



*IL COMMISSARIO STRAORDINARIO
PER LA REALIZZAZIONE DELL'UNIVERSIADE NAPOLI 2019
D.L. N 91 DEL 25/07/2018*

**Capitolato Speciale d'Appalto
Noleggio Nave da crociera ormeggiata nel
poro di napoli nel periodo 28 giugno
2019-16 luglio 2019**

CIG 7654832732 CUP C69F18001060001

**30TH Summer Universiade - Napoli 2019
Realizzazione del Villaggio degli Atleti su navi da
crociera ormeggiate presso la Stazione Marittima
Molo Beverello– Napoli nel mese di Luglio 2019**



*IL COMMISSARIO STRAORDINARIO
PER LA REALIZZAZIONE DELL'UNIVERSIADE NAPOLI 2019
D.L. N 91 DEL 25/07/2018*

Parte I

Prestazioni oggetto dell'appalto

ART. 1.1 – Oggetto dell'appalto

Oggetto dell'appalto e' il noleggio di una nave passeggeri in servizio da crociera per l'allestimento del Villaggio degli Atleti; la nave dovra' essere ormeggiata nella Stazione Marittima del Porto di Napoli per 19 giorni (18 notti) nel periodo 28 giugno 2019 ore 10.00-16 luglio 2019 ore 15.00.

In questo periodo, la nave dovra' rimanere in uso esclusivo, con tutti le cabine, i ristoranti e gli spazi accessori, nel porto di Napoli.

Le prestazioni in appalto devono, prevedere, oltre alla disponibilita' dei posti letto secondo standard FISU, i seguenti servizi, già generalmente presenti a bordo delle navi:

- servizio ICT (Wi-Fi gratuito, collegamento fonia-dati ecc.);
- vigilanza e controllo degli ambienti interni ed esterni;
- servizio di chambermaid e housekeeping;
- pulizia di tutte le aree, smaltimento rifiuti e cambio lenzuola;
- servizio di lavanderia;
- servizio di ristorazione;
- servizio di beverage;
- ogni altro servizio normalmente offerto a bordo delle navi passeggeri in servizio da crociera;
- utilizzo degli spazi complementari della nave (ambulatorio, fitness center, teatro, sale meeting ecc);

I suddetti servizi devono essere erogati rispettando i requisiti minimi stabiliti dalla FISU ed allegati al presente documento.

Le prestazioni in appalto comprendono anche :

- tutte le spese di ormeggio e disormeggio della nave;
- imbarco e sbarco degli imbarcati e dei loro bagagli;
- movimenti giornalieri di imbarco e sbarco dalla nave degli imbarcati;



*IL COMMISSARIO STRAORDINARIO
PER LA REALIZZAZIONE DELL'UNIVERSIADE NAPOLI 2019
D.L. N 91 DEL 25/07/2018*

- movimenti di imbarco e sbarco dalla nave di tutti i lavoratori, volontari e visitatori autorizzati dal Comitato Organizzatore;

Si specifica che per la permanenza nel porto di Napoli l'aggiudicatario deve sostenere direttamente i costi di ormeggio secondo le Tariffe applicate dalla società di gestione, per le quali si allega il decreto di approvazione, precisando che è a carico dell'armatore anche il costo unitario di imbarco e sbarco da conteggiarsi una sola volta per imbarco ed una sola volta per lo sbarco per singolo passeggero.

Gli eventuali costi per security aggiuntiva, richiesta dalle forze dell'ordine, rispetto a quella che deve essere già garantita sulla nave dall'armatore e a terra dalla società di gestione dell'ormeggio, secondo le policy in corso nel porto di Napoli – Terminal Napoli, sono a carico della Stazione Appaltante. Per una completa descrizione delle prestazioni si rinvia alla documentazione di gara integrante il presente documento. La nave da crociera da offrire in noleggio dovrà avere un numero di posti letto non inferiore a 1.900 singoli bassi ordinari secondo standard FISU (non letti a castello; non divani letto e non letti matrimoniali)

ART. 1.2 – Finalità del documento

Il presente capitolato ha come oggetto la descrizione delle caratteristiche minime che deve avere un mezzo navale idoneo a garantire la sistemazione di atleti e delegati in navi già dotate di tutte le attrezzature ed i servizi da erogare agli atleti.

a) Il Villaggio degli Atleti

Di norma il Villaggio degli Atleti è composto da:

- **una zona Residenziale**
 - alloggi
 - uffici delle delegazioni;
 - ambulatori medici per le delegazioni;
 - area deposito per le delegazioni;
 - sale ristoro (3.500 persone);
 - strutture per il tempo libero;
 - Centro di lavanderia;
 - Reception / servizio in camera;
 - Centro di religione;
 - Centro fitness / campo di riscaldamento;



*IL COMMISSARIO STRAORDINARIO
PER LA REALIZZAZIONE DELL'UNIVERSIADE NAPOLI 2019
D.L. N 91 DEL 25/07/2018*

- Ufficio di controllo doping;
- Ponte sospeso.
- **una zona Internazionale**
 - Centro Principale di accreditamento;
 - Centro ospite;
 - Ufficio Comitato Organizzatore;
 - Policlinico;
 - Centro di sicurezza;
 - Centro di volontariato;
 - Centro di informazione principale;
 - Centro di informazione dello sport;
 - Zona dei media;
 - Sede delle delegazioni;
 - Sala conferenze (350 persone);
 - Sala conferenze (80 persone);
 - Sala incontri (20 persone);
 - Piazza della bandiera;
 - Campo di riscaldamento;
 - Hub cultura
- **una zona per i trasporti**

Il progetto e' quello di prevedere la zona residenziale e parte della zona internazionale su due navi da crociera ormeggiate nel porto di Napoli.

ART. 1.3 – Durata dell'appalto

Le prestazioni oggetto del presente Capitolato dovranno essere rese nel periodo dal 28.06.2017 ore 10.00 al 16.07.2017 ore 15.00 nel porto di Napoli per tutta la durata della manifestazione.

Le navi, considerando la durata complessiva della manifestazione e l'operatività del villaggio, dovranno rimanere in uso esclusivo per un periodo di 18 notti (19 giorni) presso il molo della Stazione Marittima di Napoli.

Il contratto non potrà essere rinnovato. Il contratto sarà vincolante per il soggetto aggiudicatario dal momento della sua sottoscrizione.



*IL COMMISSARIO STRAORDINARIO
PER LA REALIZZAZIONE DELL'UNIVERSIADE NAPOLI 2019
D.L. N 91 DEL 25/07/2018*

ART. 1.4 – Caratteristiche generali del servizio

I mezzi navali da impiegare devono avere la disponibilità tra l'altro, di vitto ed alloggio ad **atleti e delegati** provenienti da diversi paesi.

Le caratteristiche generali del servizio sono riportate nel capitolato tecnico che è parte integrante e sostanziale del presente capitolato speciale.

ART. 1.5 – Sponsorizzazioni

L'organizzatore, per la realizzazione della manifestazione, potrà avvalersi di propri sponsor finanziari e/o di sponsor tecnici.

Agli sponsor verrà riconosciuto un ritorno di immagine mediante la possibilità di abbinare il proprio marchio all'evento, e di beneficiare delle opportunità di visibilità; verrà riconosciuta la possibilità, previo assenso dell'Amministrazione, di utilizzare lo status di sponsor nelle proprie campagne di comunicazione.

La società armatrice riconosce che la facoltà alla Stazione Appaltante di rimuovere o coprire marchi e/o presenze commerciali esistenti sulla nave durante il periodo di noleggìo. La Struttura Commissariale si riserva il diritto di dare visibilità al proprio logo e a quello dei propri partner commerciali e fornitori anche all'interno del Villaggio Atleti e quindi sulle navi.

