionato già confezionato;
- il lavaggio ed il taglio delle verdure deve essere effettuato nelle ore immediatamente precedenti il consumo e con particolare cura, utilizzando — ove necessario — prodotti disinfettanti nelle
- percentuali di diluizione previste;



Prefettura - Ufficio territoriale del Governo di Avellino

Ufficio Contabilità, Gestione Finanziaria, Attività Contrattuale e Servizi Generali

- le operazioni di impanatura devono essere effettuate nelle ore immediatamente precedenti la cottura;
- per le frittture, l'olio non deve essere rabboccato e, comunque, deve essere sostituito ogni qualvolta si effettuino cotture di alimenti di natura diversa;
- tutte le vivande devono essere cotte in giornata;
- le porzioni di salumi e formaggio devono essere preparate nelle ore immediatamente precedenti la distribuzione;
- i legumi secchi devono essere tenuti a mollo per 24 ore con due ricambi d'acqua. Nel caso di fagioli, l'acqua deve essere cambiata al raggiungimento della prima ebollizione.

7. Tracciabilità dei generi alimentari

I generi alimentari impiegati per il confezionamento dei pasti devono rispondere ai requisiti di certificazione e di tracciabilità di cui al Regolamento CE 178/2002 ed alle norme UNI 11020 e 10939.

L'affidataria deve essere in grado, quindi, di dimostrare l'origine dei lotti di produzione dei generi stessi, consentendo di poter ripercorrere a ritroso la filiera alimentare della produzione e della trasformazione delle materie prime.

Per i prodotti di origine animale, L'affidataria deve dimostrare la tracciabilità della filiera in conformità del Regolamento CE 853/2004.

Per i prodotti ottenuti a partire dal latte e dai suoi derivati, L'affidataria deve dimostrare l'ottemperanza alla normativa di cui al Decreto del Ministro delle politiche agricole e forestali 14 gennaio 2005.

8. Controlli igienici e merceologici

8.1. Aspetti generali

Al fine di perseguire il rispetto delle prescrizioni attinenti il servizio di cui trattasi, l'Amministrazione dell'Interno si riserva di effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso) verifiche e controlli su quanto di seguito elencato:

- andamento del servizio al fine di rilevare la non corrispondenza della composizione del pasto e delle grammature e, quindi, disporre controlli qualitativi e quantitativi, sia presso le cucine sia nei locali destinati alla distribuzione/consumo, per verificare la corrispondenza del servizio alle
- prescrizioni contrattuali;
- verifica della documentazione di conformità dei prodotti utilizzati;
- validità delle autorizzazioni sanitarie dei centri di cottura dell'affidataria e relative dichiarazioni commerciali;
- caratteristiche microbiologiche, chimico-fisiche ed organolettiche degli alimenti utilizzati e dei pasti preparati;
- presenza di residui prodotti fitosanitari, micotossine e modificazioni genetiche sui prodotti di origine vegetale;



Prefettura - Ufficio territoriale del Governo di Avellino

Ufficio Contabilità, Gestione Finanziaria, Attività Contrattuale e Servizi Generali

- modalità di deposito, temperature di conservazione, termine minimo di conservazione e data di scadenza dei prodotti.

Si precisa al riguardo che, in presenza di violazione delle norme igienico-sanitarie o in materia di sicurezza, che possono condizionare in qualche modo il proseguimento dell'attività del centro, sarà data comunicazione delle irregolarità riscontrate agli Organi del servizio sanitario nazionale competenti per giurisdizione e/o territorio.

L'affidataria deve porre in essere tutte le procedure di autocontrollo secondo i principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici H.A.C.C.P. (Hazard Analysis and Critical Control Points) di cui al D.Lgs. n.193/2007. Gli oneri relativi all'autocontrollo della mensa sono a totale carico dell'affidataria.

L'attività deve mirare all'accertamento della perfetta ed uniforme osservanza delle previsioni contenute nel contratto e nel presente Capitolato d'onori, nonché di ogni altra previsione legislativa in materia. Tutti i cennati controlli devono intendersi indipendenti da qualsiasi altra forma di controllo di qualità e/o autocontrollo effettuati dall'Aggiudicatario.

Ogni avvenimento o fatto ritenuto causa di forza maggiore, da cui possa essere derivato ritardo, difficoltà o impossibilità ad adempiere agli obblighi contrattuali, deve essere comunicato all'Organismo della Polizia di Stato da parte dell'affidataria entro 2 (due) giorni solari dal suo verificarsi.

Il mancato rispetto del suddetto termine rende inefficace l'eventuale domanda di condono delle penalità previste dal contratto.

9. Forniture accessorie: seggi elettorali. Ristretti in camere di sicurezza, stranieri.

9.1. Pasti presso le sezioni elettorali

All'occorrenza, l'Aggiudicatario dovrà assicurare la fornitura eventuale dei pasti al personale delle Forze dell'Ordine in servizio di vigilanza, in occasione di consultazioni elettorali.

Ciascun pasto dovrà essere costituito da:

- un primo piatto, a scelta fra due;
- da un secondo piatto, a scelta fra due;
- da un contorno, dal pane, dalla frutta e da ½ litro di acqua minerale.

Tali pasti andranno consegnati presso i seggi elettorali ubicati nel comune di competenza dell'ufficio di Polizia interessato e L'affidataria curerà il confezionamento degli stessi come segue:

- il primo, il secondo e il contorno andranno distribuiti in piatti di plastica rigida che dovranno essere dotati di chiusura termica ed ermetica al fine di preservarne la fragranza e le condizioni di igiene;
- le posate, i bicchieri ed i tovaglioli saranno del tipo monouso e in confezione sigillata,



Prefettura - Ufficio territoriale del Governo di Avellino

Ufficio Contabilità, Gestione Finanziaria, Attività Contrattuale e Servizi Generali

lo stesso criterio sarà utilizzato per il pane. Occorrerà, altresì, fornire bustine monodose di olio, aceto e sale nella giusta quantità. Infine la frutta dovrà essere fresca di stagione, preventivamente lavata e sigillata in confezioni monouso.

Relativamente alla distribuzione e alla consegna, viene precisato che tutte le pietanze dovranno essere contenute in appositi recipienti termici sigillati.