ART. 1.6 – Gestione del contratto

La gestione del contratto (avvio del servizio, eventuali applicazioni penali, liquidazioni, etc) è demandata, secondo le rispettive competenze, al RUP e al Direttore dell'Esecuzione del Contratto nominati dal Commissario Straordinario ai sensi del decreto del Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti 7 marzo 2018, n. 49 – Regolamento recante: «Approvazione delle linee guida sulle modalità di svolgimento delle funzioni del direttore dei lavori e del direttore dell'esecuzione».

ART. 1.7 – Referente



*IL COMMISSARIO STRAORDINARIO
PER LA REALIZZAZIONE DELL'UNIVERSIADE NAPOLI 2019
D.L. N 91 DEL 25/07/2018*

L'aggiudicatario dovrà indicare entro 5 giorni dalla comunicazione di inizio servizio, il numero telefonico (cellulare, fisso e indirizzo di posta elettronica) del referente che dovrà essere sempre reperibile per l'intera manifestazione.

Il referente dovrà gestire e coordinare sovrintendere in ogni aspetto della manifestazione sia nelle fasi propedeutiche che di svolgimento.

Il referente dovrà essere autorizzato, sin dall'inizio della prestazione, ad accogliere qualsiasi richiesta/segnalazione da parte dell'Amministrazione e a porre in essere tutte le misure atte alla rapida ed efficace soluzione di quanto segnalato.

Al fine di garantire la ottimizzazione delle prestazioni richieste, in particolare in tema di accoglienza e trattamento degli atleti a bordo delle navi, si prevede che non oltre sei mesi dall'inizio della manifestazione dovrà essere redatto dall'Armatore specifico Piano operativo di servizi – da concordare con La Struttura Commissariale -, alla cui attuazione è deputato il Referente per tutte le attività, che rappresenta l'interfaccia della Struttura Commissariale.

Durante il periodo della manifestazione un referente tecnico della ditta aggiudicataria sarà l'unica interfaccia tra i rappresentanti del Commissariato e l'equipaggio, al fine del corretto svolgimento delle operazioni.

ART. 1.8 – Caratteristiche specifiche di alcuni servizi

a. Armamento della nave .

La stazione appaltante non avrà una gestione diretta della nave da crociera ma il servizio di gestione armatoriale della nave sarà sempre in capo all'operatore con tutti gli obblighi e responsabilità discendenti ai sensi del codice della navigazione e norme correlate per l'attività nautica connesse, e ne assume l'esercizio ai sensi del vigente Codice della Navigazione (si veda in particolare il Libro Secondo "Della proprietà e dell'armamento e della nave", articoli 265-322).Potrà venire richiesta la partecipazione del Referente ad incontri presso gli uffici della Struttura Commissariale e la compilazione dei documenti previsti nei contratti di comodato di noleggio a tempo. Di tali atti potranno venir richieste, oltre alle copie informatiche, anche quelle cartacee.

In particolare l'armatore sarà tenuto ad assumersi gli obblighi relativi a:

- conduzione della nave;
- definizione degli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria;
- reclutamento del personale marittimo;
- gestione della sicurezza;



*IL COMMISSARIO STRAORDINARIO
PER LA REALIZZAZIONE DELL'UNIVERSIADE NAPOLI 2019
D.L. N 91 DEL 25/07/2018*

- acquisto e il rifornimento dei combustibili e dei lubrificanti necessari alla movimentazione della nave;

- fornitura ed imbarco delle provviste e dei materiali di consumo.

L'Armatore consegnerà la nave completa di equipaggio, in numero adeguato alle condizioni richieste per il suo utilizzo iniziale e nel rispetto delle tabelle di armamento stabilite dall'Autorità Marittima. La riconsegna della nave all'Armatore da parte della Struttura Commissariale avverrà nei modi e nei tempi previsti dal contratto di noleggio.

Il committente utilizzerà la nave nei limiti della navigazione prevista dai documenti di bordo per qualsiasi attività che riterrà opportuna, e potrà agire anche per conto di altri Enti o Società con le quali avesse concluso accordi in qualsivoglia forma.

Ferma restando l'esclusiva responsabilità del Comandante della nave, per quanto riguarda in particolare il rispetto delle condizioni di sicurezza della navigazione e delle operazioni, l'Armatore si impegna a dare seguito alle richieste e alle istruzioni impartite dal Direttore dell'Esecuzione anche per il tramite di un proprio rappresentante a bordo, che fornirà le istruzioni di dettaglio necessarie per lo svolgimento delle attività. Il Comitato Organizzatore avrà diritto di imbarcare a bordo ulteriori ospiti e proprio personale entro i limiti consentiti dalle normative di sicurezza della nave e conformemente alle disposizioni fornite dalla competente Autorità Marittima. Il personale della Struttura Commissariale dovrà avere accesso alle aree operative della nave in maniera da poter svolgere le attività per le quali la nave viene impiegata.

Oltre a quanto previsto da altre disposizioni del presente capitolato d'onori e dal contratto di comodato e/o dal contratto di noleggio a tempo della nave, l'Armatore assume a proprio carico i seguenti obblighi:

a. Si impegnerà, con la massima diligenza e secondo la pratica del buon armatore, nella conduzione della nave, dell'apparato motore, delle attrezzature nautiche imbarcate e di tutti i suoi accessori e pertinenze.

b. Collaborerà con La Struttura Commissariale nella definizione dei programmi di impiego della nave assicurando, su richiesta del Direttore dell'Esecuzione del Contratto, la presenza di propri rappresentanti qualificati ad incontri presso sedi da concordare.

c. Provvederà all'armamento della nave secondo le necessità indicate dalla Struttura Commissariale, assicurando tutte le condizioni di sicurezza (safety e security) secondo la normativa vigente in materia e di efficienza in rapporto alle specifiche esigenze rappresentate.

d. Seguirà la nave negli spostamenti, organizzandone la navigazione, l'assistenza a terra, nominando le Agenzie, organizzando i cambi di equipaggio, i rifornimenti, i lavori di classe, le riparazioni/manutenzioni, nonché tutto quello che riguardi la gestione nautica ed amministrativa, ivi



*IL COMMISSARIO STRAORDINARIO
PER LA REALIZZAZIONE DELL'UNIVERSIADE NAPOLI 2019
D.L. N 91 DEL 25/07/2018*

compresa, in fase di realizzazione di lavori straordinari, la gestione di tutte le pratiche inerenti l'applicazione delle normative sulla sicurezza.

- e. Assicurerà il mantenimento della nave in condizione di:
operatività piena quando la nave e' in moviment: la consistenza minima dell'equipaggio dovrà essere conforme a quanto previsto dalla tabella di armamento in modo da assicurare la completa idoneità allo svolgimento dell'attività specifica cui la nave è destinata.
standby operativo, quando la nave si trovi in porto. In condizioni di stand-by operativo la consistenza dell'equipaggio dovrà essere di regola conforme a quanto previsto dalla tabella di armamento, tranne ipotesi di equipaggio ridotto autorizzato dalla Autorità marittima. In tali condizioni la consistenza qualitativa e quantitativa dell'equipaggio sarà definita dall'Autorità Marittima .
- f. Assicurerà la fornitura, in proprio o per il tramite di ditte specializzate, di adeguati servizi di approvvigionamento beni e generi alimentari, verificando la qualità e la quantità dei viveri imbarcati anche in funzione del previsto periodo di permanenza in mare e dei requisiti stabiliti dalla FISU;
- g. Assicurerà condizioni di massimo conforto alle persone imbarcate, anche in funzione del previsto periodo di permanenza in mare e dei requisiti stabiliti dalla FISU.
- h. Provvederà, sotto la propria completa responsabilità, al rispetto di quanto previsto dai DLgs. n. 271/99 e n. 272/99, nonché ad adempiere a tutti gli obblighi derivanti da norme di sicurezza nazionali ed internazionali, ivi compresi quelli previsti dal Safety Management System (ISM Code).
- i. Non consentirà l'imbarco e l'accesso a bordo di persone di persone non espressamente autorizzate dalla Struttura Commissariale o estranee all'equipaggio e, salvo esigenze di manutenzione e di riparazione della nave o delle attrezzature di supporto ovvero di approvvigionamenti di materiali e di viveri.
- j. Manterrà attive per tutta la durata dell'affidamento le garanzie assicurative comunque denominate di livello equivalente a quelle già utilizzate per l'esercizio di navi passeggeri in servizio da crociera, per l'esercizio della nave e la tutela dei passeggeri imbarcati, oltre alle successive specifiche clausole di garanzia
- k. Le spese connesse al contratto di utilizzo della nave, rientrando espressamente nei corrispettivi dovuti dalla Struttura Commissariale, resteranno a carico dell'Armatore. Rientrano, in particolare nel contratto di noleggio della nave le voci di spesa appresso descritte:
-quanto dovuto, a qualsiasi titolo e nel rispetto dei vigenti CCNL di categoria, al Comandante e all'equipaggio, compreso il personale di cucina e gli addetti ai servizi di camera e di pulizie;