L'aggiudicatario dovrà assicurare un congruo numero di mezzi di trasporto in relazione alle dimensioni del territorio da coprire, per consegnare i pasti con la dovuta tempestività, idonei al trasporto delle vivande e debitamente autorizzati per il trasporto di alimenti, affinché i pasti siano recapitati tra le ore 12.00 e le ore 15.00 per 1^a ordinario e tra le ore 19.00 e 21.00 per il 2^a ordinario, **contemporaneamente e per tutto il personale interessato, che dovrà completare la fruizione del servizio negli orari indicati.** Il tutto dovrà avvenire nel rigoroso rispetto delle normative vigenti in materia di trasporto dei pasti precotti

Nel caso di richiesta specifica, sarà necessaria la preparazione di cd. diete speciali per soggetti con allergia alle proteine delle uova, alle proteine del latte vaccino, alle arachidi, alla frutta a guscio (frutta secca), intolleranza al glutine e di menù vegetariani e vegani, con diritto ad una maggiorazione del prezzo del 20%.

Si raccomanda di curare la variabilità del menù e l'utilizzo di ingredienti freschi e di prima scelta nonché il rispetto delle norme igieniche nella preparazione dei pasti e nella loro distribuzione.

Il fornitore dovrà assicurare la presenza di personale qualificato addetto alla consegna, nonché a richiedere con congruo anticipo la scelta dei pasti tra le alternative richieste.

9.2. Pasti per cittadini stranieri espulsi o allontanati

Il fornitore dovrà assicurare anche la somministrazione di pasti ai cittadini stranieri espulsi o allontanati dal territorio nazionale, temporaneamente presenti presso l'ufficio di Polizia.

Il pasto dovrà avere le seguenti caratteristiche minime:

- gr. 150 di pane farcito con cotoletta di manzo disossata del peso di almeno gr. 100;
- gr. 150 di pane farcito con formaggio o affettati misti del peso di almeno gr. 200;
- frutta di stagione;
- un litro di acqua minerale;
- tovaglioli di carta.

9.3. somministrazione ai soggetti ristretti nelle camere di sicurezza

Il fornitore dovrà assicurare anche la somministrazione di pasti ai soggetti ristretti nelle camere di sicurezza presso l'ufficio di Polizia.

Il pasto dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- una pietanza calda o fredda, a pranzo o cena;
- mezzo litro di acqua minerale;
- prima colazione composta da brioche e una bevanda al mattino.



Prefettura - Ufficio territoriale del Governo di Avellino

Ufficio Contabilità, Gestione Finanziaria, Attività Contrattuale e Servizi Generali

10. Modalità di esecuzione del servizio

L'aggiudicatario dovrà farsi consegnare preventivamente al personale che fruirà del pasto, e per ciascun pasto, a secondo del Reparto di appartenenza, la "bolletta figlia", ovvero il modello A/30 debitamente quietanzato, ovvero il rapportino giornaliero, ovvero il quaderno vitto da cui si evince il diritto alla prestazione.

10.1. Scioperi, situazioni di emergenza

In caso di sciopero del personale, agitazioni sindacali, ecc., che rendano impossibile la regolare effettuazione del servizio, L'affidataria deve darne notizia all'Amministrazione dell'Interno, con ogni consentita urgenza, comunque con un preavviso di almeno 2 (due) giorni in caso di sciopero, al fine di concordare le soluzioni più idonee a limitare i disagi conseguenti.

11. Diffide e penalità

11.1. Diffide per inadempienze nello svolgimento del servizio

La vigilanza è affidata al rappresentante dell'Organismo della Polizia interessato, al quale vengono comunicati eventuali inadempienze e motivi di lamentela.

Egli provvede, nel caso L'affidataria durante lo svolgimento del servizio dia motivo a rilievi per negligenze ed inadempienze, a notificare quanto prima una formale contestazione a mezzo posta elettronica certificata, o a mezzo raccomandata AR, ovvero consegnata a mano al referente dell'affidataria che firmerà per ricevuta.

La stessa dovrà essere inoltrata, per conoscenza, alla Prefettura – Ufficio territoriale del Governo di Avellino.

La diffida deve indicare in modo circostanziato l'inadempienza rilevata.

11.2. Penalità

In relazione alla mancata osservanza delle prescrizioni fissate per lo svolgimento del servizio, nonché per l'inadempimento degli oneri connessi, si richiamano gli articoli di contratto all'uopo previsti.

12. Modalità di fatturazione e pagamento

Il corrispettivo del servizio effettuato sarà liquidato in ragione dei pasti effettivamente richiesti e forniti.

I prezzi contrattuali si intendono sempre IVA compresa. Tuttavia, l'affidatario si impegna a tenere distinta la fatturazione dei pasti somministrati alle FF.OO. con l'aliquota IVA prevista dall'art. 75 della legge n. 413 del 30 dicembre 1991, da quella dei pasti consumati dagli stranieri, dagli indigenti bisognevoli di assistenza, nonché dai soggetti ristretti nelle camere di



Prefettura - Ufficio territoriale del Governo di Avellino

Ufficio Contabilità, Gestione Finanziaria, Attività Contrattuale e Servizi Generali

sicurezza, con aliquota prevista dal n. 121 della tabella A/3 parte III D.P.R. 26/10/1972 n. 633.

La fatturazione dovrà avvenire elettronicamente mediante il portale appositamente istituito dal Ministero dell'Economia e delle Finanze utilizzando il **codice IPA T7VWVY**.

Copia della fattura dovrà essere consegnata all'organismo ordinante competente, per l'apposizione del visto di regolare esecuzione e la trasmissione della prescritta documentazione.

Il pagamento sarà effettuato dall'Ufficio Territoriale del Governo di Avellino, mediante bonifico su c/c bancario o postale intestato al titolare od al legale rappresentate del fornitore, entro 30 giorni dalla data in cui perverrà la documentazione contabile e l'accertamento della relativa regolarità contributiva.

13. Vigilanza

Il titolare dell'Organismo di Polizia interessato al servizio vigilerà sull'osservanza delle condizioni previste dalla convenzione e, qualora ne ravvisi la necessità, potrà impartire istruzioni in ordine all'espletamento del servizio al titolare od al legale rappresentante dell'impresa.