*IL COMMISSARIO STRAORDINARIO
PER LA REALIZZAZIONE DELL'UNIVERSIADE NAPOLI 2019
D.L. N 91 DEL 25/07/2018*

- costo per la sovrapposizione in imbarco di omologhe figure professionali per passaggi di consegne;
- abbigliamento da lavoro dell'equipaggio;
- le coperture giornaliere, 24 ore su 24, dei servizi operativi dell'Armatore per il contatto continuo con la nave in qualsiasi località essa si trovi;
- servizi delle agenzie marittime, tecnico-nautici e degli spedizionieri doganali;
- acquisti di carburanti, CO2, lubrificanti e spese accessorie;
- manutenzioni e riparazioni, ordinarie e straordinarie, che non siano direttamente eseguibili dal personale imbarcato;
- acquisti di materiali di consumo inerente l'esercizio della nave
- eventuali spese mediche non rientranti nelle ordinarie coperture assicurative sanitarie;
- fornitura di acqua e corrente elettrica durante le permanenze in porto e in viaggio,
- servizi portuali, quali ormeggi, disormeggi, piloti, rimorchiatori, rimozione spazzatura, tasse e diritti portuali
- quanto dovuto a Compagnie portuali ove regolamenti o accordi sindacali vigenti nei porti interessati non consentissero all'equipaggio l'esecuzione diretta;
- spese relative alle assicurazioni comunque denominate di livello equivalente a quelle già utilizzate per l'esercizio di navi passeggeri in servizio da crociera, per l'esercizio della nave e la tutela dei passeggeri imbarcati.

b. Servizio di ristorazione a bordo navi.

L'Appaltatore dovrà garantire la fornitura dei pasti sulla base delle indicazioni riportate nel capitolato tecnico che è parte integrante e sostanziale del presente capitolato, salve le ulteriori specifiche che saranno previste e concordate nel Piano operativo di servizi.

Integrazioni e cambiamenti potranno essere effettuati previa autorizzazione della Struttura Commissariale.

Sarà cura dell'Appaltatore curare adeguatamente la presentazione dei piatti, delle confezioni, della frutta, delle insalate anche in relazione alla natura del servizio che differisce, anche se non in toto, dal tradizionale servizio a self service.

Nel rispetto delle norme igienico-sanitarie, le derrate non consumate dovranno essere eliminate.

Con riferimento al processo di presentazione ed approvazione dei menù, si ribadisce che l'Appaltatore entro 90 giorni prima dell'inizio del servizio, dovrà:

- effettuare un rilievo delle esigenze specifiche di ogni Delegazione, relative a variazioni concordate e approvate secondo quanto previsto dal presente capitolato, a diete speciali, a menù etico-religiosi o di qualsiasi altra natura;



*IL COMMISSARIO STRAORDINARIO
PER LA REALIZZAZIONE DELL'UNIVERSIADE NAPOLI 2019
D.L. N 91 DEL 25/07/2018*

- presentare alla Struttura Commissariale, tenendo conto delle esigenze di cui al precedente punto elenco, i seguenti elaborati:
 - il menù base redatto in lingua italiana, inglese, francese, spagnolo, articolato per mesi, settimane e giorni della settimana e riportante i primi, i secondi, i contorni, gli affettati, i formaggi, la frutta, i dessert e tutti gli altri prodotti previsti; ciascuna preparazione prevista dal menù dovrà riportare gli ingredienti, la grammatura, le Kcal il consumo di CO₂, il codice colore per identificare i piatti dedicati a particolari esigenze etico-religiosi, diete speciali, etc.
 - i ricettari relativi ai menù consegnati comprensivi di grammatura di ogni singolo componente e delle Kcal della preparazione

Entro 15 giorni dalla consegna degli elaborati di cui al precedente punto elenco da parte dell'Appaltatore, il Direttore dell'Esecuzione esaminerà la documentazione ricevuta, verificando al contempo la conformità rispetto al progetto offerta e alle specifiche relative alle variazioni richieste e approvate. Entro il termine suddetto, comunicherà all'Appaltatore l'esito della valutazione ed eventuali ulteriori variazioni da apportare. I menù e i ricettari approvati costituiranno la base di riferimento per la programmazione dei pasti per tutta la durata dell'evento.

Dal punto di vista della preparazione dei pasti, tutti i prodotti richiesti dal Capitolato di Appalto dovranno essere conformi alle vigenti normative italiane e comunitarie in relazione alla produzione, confezionamento, conservazione e trasporto. In particolare dovranno rispettarsi le specifiche tecniche di cui alla tabella annessa (Annesso 1)

C. IGIENE DELLE SUPERFICI - AMBIENTI -SANIFICAZIONE

I valori guida si riferiscono alle superfici pulite ed asciutte. I valori guida riportati sono desunti da linee guida, da bibliografie di settore e da valori medi statistici derivanti dall'esperienza di laboratorio. In presenza di normative più restrittive rispetto ai valori riportati, valgono i valori definiti dalle normative. I valori riportati potranno essere modificati e integrati in qualsiasi momento dal Committente e, comunque, ogni volta che le conoscenze scientifiche suggeriscano, indichino o impongano valori soglia più restrittivi.”

TAMPONI SU SUPERFICI (scaffali, porte, guarnizioni, maniglie, pareti interne, ripiani interni, attrezzature, taglieri, etc.) ED UTENSILI (piatti, posate, vassoi, coltelli, lame, etc.):

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	VALORE GUIDA
Carica batterica totale	<10 Ufc/cm ²
Escherichia coli	<1 Ufc/cm ²



*IL COMMISSARIO STRAORDINARIO
PER LA REALIZZAZIONE DELL'UNIVERSIADE NAPOLI 2019
D.L. N 91 DEL 25/07/2018*

Stafilococco aureo	<1 Ufc/cm ²
Salmonella	Assente
Listeria monocytogenes	Assente

ARIA AMBIENTE:

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	VALORE GUIDA
Microrganismi aerobi	<500 Ufc/m ³
Muffe	<300 Ufc/m ³
Lieviti	<300 Ufc/m ³
Pseudomonasaeruginosa	Assente

Il mantenimento dell'igiene dovrà essere garantito dal ricorso ad operazioni di lavaggio e disinfezione da effettuarsi regolarmente e sistematicamente.

Sanificazione

Insieme di procedimenti (pulizia, detersione e disinfezione) atti a rendere igienicamente idonei alla produzione, conservazione e distribuzione di alimenti, gli impianti e gli ambienti destinati ad essi, riducendo in misura sufficiente la carica microbica e/o qualsiasi altra contaminazione.

Pulizia e lavaggio

Hanno lo scopo di evitare l'accumulo di residui alimentari sulle superfici e sulle attrezzature destinate a venire a contatto con gli alimenti stessi.

Si devono eliminare al minimo le superfici non integre perché risuono l'efficacia della pulizia.

La pulizia dei locali e delle macchine dovrà essere effettuata con: mezzi fisici e mezzi chimici.

La pulizia deve essere sempre seguita da un'accurata disinfezione.

Detersione

La detersione deve comprendere:

1. prelavaggio con acqua fredda (T< 20°C) o tiepida (T>40°C)
2. lavaggio con soluzione detergente calda (50-60°C)
3. risciacquo finale con acqua fredda (T< 20°C) o tiepida (T>40°C)



*IL COMMISSARIO STRAORDINARIO
PER LA REALIZZAZIONE DELL'UNIVERSIADE NAPOLI 2019
D.L. N 91 DEL 25/07/2018*

nella scelta del detergente da utilizzare va presa in considerazione sia la natura del materiale da asportare sia il tipo di superficie da trattare.

Un buon detergente deve essere:

- facilmente risciacquabile
- a bassa schiumosità
- non corrosivo

Disinfezione

Ha lo scopo di ridurre a tassi minimi la carica microbica totale e il numero dei microrganismi contaminanti, compresi quelli patogeni dalle superfici, utensili, attrezzature.

La disinfezione va effettuata:

1. per via fisica
2. per via chimica

Si richiede che le soluzioni detergenti e sanificanti siano della tipologia a dosaggio automatico, al fine di evitare sprechi di prodotto e non corretto utilizzo da parte del personale.

Le soluzioni detergenti e quelle sanificanti devono essere conservate in apposito locale dotato di serrati tra e non devono essere effettuati travasi impropri di prodotto dal contenitore originale.

Si segnala che è assolutamente vietato l'utilizzo di acqua corrente per aspersione per il lavaggio delle apparecchiature e delle attrezzature.

Dal punto di vista del mantenimento dell'igiene, tutti i prodotti richiesti dal Capitolato di Appalto dovranno essere conformi alle vigenti normative italiane e comunitarie. In particolare dovranno rispettarsi le specifiche tecniche di cui alla tabella annessa (Annesso 2)

Parte II

Clausole contrattuali

ART. 2.1 – Condizioni e modalità di esecuzione del servizio



*IL COMMISSARIO STRAORDINARIO
PER LA REALIZZAZIONE DELL'UNIVERSIADE NAPOLI 2019
D.L. N 91 DEL 25/07/2018*

2.1.a Condizioni generali. Le condizioni e modalità di esecuzione del servizio sono quelle indicate nel presente capitolato, nel capitolato tecnico allegato e nell'offerta presentata in sede di gara.

Il servizio in oggetto è ad ogni effetto servizio pubblico e per nessuna ragione esso perciò potrà sospeso o abbandonato.

In caso di abbandono o sospensione anche parziale la Stazione Appaltante potrà senz'altro sostituirsi alla ditta aggiudicataria con spese a suo carico.

L'Operatore oltre a quanto previsto nella parte I, deve prevedere i seguenti servizi, già generalmente presenti a bordo delle navi:

- servizio ICT (Wi-Fi gratuito, collegamento fonia-dati ecc.);
- vigilanza e controllo degli ambienti interni ed esterni;
- servizio di chambermaid e housekeeping;
- pulizia, cambio biancheria e smaltimento rifiuti;
- servizio di lavanderia;
- servizio alberghiero e di ristorazione;
- servizio di beverage;

Il Commissario durante il periodo di noleggio delle navi acquisisce tutti gli spazi, esclusi quelli necessari all'equipaggio per assicurare i servizi richiesti, destinati agli ospiti con la facoltà di determinare in via esclusiva il loro utilizzo.

La società armatrice si impegna a consegnare la nave pulita ed in condizioni in linea con gli standard del settore previsti per una Unità navale di dimensioni e uso paragonabili a quella offerta. La stessa assicura inoltre di mantenere la nave insieme ai suoi equipaggiamenti pulita ed in buone condizioni dalla data di inizio delle operazioni sino al termine del periodo di noleggio.

La società armatrice deve assicurare la perfetta operatività della nave rispetto alle esigenze gestionali del Villaggio ivi compresa l'erogazione dell'energia elettrica necessaria sostenendone i relativi costi.

2.1.b Security. Le navi costituiscono di fatto la zona residenziale del Villaggio Atleti dell'Universiade, e pertanto deve essere garantito lo standard di security previsto dalla vigente normativa internazionale con particolare riferimento all'International Ship and Port Facility Security Code (c.d. Codice ISPS) della Convenzione Solas; del Regolamento (UE) n. 725/2004 del 31/03/2004; del Programma Nazionale di Sicurezza Marittima. La Stazione Appaltante si riserva il diritto di far effettuare dalle autorità di pubblica sicurezza competenti i controlli e le verifiche per garantire lo standard per la messa in sicurezza del villaggio prima della sua apertura, valutando con le medesime Autorità competenti la necessità di elevazione del Livello di security, secondo le modalità previste dalla normativa sopra richiamata, ed in tali ipotesi gli Armatori dovranno provvedere direttamente ad assicurare direttamente e con propri oneri alla implementazione delle misure di sicurezza e controllo applicate.



*IL COMMISSARIO STRAORDINARIO
PER LA REALIZZAZIONE DELL'UNIVERSIADE NAPOLI 2019
D.L. N 91 DEL 25/07/2018*

Al fine di eseguire una opportuna sinergia con l'evento organizzato, anche in linea con le procedure FISU, la società armatrice autorizza l'eventuale installazione di ulteriori dispositivi di sicurezza che se non rientranti nei Piani di security saranno posti a carico della Organizzazione.

Inoltre durante il periodo di noleggio, l'accesso al Villaggio di qualsiasi persona – ivi incluso il personale della società armatrice ed il personale imbarcato a qualsiasi titolo sulle navi-, è subordinato anche alla esibizione di uno speciale titolo di accesso (accredito) il cui rilascio potrà essere vincolato ad ulteriori accertamenti sulla onorabilità (ad es. attraverso le verifiche sull'esito della posizione del richiedente all'interno del casellario giudiziario, da parte delle autorità competenti). In esito a tali verifiche, il Direttore dell'Esecuzione ha facoltà di allontanare o rifiutare l'accesso alla nave alle persone non in possesso di accredito validi.

Le spese ulteriori di security, non di pertinenza ordinaria della nave, sono a carico della Struttura Commissariale.

2.1.c Planimetrie e Segnaletica

L'armatore deve mettere a disposizione del Comitato Organizzatore planimetrie dettagliate della nave, i piani generali indicanti la suddivisione degli spazi e la loro utilizzazione, con i ponti anche di sovrastruttura, alloggi anche per l'equipaggio e i piani delle capacità con relative tabelle.

La società armatrice si rende disponibile a far installare la segnaletica temporanea necessaria alla gestione dei flussi del Villaggio Atleti e a far attrezzare gli spazi complementari secondo necessità del Comitato Organizzatore nei limiti delle destinazioni esistenti. Tale operazione inizia il primo giorno di noleggio della nave (eventualmente anche durante il viaggio in caso di necessità di trasferimento della nave da altro porto verso la Stazione Marittima di Napoli).

ART. 2.2 – Corrispettivo

Il pagamento sarà corrisposto a corpo.

L'importo complessivo a base dell'appalto è di € 9.000.0000, oltre iva al 22%. I costi della sicurezza sono pari a € 0, in quanto per i servizi in parola non si ravvisano rischi di interferenza.

L'importo corrisposto sarà quello complessivo offerto dall'Appaltatore in sede di gara.

Il corrispettivo risulta comprensivo di ogni onere e prestazione previsti dal presente Capitolato anche in via accessoria affinché le attività siano completamente compiute secondo le condizioni e obblighi contrattuali.