Il titolare del predetto Organismo di PS potrà, inoltre, chiedere all'impresa l'allontanamento dal servizio dei dipendenti che risultassero incapaci, inidonei, e manifestassero un cattivo contegno.

14. Tutela contro azioni di terzi

L'impresa assume ogni responsabilità per casi di infortuni e di danni arrecati, eventualmente, all'Amministrazione ed a terzi in dipendenza di manchevolezze e di trascuratezza nell'esecuzione degli impegni assunti con la convenzione.

15. Inadempienze e penalità

In caso di inadempimento, L'affidataria affidataria è soggetta a penalità; le penalità potranno variare, a seconda della gravità dell'inadempienza, da un minimo dell'1% ad un massimo del 3% dell'importo mensile dovuto, per ogni giorno in cui la stessa inadempienza si è verificata. In caso di mancato svolgimento del servizio, salva l'esecuzione in danno, verrà applicata una penalità non inferiore al 3% sull'importo mensile dovuto, fino ad un massimo del 15%. Tutto ciò, senza pregiudizio del rimborso delle spese che l'Amministrazione dovesse incontrare per sopperire alle deficienze contestate. Di ogni deficienza o mancanza, l'Amministrazione renderà edotta l'impresa, con posta certificata, all'indirizzo che sarà stabilito in sede di affidamento del servizio od, in mancanza, presso la sede legale della stessa anche in forma cartacea. L'impresa non potrà addurre a propria giustificazione, in caso di mancata o parziale effettuazione del servizio, la momentanea deficienza di personale. L'Amministrazione provvederà a far eseguire il servizio non svolto dall'impresa nel modo che riterrà più opportuno, a rischio e spese dell'impresa stessa. Il lavoro si intenderà eseguito in danno dell'impresa, anche se fatto con personale dell'Amministrazione, e il valore delle prestazioni sarà computato secondo i prezzi contrattuali. Per quanto non previsto dalla presente, si applicheranno le norme di cui alla legge ed al Regolamento di Contabilità di Stato ed al Codice Civile.



Prefettura - Ufficio territoriale del Governo di Avellino

Ufficio Contabilità, Gestione Finanziaria, Attività Contrattuale e Servizi Generali

16. Responsabilità

L'incaricato, con la sottoscrizione del presente atto, esonera il Ministero dell'Interno e la Prefettura – UTG, da qualsiasi responsabilità derivante da eventuali danni alle persone ed alle cose che dovessero verificarsi durante l'esecuzione delle prestazioni oggetto della presente convenzione, rimanendo l'Amministrazione sollevata da tutte le conseguenze, nessuna esclusa, dagli atti dolosi e/o colposi di collaboratori e/o ospiti.

L'Amministrazione è sollevata da qualsiasi responsabilità civile e penale per ciò che concerne eventuali rapporti contrattuali tra incaricato e i terzi.

L'incaricato si obbliga inoltre a sollevare l'Amministrazione da ogni richiesta che potesse essere rivolta dai terzi o dagli ospiti in conseguenza dell'esecuzione del presente affidamento.

Per l'espletamento dei servizi, l'incaricato si impegna ad avvalersi di personale idoneo. Nessun rapporto d'impiego e, comunque, di dipendenza a qualsiasi titolo, potrà instaurarsi tra il predetto personale e l'Amministrazione.

L'inosservanza delle precedenti clausole costituisce inadempimento contrattuale ai sensi e per gli effetti degli artt. 1453 e seguenti del Codice Civile.

17. Prescrizioni

Il presente incarico deve essere eseguito con l'osservanza di tutti i patti e oneri previsti dalle norme di legge, in particolar modo la struttura utilizzata dovrà essere conforme alle vigenti norme riguardanti la prevenzione incendi, i requisiti igienico-sanitari ed adeguati alla legge 9 aprile 2008, n. 81.

18. Valore del contratto e risoluzione anticipata

La spesa effettiva ed il valore del contratto di affidamento sarà quella corrispondente al numero dei pasti forniti nel periodo di affidamento, moltiplicato per la tariffa unitaria convenzionata per ciascuna tipologia di fornitura.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di risoluzione anticipata, senza oneri e penalità, al venir meno delle esigenze contrattuali, compresa la declassificazione dell'Ufficio di P.S. da sede disagiata. Per l'esercizio della suddetta facoltà, la Prefettura effettuerà una semplice comunicazione all'indirizzo di posta certificata comunicato dall'incaricato, ovvero, in mancanza, mediante altro sistema di notificazione certo, all'uopo individuato.

L'affidamento rientra nella categoria dei “Servizi di mensa ed altri servizi di caffetteria per clientela ristretta” – CPV n. 55511000-5, per il quale si applica la soglia di cui all'art. 50 lett. b) del citato Codice dei Contratti Pubblici, si intende automaticamente risolto al raggiungimento della soglia di spesa massima di € 140.000,00 in relazione all'intera durata del contratto. L'affidatario si asterrà dal fornire ulteriori prestazioni, al raggiungimento del limite risolutivo, in base al presente affidamento. Eventuali ulteriori prestazioni dovranno essere richieste dall'Amministrazione con atto preventivo al contraente. Diversamente lo stesso non potrà chiedere alcun pagamento in quanto trattasi di prestazioni rese in regime di liberalità consapevole.



Prefettura - Ufficio territoriale del Governo di Avellino

Ufficio Contabilità, Gestione Finanziaria, Attività Contrattuale e Servizi Generali

19. Recesso e risoluzione

La Prefettura si riserva il diritto di recedere dalla presente convenzione nei casi e nei modi previsti dalla legge.

La Prefettura, ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 del C.C., ha facoltà di procedere alla risoluzione della convenzione per grave inadempienza previo semplice avviso, da comunicarsi con lettera Raccomandata A.R., ovvero, notificazione a mezzo posta elettronica certificata e senza obbligo di preventiva messa in mora.

Nulla è dovuto, in tal caso, all'affidataria se non per la parte che abbia già avuto esecuzione.

Costituiscono, a titolo esemplificativo, gravi inadempienze: l'aver interrotto senza giustificato motivo il servizio; l'aver omesso di eseguire periodiche manutenzioni dei locali, degli impianti e delle apparecchiature tecnologiche; l'aver violato le disposizioni in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro; l'aver omesso di segnalare fatti o circostanze, anche indipendenti dalla propria volontà, dai quali siano derivati danni alle persone o alla struttura.