*IL COMMISSARIO STRAORDINARIO
PER LA REALIZZAZIONE DELL'UNIVERSIADE NAPOLI 2019
D.L. N 91 DEL 25/07/2018*

Il pagamento dei corrispettivi è effettuato in conformità alla normativa in vigore e alle previsioni dello Schema di Contratto.

Il contratto d'appalto è soggetto agli obblighi in tema di tracciabilità dei flussi finanziari, di cui all'art. 3 della L. n. 136/2010 e ss.mm. ii.

ART. 2.3 – Invariabilità dei corrispettivi

Non è prevista la revisione del corrispettivo in considerazione della durata del servizio .

ART. 2.4 – Durata del contratto

La durata del contratto è di complessivi 19 giorni dal 28 giugno 2019 ore 10.00 al 16 luglio 2019 ore 15.00.

ART. 2.5 – Cauzione definitiva

L'appaltatore e' tenuto a versare (art. 103 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i.), una garanzia a titolo di cauzione definitiva per la sottoscrizione del contratto, a sua scelta sotto forma di cauzione o fideiussione con le modalità di cui all'articolo 93, commi 2 e 3, prevedendo espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, secondo comma, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante, pari al 10 per cento dell'importo contrattuale. Al fine di salvaguardare l'interesse pubblico alla conclusione del contratto nei termini e nei modi programmati in caso di aggiudicazione con ribasso superiore al dieci per cento la garanzia da costituire è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10 per cento. Ove il ribasso sia superiore al venti per cento, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al venti per cento. La cauzione è prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché a garanzia del rimborso delle somme pagate in più all'esecutore rispetto alle risultanze della liquidazione finale, salva comunque la risarcibilità del maggior danno verso l'appaltatore. La garanzia cessa di avere effetto solo alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione. La stazione appaltante può richiedere al soggetto aggiudicatario la reintegrazione della garanzia ove questa sia venuta meno in tutto o in parte; in caso di inottemperanza, la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo da corrispondere



*IL COMMISSARIO STRAORDINARIO
PER LA REALIZZAZIONE DELL'UNIVERSIADE NAPOLI 2019
D.L. N 91 DEL 25/07/2018*

all'esecutore. Alla garanzia definitiva si applicano le riduzioni previste dall'articolo 93, comma 7, per la garanzia provvisoria.

La cauzione sarà utilizzata anche per inadempienze e penali, e l'eventuale maggiore spesa sostenuta per il completamento dei servizi nel caso di risoluzione del contratto disposta in danno dell'esecutore e per provvedere al pagamento di quanto dovuto dall'esecutore per le inadempienze derivanti dalla inosservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori comunque presenti nei luoghi dove viene prestato il servizio.

La mancata costituzione della garanzia determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria con aggiudicazione al concorrente che segue nella graduatoria.

La garanzia potrà essere progressivamente svincolata a misura dell'avanzamento dell'esecuzione, nel limite massimo dell'80 per cento dell'iniziale importo garantito. L'ammontare residuo della cauzione definitiva deve permanere fino alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione.

In caso di raggruppamenti temporanei le garanzie fideiussorie e le garanzie assicurative saranno presentate, su mandato irrevocabile, dalla mandataria in nome e per conto di tutti i concorrenti ferma restando la responsabilità solidale tra le imprese.

ART. 2.6 – Risoluzione

L'Amministrazione si riserva la facoltà di procedere alla risoluzione del contratto, previa diffida ad adempiere ai sensi degli artt. 1453 e 1454 Cod. Civ., in caso di grave inadempimento e di penali per un importo complessivo pari o superiore (nel valore nominale) al 10% del valore del contratto come riportato in contratto.

Si potrà procedere, inoltre, alla risoluzione del contratto, ai sensi dell'art.1456 Cod. Civ., nei seguenti casi:

- a)previsione di mancato arrivo e/o di arrivo in ritardo della nave rispetto ai termini preventivamente comunicati per motivi imputabili a imperizia o negligenza dell'Armatore;
- b)per le gravi o ripetute violazioni di norme in materia di sicurezza e di coordinamento;
- c)Se nei confronti dell'Appaltatore sia pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato per violazione degli obblighi attinenti a sicurezza del lavoro.

Per gli altri casi di inadempimento e risoluzione si rimanda a quanto prescritto in contratto.



*IL COMMISSARIO STRAORDINARIO
PER LA REALIZZAZIONE DELL'UNIVERSIADE NAPOLI 2019
D.L. N 91 DEL 25/07/2018*

ART. 2.7 – Assicurazione

Tutte le persone a qualsiasi titolo imbarcate sulle navi da crociera utilizzate per l'allestimento del Villaggio degli Atleti ormeggiate nella Stazione Marittima del Porto di Napoli e per piccoli spostamenti utilizzate nel golfo di Napoli sono da intendersi passeggeri in possesso di contratto di trasporto per la sola circostanza di essere inseriti nella lista di accreditamento che sarà consegnata dall'Armatore. A tali fini si applica il [Regolamento \(UE\) n. 1177/2010](#) sui diritti dei passeggeri che viaggiano via mare e per vie navigabili interne e che modifica il Regolamento (CE) n. 2006/2004 pubblicato il 17 dicembre 2010, entrato in vigore il 18 dicembre 2012.

Infatti il suddetto regolamento si applica ai passeggeri che viaggiano :

- con servizi passeggeri il cui porto d'imbarco è situato nel territorio di uno Stato membro;
- con servizi passeggeri il cui porto d'imbarco è situato fuori dal territorio di uno Stato membro e il porto di sbarco è situato nel territorio di uno Stato membro, a condizione che il servizio sia effettuato da un vettore dell'Unione;

In merito, ai sensi dell'art.3 del [decreto legislativo 29 luglio, n. 129](#), entrato in vigore il 3 settembre 2015, l'**Autorità di regolazione dei trasporti** è l'organismo responsabile, a livello nazionale, dell'accertamento delle violazioni delle disposizioni del Regolamento (UE) n. 1177/2010 e dell'irrogazione delle sanzioni previste dal medesimo decreto legislativo, in attuazione della disciplina sui diritti dei passeggeri; e a questa si farà riferimento per ulteriori sanzioni in caso di inadempimento.

Per i profili assicurativi, sussistono le previsioni e gli obblighi di carattere generale per cui le navi da crociera dovranno essere in possesso, ed è ad esclusivo carico dell'Armatore il mantenimento in corso di validità delle relative coperture e oneri economici, delle coperture ai sensi di quanto stabilito dal d.lgs. n. 111/2012 di attuazione alla dir. 2009/20/CE, che stabilisce l'assicurazione obbligatoria degli armatori per i crediti marittimi per i quali la Convenzione di Londra LLMC 1976/1996 prevede limiti monetari della relativa responsabilità.

In particolare l'art. 4 del dlgs. 111/2012 indica i crediti marittimi, di natura contrattuale ed extracontrattuale per i quali è stabilito l'obbligo assicurativo a carico dell'armatore. La copertura



*IL COMMISSARIO STRAORDINARIO
PER LA REALIZZAZIONE DELL'UNIVERSIADE NAPOLI 2019
D.L. N 91 DEL 25/07/2018*

assicurativa obbligatoria della responsabilità riguarda i crediti marittimi relativi a morte, lesione personali, perdita o danni a beni, compresi i danni alle opere portuali, bacini o canali navigabili ed agli ausili alla navigazione, che si verifichino a bordo o in connessione diretta con l'esercizio della nave o con le operazioni di salvataggio ed i conseguenti danni che ne derivano (art. 4, lett. *a*); crediti per danni da ritardo nel trasporto marittimo di carico, passeggeri o del loro bagaglio (art. 4, lett. *b*). Sono espressamente contemplati anche tutti i crediti relativi a danni di natura extracontrattuale connessi all'esercizio della nave o con le operazioni di salvataggio (art. 4, lett. *c*), i crediti relativi al recupero, rimozione, demolizione o volti a rendere inoffensiva una nave che sia affondata, naufragata, incagliata o abbandonata, compresa ogni cosa che sia o sia stata a bordo della nave (art. 4 lett. *d*) o il suo carico (art. 4 lett. *e*), nonché quelli fatti valere da una persona diversa dal responsabile relativamente a provvedimenti presi al fine di prevenire o ridurre le conseguenze dannose del sinistro (art. 4 lett. *f*).

Ovviamente la nave deve assicurare anche le coperture degli obblighi assicurativi già stabiliti in materia di inquinamento da idrocarburi dalla Convenzione CLC, in materia di inquinamento da combustibile di navi dalla Convenzione di Londra Bunker del 13.3.2001, in materia di responsabilità del vettore marittimo di persone per danni al passeggero dal reg. CE, 23.4.2009, n. 392.

La garanzia dovrà essere operante per l'intero pacchetto di servizi per la manifestazione deve avere ad oggetto:

- servizio ICT (Wi-Fi gratuito, collegamento fonia-dati ecc.);
- servizio di chambermaid e housekeeping;
- pulizia delle aree comuni e smaltimento rifiuti;
- servizio di lavanderia;
- servizio di alloggio; servizi turistici non accessori al trasporto o all'alloggio che hanno una certa rilevanza in rapporto all'intero pacchetto (per esempio escursioni, eventi, etc.);
- servizio di ristorazione;
- servizio di beverage;

"tutto compreso", come per le crociere.

L'armatore è responsabile dell'alloggio ed attività connesse come per la crociera, ed il trasporto rimane un elemento essenziale ma non rappresenta l'elemento teleologico, che viene ravvisato nella realizzazione di un viaggio/stazionamento in porto per finalità ricreative, che comprende oltre al trasferimento, al vitto e all'alloggio, anche varie opportunità di svago quali intrattenimento, sale da



*IL COMMISSARIO STRAORDINARIO
PER LA REALIZZAZIONE DELL'UNIVERSIADE NAPOLI 2019
D.L. N 91 DEL 25/07/2018*

gioco, attività sportive, escursioni a terra. L'Armatore è responsabile nei confronti dei passeggeri individuati come sopra per l'inadempimento di tutti gli obblighi assunti con il contratto assimilato a quello di crociera, compresi quelli relativi alle singole prestazioni svolte da terzi, nonché per i sinistri verificatisi nel corso e a causa della fruizione delle prestazioni stesse.

Inoltre l'Armatore nel caso in cui il passeggero, durante un soggiorno presso la nave dovesse subire il deterioramento, la distruzione o la sottrazione delle cose da lui portate nella struttura che lo ospita ipotesi si applicheranno le norme previste dal Codice civile che disciplinano la responsabilità degli albergatori (artt. 1783-1786). In particolare, per quanto riguarda i limiti di responsabilità dell'albergatore previsti per legge, il risarcimento, in caso di deterioramento, distruzione o sottrazione, non può essere superiore a 100 volte il prezzo giornaliero della camera. Ai fini di cui sopra l'Armatore dovrà stipulare direttamente assicurazione almeno equivalente a quella di cui all'art. 50 del Codice del Turismo oltre che per la responsabilità civile a favore del turista per il risarcimento dei danni di cui agli articoli 44, 45 e 47, per danni alla persona ed i danni diversi da quelli alla persona che derivano dal mancato o inesatto adempimento delle prestazioni dovute. Copia della polizza, specifica, o come appendice alla polizza esistente, conforme all'originale ai sensi di legge, dovrà essere poi consegnata a richiesta al Direttore generale della Struttura Commissariale entro 10 giorni dal ricevimento della comunicazione d'aggiudicazione, unitamente alla quietanza di intervenuto pagamento del premio. Quest'ultima dovrà essere presentata con la periodicità prevista dalla polizza stessa, onde verificare il permanere della validità nel corso della durata del servizio.

La società armatrice deve assicurare il mantenimento e l'eventuale ottenimento delle polizze assicurative necessarie per lo scopo d'uso delle navi durante il periodo di noleggio. Deve inoltre provvedere alla copertura assicurativa dei beni, dei materiali di proprietà e del proprio personale impiegato oltre alle coperture sulla responsabilità civile con un massimale in linea con quanto previsto dalla legislazione italiana per lo svolgimento di attività di tipo crocieristico/alberghiero su navi di tali dimensioni. Il Commissario si riserva il diritto di verificare tale polizza da propri esperti per assicurarsi che soddisfi i requisiti previsti.

ART. 2.8 – Fatturazione e Pagamenti
--

La ditta aggiudicataria dovrà nominare un responsabile che sarà presente durante tutto il periodo di operazione, comprese le fasi di imbarco e sbarco di atleti e delegati.



*IL COMMISSARIO STRAORDINARIO
PER LA REALIZZAZIONE DELL'UNIVERSIADE NAPOLI 2019
D.L. N 91 DEL 25/07/2018*

Al fine di una corretta rendicontazione, saranno redatti report giornalieri che descriveranno le attività svolte e che dovranno essere controfirmati per accettazione dei rappresentanti delle parti.

A - FATTURAZIONE

1. La fatturazione del corrispettivo di cui all'art. 2.2 dovrà avvenire con la cadenza prevista in contratto.

2. Dal fatturato saranno detratte le eventuali penalità applicate .

3. La fattura dovrà essere espressa in lingua italiana e dovrà necessariamente contenere i seguenti elementi:
I riferimenti del contratto a cui la fatturazione si riferisce (oggetto contratto, PG contratto, altri dati comunicati dall'Amministrazione).
 - a. Numero CIG (codice identificativo gara / numero CUP (codice unico di processo));

 - b. l'importo contrattuale espresso in Euro.

4 . In caso di A.T.I. la fatturazione dovrà avvenire da parte di ciascun operatore economico in proporzione alla sua quota percentuale di partecipazione all'A.T.I. stessa. Il fatturato verrà, comunque, liquidato a favore della capogruppo.

B - PAGAMENTI

Maturate le condizioni contrattuali, il Responsabile del Procedimento, acquisisce d'ufficio la documentazione attestante la regolarità contributiva dell'operatore economico, calcola l'importo del corrispettivo dovuto, effettuando la trattenuta per legge e rilascia l'attestato di pagamento con il quale attesta il regolare svolgimento della prestazione, sottoscritto per accettazione dall'operatore economico. Le ritenute pari allo 0,5% sulle singole fatture saranno svincolate in sede di liquidazione finale, previa verifica da parte dell'Amministrazione della conformità e regolare esecuzione del servizio/fornitura e previa acquisizione del Documento Unico di Regolarità Contributiva.



*IL COMMISSARIO STRAORDINARIO
PER LA REALIZZAZIONE DELL'UNIVERSIADE NAPOLI 2019
D.L. N 91 DEL 25/07/2018*

Il termine di pagamento della prestazione è di 30 giorni solari decorrenti dalla data di emissione dell'attestato di pagamento da parte del Responsabile del Procedimento, previa acquisizione della fattura. Il pagamento avverrà mediante ordine di bonifico, con spese e/o costi connessi a carico dell'aggiudicataria, su conto corrente segnalato dalla stessa aggiudicataria, che dovrà rispettare le disposizioni di cui all'art. 3 della Legge n. 136/2010 e assumere gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla citata Legge.

In caso di fattura irregolare il termine di pagamento verrà sospeso dalla data di contestazione dell'Amministrazione.

In caso di ritardato pagamento, il saggio degli interessi è determinato secondo quanto previsto dal D. Lgs. 09/10/2002 n. 231, come modificato dal D.Lgs. 09/11/2012 n. 192.

ART. 2.9– Verifica di conformità'

Il responsabile unico del procedimento controlla l'esecuzione del contratto congiuntamente al direttore dell'esecuzione.