L'Amministrazione si riserva il diritto, ai sensi dell'art. 1671 del C.C., di recedere dalla convenzione stipulata.

20. Proroga e rinnovo

L'Amministrazione si riserva la possibilità di proroga della presente convenzione, previe intese tra le parti, agli stessi patti e condizioni qui stabiliti, con semplice comunicazione unilaterale della Prefettura- UTG.

Le parti possono manifestare la reciproca disponibilità al rinnovo della convenzione, laddove sussistano i presupposti di legge per tale negozio e l'interesse dell'Amministrazione alla prosecuzione del rapporto.

Il rinnovo sarà in ogni caso formalizzato mediante sottoscrizione di nuova convenzione alle condizioni di mercato vigenti, più favorevoli per l'Amministrazione e nel rispetto della vigente legislazione in materia.

Resta ferma per la stazione appaltante la possibilità di disporre unilateralmente delle proroghe tecniche per il tempo necessario ad assicurare il servizio, nelle more della stipulazione del nuovo affidamento dopo la scadenza contrattuale.

21. Tracciabilità dei flussi finanziari

L'affidatario si impegna alla scrupolosa osservanza del disposto di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136, come modificato dal decreto legge n. 187 del 12.11.2010, convertito, con modificazioni ed integrazioni, nella legge n. 217 del 17.12.2010, in materia di tracciabilità dei flussi finanziari.

A tal fine, lo stesso si impegna a comunicare al committente gli estremi dei conti correnti



Prefettura - Ufficio territoriale del Governo di Avellino

Ufficio Contabilità, Gestione Finanziaria, Attività Contrattuale e Servizi Generali

bancari su cui effettuare i pagamenti con le generalità anagrafiche complete ed il codice fiscale, delle persone fisiche abilitate ad operare sul suddetto conto.

22. Notifiche e comunicazioni

Le notifiche di decisioni o le comunicazioni dell'Amministrazione, da cui decorrono termini per gli adempimenti previsti dalla presente convenzione, saranno effettuate a mezzo posta certificata all'indirizzo PEC della sede legale dell'affidataria.

Le stesse potranno essere effettuate anche in modo diretto, per consegna al rappresentante legale dell'impresa o ad altro suo qualificato incaricato, che dovrà rilasciare ricevuta, debitamente firmata e datata.

23. Disposizioni finali

Per ogni aspetto connesso all'applicazione del presente contratto, il foro competente è quello dove ha sede la competente Avvocatura Distrettuale dello Stato.

Le spese di bollo e quelle di eventuale registrazione del presente atto sono a carico del contraente privato.

Per quanto non qui previsto, si applica la disciplina prevista dal D.Lgs. 36/2023, nonché dalla legge di contabilità di Stato (RD 2440/1923) e dal relativo Regolamento di Esecuzione (RD 827/1924) e dalle altre norme in materia, comprese quelle di natura previdenziale, assicurativa e fiscale.



*Prefettura - Ufficio territoriale del Governo
di Avellino*

Ufficio Contabilità, Gestione Finanziaria, Attività Contrattuale e Servizi Generali

ALLEGATO A

**CARATTERISTICHE TECNICHE E MERCEOLOGICHE
DEGLI ALIMENTI**



Prefettura - Ufficio territoriale del Governo di Avellino

Ufficio Contabilità, Gestione Finanziaria, Attività Contrattuale e Servizi Generali

1— PASTA SECCA E FRESCA

Pasta secca

Pasta di 1^a qualità, confezionata con farina di grano duro tipo 0, di pura semola, con i requisiti precisati nelle norme di cui al D.P.R. 9 febbraio 2001, n.187, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n.117 del 22 maggio 2001.

Essa dovrà possedere inoltre anche i seguenti requisiti:

- umidità massima 12,5%;
- acidità massima gradi 4 su 100 parti di sostanza secca;
- non più dello 0,90% di ceneri e dello 0,45 di cellulosa su 100 parti di sostanza secca;
- priva di odori e sapori aciduli anche lievi e senza aggiunta di sostanze minerali, al fine di ottenere il peso e la compattezza;
- di perfetta essiccazione e conservazione e corrispondente alle vigenti disposizioni di legge;
- non dovrà presentarsi frantumata, alterata, avariata né colorata artificialmente. Dovrà essere immune, in modo assoluto, da insetti. Quando fosse rimossa, non dovrà lasciare cadere polvere o farina. Dovrà essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura ed alla pressione delle dita, con frattura vitrea. La pasta di formato piccolo dovrà resistere alla cottura non meno di 15 min. e 20 min. quella di formato grosso. La prova della cottura sarà effettuata in acqua bollente, nella proporzione di 1 a 10 in volume, senza sale ed in recipiente ben pulito. La pasta non dovrà spezzarsi alla cottura né disfarsi e diventare collosa o intorbidire sensibilmente l'acqua.

Pasta all'uovo

Prodotta con farina di frumento. Il prodotto deve essere esente da additivi. Le paste all'uovo e quelle glutinate devono corrispondere alle caratteristiche contenute nel D.P.R. 9 febbraio 2001, n.187, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n.117 del 22 maggio 2001.

Ravioli — Tortellini e cappelletti

La sfoglia deve essere prodotta con farina di grano tenero e con gr. 200 di uova per chilogrammo. Il ripieno deve essere prodotto con carne di manzo, carne di pollo, spalla cotta, formaggio. Il prodotto deve essere esente da additivi.

Gnocchi

Devono rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. 9 febbraio 2001, n.187, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n.117 del 22 maggio 2001.

Devono essere prodotti con farina di grano tenero e con patate.

Devono essere forniti in confezioni chiuse e di materiale idoneo per l'imballaggio degli alimenti.

Deve essere riportato il peso netto delle forniture e il nome del produttore, gli ingredienti in ordine decrescente di quantità (che devono rientrare tra quelli previsti dalla legge), la data di produzione.

Devono inoltre risultare privi di infestanti e microbiologicamente non contaminati.

2-RISO

Il riso deve essere della migliore qualità, Arborio, o Maratelli, o B77, o Rizzotto, leale, pulito, secco, sano e senza odori. Esso dovrà provenire dall'ultimo raccolto ed avere subito la lavorazione di secondo grado. Non dovrà essere brillato e provenire da raccolto di imperfetta maturazione od essiccazione.