L'appalto e' soggetto a verifica di conformità, per certificare che l'oggetto del contratto in termini di prestazioni, obiettivi e caratteristiche tecniche, economiche e qualitative sia stato realizzato ed eseguito nel rispetto delle previsioni e delle pattuizioni contrattuali.

La verifica di conformità avrà luogo entro il 20 luglio 2019 a cura di collaudatore nominato dalla Stazione Appaltante. Il certificato di verifica di conformità ha carattere provvisorio e assume carattere definitivo decorsi due anni dalla sua emissione. Decorso tale termine, la verifica si intende tacitamente approvata ancorché l'atto formale di approvazione non sia stata emessa entro due mesi dalla scadenza del medesimo termine.

Parte III

Clausole generali



*IL COMMISSARIO STRAORDINARIO
PER LA REALIZZAZIONE DELL'UNIVERSIADE NAPOLI 2019
D.L. N 91 DEL 25/07/2018*

ART. 3.1 – Condizioni generali del contratto

L'impresa aggiudicataria dovrà provvedere, nell'ambito della commessa, alla richiesta di tutti gli opportuni permessi e autorizzazioni necessari.

La sottoscrizione del contratto e dei suoi allegati da parte del fornitore equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza delle leggi, dei regolamenti e di tutta la normativa vigente in materia di appalti di servizi. Il fornitore con la firma del contratto accetta espressamente e per iscritto, a norma degli articoli 1341, comma 2[^], e 1342 c.c., tutte le clausole previste nel presente Capitolato, nonché le clausole contenute in disposizioni di legge e regolamenti nel presente atto richiamate.

ART. 3.2 – Responsabilità

L'aggiudicataria è responsabile nei confronti dell'Amministrazione dell'esatto adempimento dei servizi e delle prestazioni oggetto del contratto. E' altresì, responsabile nei confronti dell'Amministrazione e dei terzi dei danni di qualsiasi natura, materiali o immateriali, diretti ed indiretti, causati a cose o persone e connessi all'esecuzione del contratto, anche se derivanti dall'operato dei suoi dipendenti e consulenti, nonché dall'operato di eventuali subappaltatori. È fatto obbligo all'aggiudicataria di mantenere la Stazione Appaltante sollevata ed indenne da richieste di risarcimento dei danni e da eventuali azioni legali promosse da terzi.

ART. 3.3 – Personale

I mezzi navali dovranno avere a bordo tutto il personale necessario per operare tutte le attrezzature di bordo.

Doveri del personale



*IL COMMISSARIO STRAORDINARIO
PER LA REALIZZAZIONE DELL'UNIVERSIADE NAPOLI 2019
D.L. N 91 DEL 25/07/2018*

Il servizio dovrà essere espletato con personale qualificato e ritenuto idoneo a svolgere le relative funzioni. Il personale adibito al servizio è tenuto ad un comportamento improntato alla massima correttezza e ad agire in ogni occasione con la diligenza professionale del caso.

Adempimenti dell'impresa

Il prestatore di servizi dovrà provvedere all'immediata sostituzione del personale per qualsiasi motivo assente, nonché di quello che non dovesse risultare idoneo allo svolgimento del servizio stesso/a, a seguito di specifica segnalazione da parte del responsabile dell'Amministrazione. Inoltre, il prestatore di servizi, dovrà comunicare al Responsabile dell'Amministrazione, entro 10 giorni dalla comunicazione di aggiudicazione, l'elenco del personale adibito al servizio nelle forme e modalità che verranno indicate nella lettera di aggiudica. Eventuali sostituzioni o variazioni, con personale di almeno pari livello, dovranno essere comunicate, tempestivamente, al Responsabile dell'Amministrazione, formalizzate, in caso di nuova assunzione, mediante consegna della Comunicazione di Assunzione entro 6 giorni lavorativi dalla stessa. L'inosservanza delle leggi in materia di lavoro di cui al presente articolo, determinano la risoluzione del contratto.

ART. 3.4 – Sicurezza

La Stazione Appaltante è tenuta indenne dall'aggiudicatario per qualsiasi forma di responsabilità per danni causati a terzi da parte del personale utilizzato dall'aggiudicatario stesso, nonché per eventuali e comprovati danni causati ai partecipanti alla manifestazione.

L'aggiudicatario inoltre nell'espletamento del servizio dovrà osservare le norme inerenti gli obblighi sulla sicurezza previsti dalla normativa vigente e dovrà fornire al personale impiegato per i servizi, adeguati strumenti ed ausili per la prevenzione degli infortuni sul lavoro

Il prestatore di servizi dovrà provvedere all'adeguata istruzione del personale addetto, nonché degli eventuali sostituti, in materia di sicurezza ed igiene del lavoro. Il prestatore di servizi è tenuto ad assicurare il personale addetto contro gli infortuni e si obbliga a far osservare scrupolosamente le norme antinfortunistiche e a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni, in conformità alle vigenti norme di legge in materia (D.Lgs. n. 81 /2008, D.Lgs. n. 271/99 e D.Lgs. n. 272/99). L'inosservanza delle leggi in materia di sicurezza di cui al presente articolo, determinano la risoluzione del contratto.



*IL COMMISSARIO STRAORDINARIO
PER LA REALIZZAZIONE DELL'UNIVERSIADE NAPOLI 2019
D.L. N 91 DEL 25/07/2018*

La società armatrice è responsabile di sviluppare e implementare istruzioni scritte complete, procedure e linee guida operative delle navi durante il periodo di noleggio con riferimento ai temi della sicurezza, della gestione delle emergenze e dell'evacuazione.

Gestione chiavi

La società armatrice è responsabile della distribuzione delle chiavi agli ospiti e alla risoluzione “just in time” delle eventuali perdite/smarrimenti delle stesse durante il tempo di stazionamento in porto. Per agevolare la distribuzione e velocizzare il check in degli ospiti si richiede la preparazione anticipata dei “blocchi” di chiavi per una rapida consegna al capo delegazione al momento del suo arrivo.

ART. 3.5 – Vigilanza e controlli

La Stazione Appaltante ha la facoltà di verificare in qualsiasi momento, durante l'esecuzione del servizio, il regolare ed esatto adempimento delle prestazioni, e a tal fine potrà utilizzare le modalità di verifica e controllo ritenute più adeguate rispetto alla specificità del servizio. Prima dell'eventuale applicazione di qualsiasi sanzione, le inadempienze e le irregolarità riscontrate dovranno essere contestate al prestatore di servizio, che avrà la facoltà di formulare le sue osservazioni/deduzioni.

ART. 3.6 – Penali

Le inadempienze agli obblighi contrattuali da parte dell'Armatore comporta l'applicazione delle penali in merito:

- a ritardi nell'erogazione dei servizi di cui all'art. 1.1;
- alla qualità dei servizi erogati di cui all'art.1.1;

Potrà essere applicata una penale pari all'1‰ (un per mille) per ogni singolo ed autonomo disservizio contestato dal direttore dell'esecuzione relativamente a:

- ritardo e/o parziale e/o mancata erogazione di uno specifico servizio;
- scarsa qualità di uno specifico servizio valutato con riferimento alle caratteristiche minime dei servizi riportate nel capitolato tecnico, nel presente capitolato speciale e nell'offerta tecnica dell'Armatore.

Le modalità di contestazione ed eventuale applicazione delle penali sono regolate dal contratto.