Il riso dovrà essere resistente alla cottura, immune da parassiti, con umidità non superiore al 14,15%, privo di sostanze minerali e di coloratura, senza odore di muffa o altro cattivo odore; non dovrà contenere grani striati rossi, grani rotti, grani gessati (grani opachi e farinosi, grani vaiolati con piccole punteggiature o linee ed aloni neri), grani ambrati (cioè con tinta giallognola e poca trasparenza); non dovrà contenere corpi estranei ed impurezze varie (semi estranei, ciottolini).

Inoltre esso dovrà possedere tutti i requisiti, le caratteristiche e le tolleranze stabilite dal D.P.R. del 1° novembre 1969.



Prefettura - Ufficio territoriale del Governo di Avellino

Ufficio Contabilità, Gestione Finanziaria, Attività Contrattuale e Servizi Generali

3— CARNI BOVINE

Vitello fresco

I vitelli devono essere da latte e, completi, non devono avere un peso inferiore ai kg. 80 e superiore ai kg. 130, escluse testa e zampe.

La carne di vitello dovrà provenire da animali in perfetto stato di nutrizione, deve essere di un colore rosso pallido, tenera, a grana fine, con grasso di aspetto bianco, consistente, di odore latteo.

Le selle (quarti posteriori) non compensate devono essere tagliate senza pancia, con taglio non superiore a cm. 15 ed in modo da non portare più di otto coste, con peso massimo complessivo di kg. 70.

Qualità e condizioni generali:

Deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica, ai sensi della legge 30 aprile 1962, n. 283 e s.m.i. e del R.D. 20 dicembre 1928 n. 3298, e deve:

- presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica;
- provenire da allevamenti nazionali o della Comunità Europea;
- essere specificata la provenienza;
- presentare certificato sanitario per il trasporto fuori Comune di carni fresche;
- essere dichiarata l'assenza di estrogeni (legge 3 febbraio 1964, n. 4);
- essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327, con temperatura durante il trasporto da tra— 1° e + 4° C;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, grasso compatto, assenza di contaminazione microbiche e/o fungine.

Vitellone fresco:

La carne di vitellone deve essere di prima qualità, proveniente da bovini in ottime condizioni di nutrizione. Le carni dovranno quindi essere costituite da muscoli di grande spessore, essere di bell'aspetto, consistenti, elastiche e succose, di colore rosso a giusta marezzatura.

Non dovranno essere utilizzate carni provenienti da bovini mal nutriti, senza marezzatura di colore vario dal rosso pallido al rosso scuro.

Le carni di vitellone devono avere una giunta (ossa spolpate) non superiore al 23% del peso totale ed una quantità di grasso di copertura non superiore al 5%, escluso quello del rognone.

Il vitellone intero (ossia le due mezzene) non deve superare il peso di kg. 240 ed ogni mezzena di kg. 120 (anteriore da kg. 45/55 e posteriore da kg. 55/65).

I quarti posteriori, non compensati, devono essere tagliati senza pancia, con taglio non superiore a cm. 20 ed in modo da non portare più di otto coste.

Qualità e condizioni generali:

Vedi vitello fresco.

Carne tritata

Deve possedere i requisiti previsti dalla circolare del Ministero della Sanità, n. 22 prot. n. 640-24810, A.G. del 15 febbraio 1958.

In particolare deve:

- non risultare contaminata;
- non essere stata trattata con conservanti o sostanze atte a mantenere il colore, non consentite dalla legge;
- non contenere una quantità di grasso superiore al 20%;
- non contenere parti connettivali macinate in quantità elevata;
- essere preparata in giornata e all'interno della struttura;
- essere conservata in recipienti igienici chiusi e che possiedano i requisiti previsti dalla legge n. 283/1962 e s.m.i., in particolare di acciaio inox con altezza inferiore a cm. 12;
- essere mantenuta in cella a temperatura compresa fra 0° e 4°C.



Prefettura - Ufficio territoriale del Governo di Avellino

Ufficio Contabilità, Gestione Finanziaria, Attività Contrattuale e Servizi Generali

4— CARNISUINE

Le carni devono provenire da suini di razza da carne a ridotto sviluppo delle parti grasse; le masse muscolari devono risultare prive di infiltrazioni adipose. La braciola dovrà risultare rotonda, ben conformata con ridottissima quantità di grasso esterno e priva di infiltrazioni adipose tra i fasci muscolari.

5— PRODOTTI AVICUNICOLI

Polli

Condizioni generali:

- polli d'allevamento industriale, allevati a terra, preparati a busto, sviscerati e completamente puliti senza testa, collo e zampe; di regolare sviluppo, buona conformazione, ottimo stato di nutrizione; (l'alimentazione deve essere effettuata con esclusione di farina di pesce) assenza di callosità sternale. Pezzatura kg. 0,9 — 1;
- polli di età inferiore alle dieci settimane, di ambo i sessi, carni molto tenere, scarso tessuto adiposo, pelle morbida e liscia, cartilagine sternale molto flessibile;
- rigaglie (ventriglio, fegato, cuore), pulite e lavate, vengono accettate a parte ed il peso incluso in quello totale del pollame;
- la macellazione deve essere recente (per polli freschi) e precisamente non superiore a cinque giorni e non inferiore a dodici ore; alla macellazione deve seguire il raffreddamento in cella frigorifera;
- il pollo deve essere esente da fratture, edemi, ematomi. Il dissanguamento deve risultare completo;
- il grasso interno e di copertura deve essere distribuito in giusti limiti; debbono essere assenti ammassi adiposi nella regione perirenale e della cloaca;
- la pelle deve essere pulita, elastica e non disseccata; senza penne e piumole, soluzioni di continuo, ecchimosi, macchie verdastre;
- la carne (muscoli scheletrici) deve essere di colorito bianco-rosa o tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccida, non infiltrata di sierosità;
- devono soddisfare le vigenti disposizioni di vigilanza sanitaria ai sensi della legge 30 aprile 1982, n. 283 del R.D. 20 dicembre 1928, n. 3298;
- devono provenire da allevamenti nazionali;
- le carcasse devono presentare bollo a placca del Comune dell'avvenuta visita sanitaria. Qualora le carcasse, parti di esse ed i visceri siano posti in vendita in confezione originale, su di essa o su apposita etichetta debbono essere riprodotte le diciture del bollo a placca;
- non devono aver subito azione di sostanze estrogeniche;
- devono essere trasportate con mezzi refrigerati e mantenuti a 4° C come da D.P.R. n. 327/1980, artt. da 49 a 52;
- le confezioni, bacinelle o sacchi di materiale per alimenti, non devono contenere liquido di sgocciolamento.

Filetto di pollo

Petto di pollo senza pelle e senza osso.

Tacchino fresco

Condizioni generali:

- deve presentare carni morbidissime a grana sottile, pelle leggera e facilmente lacerabile, cartilagine sternale molto flessibile;
- deve presentare colore rosa-pallido;
- l'animale deve essere dichiarato non trattato con antibiotici.

Fesa di tacchino

- Fesa di tacchino maschio, giovane, con età compresa tra 14 settimane e 8 mesi, peso intorno a 5 kg.; completamente disossata. Il gozzo deve essere stato asportato. Deve essere costituita da solo muscolo pettorale



Prefettura - Ufficio territoriale del Governo di Anellino

Ufficio Contabilità, Gestione Finanziaria, Attività Contrattuale e Servizi Generali

- (senza la presenza di altri muscoli o pezzi o altro). Il filetto dev'essere compreso. La fesa deve provenire da animale allevato a terra.
- Non devono esserci ammaccature sottocutanee.
- Coscia di tacchino maschio: deve provenire da animali giovani con età compresa tra 14 settimane e 8 mesi.

Conigli freschi nostrani

Condizioni generali:

- Conigli freschi nostrani senza zampe, con testa, scuoiati ed eviscerati, con breccia addominale completa, rene in sede, grasso perirenale: di colore bianco, consistenza soda e quantità scarsa; fegato e cuore lavati, accettati a parte ed il peso incluso in quello totale.

Uova

Uova fresche di gallina, di produzione nazionale; categoria qualitativa: A categoria di peso 4.

Gli imballi devono essere muniti di fascette o dispositivo di etichettatura, leggibili e recanti:

- il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda che ha classificato o fatto classificare la merce;
- il numero distintivo del centro di imballaggio;
- la categoria di qualità e di peso;
- il numero delle uova imballate;
- il numero indicante la settimana d'imballaggio delle uova.

Le uova di categoria A devono presentare almeno le caratteristiche seguenti:

- guscio e cuticola: normali, netti, 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 speratura solamente come ombratura, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di movimento di rotazione di questo, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- germe: sviluppo impercettibile;
- odore: esente da odori estranei.

6 — PRODOTTI ITTICI (freschi o surgelati)

I principali prodotti acquistati sono:

- filetti di sogliola limanda,
- calamari (interi o ciuffi),
- seppie (intere, tagliate o ciuffi),
- filetto di nasello,
- dentice,
- pesce azzurro.

I prodotti surgelati devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti (D.M. 15 giugno 1971, D.M. 1° marzo 1972).

Gli alimenti surgelati devono rientrare nell'elenco riportato nel D.M. 15 giugno 1971. La durata del congelamento deve rientrare nei limiti previsti **dal** predetto D.M.;

Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato con mezzi idonei, che possiedano i requisiti previsti dal predetto D.M..

Durante il trasporto, il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di — 18° C (D.P.R. n. 327/1980, art. 52, allegato C). I prodotti non devono presentare segni d'un parziale o totale scongelamento: tipo formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione.



Prefettura - Ufficio territoriale del Governo di Anellino

Ufficio Contabilità, Gestione Finanziaria, Attività Contrattuale e Servizi Generali

7 — PRODOTTI DI SALUMERIA

La qualità dei salumi deve corrispondere sempre ed in ogni caso a quella migliore esistente in commercio.

I salumi dovranno:

- avere giusto grado di stagionatura in relazione al tipo di salume da fornire;
- essere esenti da difetti, anche lievi, di fabbricazione;
- essere confezionati con carni di prima qualità e comunque appropriato ai tipi da fornire;
- risultare di sapore gradevole e trattati con spezie in giusta misura.

La stagionatura dei salumi dovrà riferirsi a quella dei salumi a giusta maturazione pronti per l'uso, quindi con l'esclusione di merce troppo matura e non sufficientemente fresca secondo la qualità.

Saranno rifiutati salumi grassi o che presentino principi di alterazione.

Prosciutto crudo tipo Parma

Fornito intero o previamente disossato. Deve risultare a maturazione completa e deve riportare dichiarazioni riguardanti il tempo di stagionatura che non deve essere inferiore a 8 mesi. Deve essere marchiato con bollo a fuoco portante la dizione "Visita sanitaria" del Comune ove avviene la stagionatura come da circolare del Ministero della Sanità n. 97 del 18 agosto 1959.

I prosciutti devono presentare carni di colorito chiaro, carne e grasso poco consistenti, aroma poco sviluppato, non devono quindi risultare poco maturi né presentare difetti di maturazione vicino all'osso ed in altre zone.

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

Gli additivi aggiunti devono essere consentiti dalla legge e i residui presenti non devono superare le quantità ammesse dal D.M. 21 marzo 1965.

Prosciutto cotto

Deve essere avvolto in involucri plastici idonei rispondenti ai requisiti previsti dal D.M. 21 marzo 1973; deve essere munito di dichiarazione riguardante:

- il tipo di prodotto;
- il nome dell'affidataria produttrice e il luogo di produzione;
- eventuali additivi aggiunti;
- il peso netto del prodotto;
- tutte le altre dichiarazioni previste dal D.P.R. n. 327/1980 e dal D.P.R. n. 322/1982. All'interno dell'involucro non deve esservi liquido percolato. L'esterno non deve presentare patinosità superficiale né odore sgradevole.

Il grasso di copertura non deve essere eccessivo, deve essere compatto, non deve presentare parti ingiallite o con odore e sapore di rancido.

La fetta deve essere compatta, di colore roseo, senza eccessive parti connettivali e di grasso interstiziale. Non deve presentare alterazioni di sapore, odore e colore.

Non deve presentare iridizzazione, picchiettatura, alveolatura o altri difetti.

Eventuali additivi aggiunti e dichiarati devono essere presenti nella quantità massima consentita dalla normativa (D.M. 31 marzo 1965 e D.M. 28 dicembre 1964).

Pancetta tesa

Le parti magre devono risultare in giusta proporzione. La carne e il grasso non devono essere eccessivamente molli. Il grasso non deve essere rancido, ingiallito o degradato.

La stagionatura effettuata deve essere dichiarata.

Gli additivi aggiunti devono essere consentiti dalla legge e i residui presenti non devono superare le quantità ammesse dal D.M. 21 marzo 1965.

8 — FORMAGGI

I formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate e partendo da materie prime in conformità alle norme



Prefettura - Ufficio territoriale del Governo di Anellino

Ufficio Contabilità, Gestione Finanziaria, Attività Contrattuale e Servizi Generali

previste dal R.D. n. 2033 del 1925.

Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei e i prodotti freschi devono essere mantenuti a temperatura tra 0° e 4°C.

I principali prodotti acquistati sono:

Stracchino

Contenuto in materia grassa, riferito alla sostanza secca, non inferiore al 50%.

Gorgonzola

Contenuto in materia grassa, riferito alla sostanza secca, non inferiore al 43%.

Formaggini

Manutenzione: da pochi giorni ad un mese massimo. Grasso secco non inferiore al 35%.

Formaggio italico e similari

Contenuto in materia grassa, riferito alla sostanza secca, non inferiore al 44%.

Formaggio tipo fontina

Contenuto in materia grassa, riferito alla sostanza secca, non inferiore al 44%. Il prodotto dovrà risultare corrispondente ai requisiti previsti dal D.P.R. 30 ottobre 1955, n. 1290.

Provolone

Contenuto in materia grassa, riferito alla sostanza secca, non inferiore al 44%. Il prodotto dovrà essere rispondente ai requisiti di cui al decreto precedentemente citato.

Gruviera

Contenuto in materia grassa, riferito alla sostanza secca, non inferiore al 45%.

Parmigiano Reggiano

Prodotto nelle zone tipiche, dovrà risultare composto da acqua e grasso non meno del 32% sul secco.

Grana Padano

Il prodotto deve essere stagionato. Le forme devono essere regolari e presentare le seguenti caratteristiche: colore della pasta bianco o paglierino, grasso sulla sostanza secca minimo 27%.

Mozzarella

Prodotta a partire da solo latte vaccino fresco.

Grasso minimo contenuto: 44% sulla sostanza secca.

Il latte di vaccino utilizzato per la fabbricazione di tutti i formaggi deve essere tassativamente fornito da allevamenti indenni da TBC.

Latte

Deve rientrare nei limiti di cariche microbiotiche previste dall'O.M. 11 ottobre 1978, Tabella A. Il latte a media conservazione UHT, intero, deve contenere almeno il 3,20% di grasso.

Il latte a media conservazione UHT, parzialmente scremato, deve contenere dall'1% all'1,8% di grasso.

Le confezioni devono riportare la data di scadenza come da D.P.R. n. 327/1980 e n. 322/1982.

9 — OLI — BURRO

Olio di semi

Per le cotture del pesce saranno usati i migliori olii di mais, di girasole o di arachide, prodotti in conformità alle



Prefettura - Ufficio territoriale del Governo di Avellino

Ufficio Contabilità, Gestione Finanziaria, Attività Contrattuale e Servizi Generali

vigenti leggi.

I contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne. Devono riportare dichiarazioni riguardanti: il tipo di prodotto, la casa produttrice e il luogo di provenienza, il peso netto e tutto ciò che è previsto dal D.P.R. n. 327/1980, art. 64.

Olio di oliva ed extra vergine di oliva

L'appellativo di vergine è riservato agli olii che hanno subito unicamente trattamenti fisici e meccanici, come la spremitura o la filtrazione e che, provenendo da olive di buona qualità, lavorate con cura, abbiano buone caratteristiche organolettiche (odore, sapore) ed acidità inferiore al 4%.

L'olio di oliva extra vergine si preferirà nel condimento a crudo, tuttavia nelle cotture prolungate sarà usato quello di oliva.

L'olio utilizzato per eventuali frittture o nei condimenti cotti non sarà mai riutilizzato.

Burro

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme della legge 23 dicembre 1956, n. 1526 e s.m.i..

Il burro non deve avere un contenuto in materia grassa inferiore all'82%, non deve essere in alcun modo alterato, né avere gusto di rancido o presentare alterazioni di colore sulla superficie, non deve esserci crescita di muffe, non deve essere microbiologicamente contaminato.

Il burro deve essere di pura panna centrifugata.

Il trasporto deve assicurare il rispetto delle norme vigenti in particolare riguardanti i requisiti igienici dei mezzi di trasporto e le temperature del prodotto durante il trasporto che possono oscillare tra $+1^{\circ}$ e -6°C , (art. 52 del D.P.R. n. 327/1980, allegato C).

10 — PANE FRESCO

Rosette da gr. 100, casereccio; preparazione, cottura e caratteristiche organolettiche e dicitura rispondenti, come disposto dal D.P.R. n. 9 febbraio 2001 n. 187 ed agli artt. da 2 a 4 della legge 18 novembre 1953, pubblicata su Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana n. 271 del novembre 1953.

11 — SCATOLAME

Tonno all'olio di oliva

Il prodotto deve essere di colore chiaro e deve risultare in trancio intero.

Pomodori pelati

Devono possedere i requisiti previsti dall'art. 2 del D.P.R. 11 aprile 1975, n. 428.

Tale norma prevede che i pomodori siano ben maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e che presentino il caratteristico colore, l'odore ed il sapore del pomodoro maturo.

Il peso netto sgocciolato non deve essere inferiore al 60% del peso netto ed i frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% sul peso dello sgocciolato. Il residuo secco, al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 41%.

I pomodori pelati sono confezionati in contenitori da kg. 3 che non devono presentare difetti quali: ammaccature, punti di ruggine o punti di corrosione interni.

Farina bianca

1. Tipo 0
2. Tipo 00

Farine di grano tenero con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla legge n. 580/1967, titolo II, art. 7.

La farina non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla legge e/o farine di altri cereali o sostanze estranee non consentite.



Prefettura - Ufficio territoriale del Governo di Anellino

Ufficio Contabilità, Gestione Finanziaria, Attività Contrattuale e Servizi Generali

Le confezioni devono essere sigillate senza difetti, rotture o altro.

Devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e luogo di produzione (D.P.R. n. 327/1980, art. 64 e D.P.R. n. 332 del 18 maggio 1982).

I prodotti 1 e 2 devono risultare indenni da infestanti e parassiti o larve o frammenti di insetti, di muffe o altri agenti infestanti.

Zucchero

Zucchero o zucchero bianco è inteso il saccarosio depurato o cristallizzato, di qualità sana, leale e mercantile, rispondente alle seguenti caratteristiche:

- polarizzazione almeno 99%;
- contenuto di zucchero invertito al massimo 0,04% in peso;
- perdita all'essiccazione al massimo 0,10% in peso;

d) contenuto residuo di anidride solforosa al massimo 15 mg/kg.

Aceto

Il nome di "aceto" o "aceto di vino" è riservato al prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica dei vini che presenta:

- una acidità totale espressa in acido acetico non inferiore a gr. 6 per 100 ml;
- un quantitativo di alcool non superiore all'1,5% in volume e che contiene qualsiasi altro elemento, sostanza o ha caratteristiche entro i limiti di volta in volta riconosciuti normali e non pregiudizievoli per la sanità pubblica con Decreto del Ministero per le Risorse Agricole e Alimentari, di concerto con quello della Sanità.

12 — VERDURA FRESCA

I prodotti devono avere le seguenti caratteristiche organolettiche:

- presentare le precise caratteristiche merceologiche delle specie e qualità richieste;
- essere di recente raccolta;
- essere giunti ad una naturale maturazione fisiologica;
- essere asciutti, privi di residui terrosi e di corpi e prodotti estranei;
- essere omogenei per maturazione e freschezza;
- essere esenti da difetti che possono alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi. Sono esclusi dalla fornitura i prodotti che:
- presentino tracce di appassimento;
- abbiano subito trattamenti tecnici per favorire le colorazioni e la consistenza del vegetale.

Ortaggi a bulbo

Cipolla, aglio e porro: i bulbi devono essere interi e di forma regolare. Non devono essere germogliati.

Ortaggi a radice

Carote, barbabietole, rape, ravanelli.

Le carote devono avere le seguenti caratteristiche: avere le radici prive di impurità, asciutte, senza alcun segno di rammollimento, non germogliate. Categoria extra: con radici intere, lisce, non spaccate, senza colorazione verde o rosso-violacea al colletto.

Calibrazione: per le carote novelle e le varietà piccole: da mm. 10 a mm. 40 di diametro o da gr. 8 a gr. 150 di peso. Per le carote a grande radice il calibro minimo è di mm. 40 di diametro o gr. 50 di peso. Sono ammesse tolleranze nell'ordine del 10% di radici non corrispondenti alle norme.

Ortaggi a foglia

Cavolo, spinaci, bietole, lattuga, indivia, insalata in genere.

Devono avere le seguenti caratteristiche minime:

insalate con cespi puliti e mondati, esenti da residui di fitofarmaci non prefioriti, esenti da malattie, spinaci privi di



Prefettura - Ufficio territoriale del Governo di Avellino

Ufficio Contabilità, Gestione Finanziaria, Attività Contrattuale e Servizi Generali

stelo fiorifero.

Ortaggi a fiore

Cavolfiori e carciofi.

Devono avere le seguenti caratteristiche minime:

infiorescenze ben formate, senza inizi di lignificazione per i carciofi. Calibrazione: carciofi diametro minimo cm. 6, cavolfiori cm. 11.

Ortaggi a frutto

Pomodoro, peperone, melanzane, zucche, zucchine.

Devono avere le seguenti caratteristiche minime:

frutti interi, sani, privi di lesioni non cicatrizzate, esenti da danni da gelo e da sole, di aspetto fresco.

Ortaggi a fusto

Patate, asparagi.

I pesi minimi per le patate sono gr. 20 per le novelle e gr. 60 per le altre.

Per gli asparagi, il diametro minimo è mm. 12 per la categoria extra, e di mm. 10 per le categorie 1 e 2.

Ortaggi a seme (leguminose)

Fagioli, piselli, lenticchie, ceci.

Le categorie di qualità sono le seguenti:

Filiformi:

- categoria Extra: fagiolini turgidi, molto teneri, esenti da difetti, senza semi né filo.
- categoria 1: sono ammessi leggeri difetti di colorazione, semi, fili poco sviluppati.

Altri fagiolini:

- categoria 1: fagiolini tali da poter essere spezzati facilmente a mano, giovani e teneri, senza filo e chiusi, con semi poco sviluppati.

Piselli:

- categoria 1: baccelli con forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà, peduncolati, freschi e turgidi, senza alterazioni e con almeno 5 semi.

I semi devono essere ben formati, teneri, succosi e sufficientemente consistenti, non farinosi e con la colorazione tipica della varietà; devono aver raggiunto almeno la metà del completo sviluppo, senza averlo terminato.

Patate

Le patate devono essere di morfologia uniforme con un peso minimo di gr. 60 per ogni tubero e massimo gr. 270. Devono essere selezionate per qualità e grammatura e le singole partite debbono essere formate da masse di tuberi appartenenti ad un solo cultivar.

Il peso minimo potrà essere inferiore a quello previsto soltanto per le patate novelle.

Le patate non devono presentare tracce di verde epicarpale (presenza di solanina), di germogliazione incipiente, presenza cioè di germogli ombra, di germogli filanti che presentino tracce di marcescenze incipienti, maculosità brune della polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco, ferite di qualsiasi origine aperte o suberate.

Non devono essere affette da malattie specifiche della patata come alterazioni dovute ad agenti fungini e virali, malattie ed alterazioni non parassitarie, ad alterazioni dovute a parassiti animali. Non devono avere odori particolari di qualunque origine avvertibili prima o dopo la cottura del vegetale.

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 tele di canapa o juta con imboccatura cucita, cartellinata e piombata.

I prodotti non devono presentare traccia di alterazioni per attacchi parassitari e per trattamenti con fitofarmaci impiegati contro i parassiti animali o vegetali.



11