*IL COMMISSARIO STRAORDINARIO
PER LA REALIZZAZIONE DELL'UNIVERSIADE NAPOLI 2019
D.L. N 91 DEL 25/07/2018*

ANNESSO 1

**TABELLE MERCEOLOGICHE
E
CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI**



*IL COMMISSARIO STRAORDINARIO
PER LA REALIZZAZIONE DELL'UNIVERSIADE NAPOLI 2019
D.L. N 91 DEL 25/07/2018*

<u>PRESCRIZIONI SPECIFICHE</u>	- 26 -
<u>TAGLI ANATOMICI</u>	- 27 -
<u>AGNELLO</u>	- 28 -
<u>CARNI BOVINE</u>	- 29 -
<u>CARNI SUINE</u>	- 32 -
<u>CARNI AVICUNICOLE</u>	- 34 -
<u>LATTE, LATTICINI E FORMAGGI</u>	- 43 -
<u>GRASSI E CONDIMENTI</u>	- 53 -
<u>PANE E PRODOTTI DA FORNO</u>	- 61 -
<u>CEREALI E LEGUMI SECCHI</u>	- 66 -
<u>ORTOFRUTTA</u>	- 68 -
<u>PRODOTTI SURGELATI</u>	- 71 -
<u>CONSERVE DI ORIGINE ANIMALE</u>	97
<u>CONSERVE DI ORIGINE VEGETALE</u>	98
<u>UOVA E OVOPRODOTTI</u>	102
<u>PRODOTTI ALIMENTARI VARI</u>	104
<u>BEVANDE</u>	109
<u>STAGIONALITA' DEI PRODOTTI ORTOFUTTICOLI *</u>	Errore. Il segnalibro non è definito.

PRESCRIZIONI SPECIFICHE

L'appaltatore deve utilizzare per la preparazione dei pasti esclusivamente le derrate elencate nel presente allegato. L'utilizzo di prodotti non presenti in allegato od aventi caratteristiche differenti da



*IL COMMISSARIO STRAORDINARIO
PER LA REALIZZAZIONE DELL'UNIVERSIADE NAPOLI 2019
D.L. N 91 DEL 25/07/2018*

quelle previste nell'allegato, sarà possibile solo previa richiesta scritta e successiva autorizzazione scritta.

In questo caso si dovrà fornire, contestualmente alla richiesta di autorizzazione, i seguenti elementi:

- la scheda tecnica in lingua italiana del prodotto proposto
- la denominazione del fornitore qualificato che dovrà fornirlo

Requisiti comuni a tutte le derrate alimentari

- tutti i prodotti richiesti dal Capitolato di Appalto dovranno essere conformi alle vigenti normative italiane e comunitarie in relazione alla produzione, confezionamento, conservazione e trasporto;
- l'etichettatura dei prodotti alimentari e la loro presentazione devono essere conformi alla vigente normativa comunitaria (D.Lgs 109/92, s.m.i., Reg. CE 1169/11, s.m.i.) nonché alla normativa specifica per le varie tipologie di prodotto (es. bollatura sanitaria per prodotti di origine animale, marchi e denominazioni per prodotti che prevedono un disciplinare di produzione, tipo DOP, IGP, biologico, etc.);
- di tutte le derrate in entrata va garantita l'idonea rintracciabilità come previsto dalla vigente normativa nazionale e comunitaria (Reg. CE 178/02 e s.m.i);
- tutti i prodotti devono essere OGM free e conformi a quanto previsto dalla normativa nazionale e comunitaria sugli allergeni alimentari (D.Lgs 114/06 e s.m.i);
- i prodotti biologici devono essere conformi alla relativa normativa (Reg. CE 834/07 e s.m.i);
- non è ammessa la presenza di strutto in nessuno dei prodotti richiesti dal presente Capitolato di Appalto;
- non è ammessa la presenza di fave o loro derivati in nessuno dei prodotti richiesti dal presente Capitolato di Appalto;
- tutti i prodotti devono presentare caratteristiche igieniche ottime ed assenza di alterazioni microbiche, fungine o di altra origine;
- i prodotti non devono presentare odori, colori, sapori anomali;
- il confezionamento deve essere idoneo a proteggere i prodotti e gli imballaggi devono essere nuovi, integri, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio;
- la vita commerciale residua (shelf life) delle derrate fresche deve essere almeno del 70%;

TAGLI ANATOMICI

MANZO

- anteriore: spalla, reale



*IL COMMISSARIO STRAORDINARIO
PER LA REALIZZAZIONE DELL'UNIVERSIADE NAPOLI 2019
D.L. N 91 DEL 25/07/2018*

- posteriore: fesa, noce, scamone, magatello, entrecote, filetto, lombata, girello, geretto
posteriore, pesce, fesa esterna (sottofesa).

VITELLO

Noce, fesa, carrè senza osso.

MAIALE

Fesa, lonza, carrè taglio bologna, carrè senza filetto.

AGNELLO

Costolette, carrè, coscia disossata.

POLLO

Busto, petto

TACCHINO

Fesa



PRODOTTO	CARNE FRESCA DI BOVINO ADULTO
ASPETTO	<p><i>PER LA REALIZZAZIONE DELL'UNIVERSIADE DI NAPOLI 2019</i> <i>D.L. N. 109/92 DEL 29/07/98</i></p> <p>Il tessuto presenta caratteri organolettici tipici della specie, assenza di segni di invecchiamento, di cattiva conservazione e di alterazioni patologiche. Presenta grana fine, asciutta e compatta, colorito roseo-rosso brillante, tessuto adiposo compatto e di colore bianco-candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato. Marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura mediamente compatta.</p>
TAGLI ANATOMICI	I tagli anatomici provengono dal quarto posteriore di bovino adulto fesa, noce, scamone, magatello, entrecote, filetto, lombata, girello, geretto posteriore, fesa esterna, pesce. Il quarto anteriore è costituito da: spalla, reale.
CARATTERISTICHE	<p>Provengono da animali di Razza Bovina Piemontese, nati allevati, macellati sul territorio della regione Piemonte. L'età alla macellazione non deve essere inferiore a 14 mesi per i maschi e a 13 per le femmine.</p> <p>Gli impianti di macellazione e sezionamento (riconosciuti ai sensi del Reg. 853/04 o autorizzati ai sensi della precedente normativa) non devono distare più di 150 Km dal centro di cottura.</p>
CONFEZIONAMENTO	I tagli sono confezionati sottovuoto in involucri e materiali di imballaggio conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano l'impiego. La confezione ha le seguenti caratteristiche: involucro integro, ben aderente alla carne, indice della presenza di sottovuoto.
ETICHETTATURA	<p>Conforme al D.L.vo 109/92, D. L.vo 114/06, Reg. CE 1760/00, Reg. CE 1825/00.</p> <p>Le indicazioni indelebili, facilmente visibili, chiaramente leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sottovuoto) o su una etichetta inserita o applicata in modo inamovibile:</p> <ul style="list-style-type: none"> • la denominazione della specie e relativo taglio anatomico • categoria commerciale delle carni (es. bovino adulto) • l'indicazione del paese di nascita, allevamento, macellazione, sezionamento • lo stato fisico: fresco • il peso netto • la data di scadenza • le modalità di conservazione • il nome e la ragione sociale del marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore • la sede dello stabilimento di produzione/confezionamento • la riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il laboratorio di sezionamento ("S") conformemente al D.L.vo n. 286/94 e successive modifiche • la data di confezionamento • una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra, fissate stampate sull'imballaggio secondario • shelf life alla consegna pari al 70%
TRASPORTO	<p>Conforme alle norme vigenti (D.P.R.n. 327/80, Reg. CE 852/04) su automezzi idonei ed autorizzati e mantenute per tutta la durata del trasporto ad una temperatura compresa tra 0°C/+4°C sino ad un massimo di 7°C.</p> <p>Le confezioni in fase di ricevimento devono avere le seguenti caratteristiche: involucro integro e ben aderente alla carne (il colore della carne rosso scuro finchè la confezione è integra, deve ritornare rosso brillante passato poco tempo dall'apertura dell'involucro).</p>



*IL COMMISSARIO STRAORDINARIO
PER LA REALIZZAZIONE DELL'UNIVERSIADE NAPOLI 2019
D.L. N 91 DEL 25/07/2018*

CARNI BOVINE

PRODOTTO	CARNE FRESCA DI BOVINO GIOVANE (VITELLO DA LATTE)
ASPETTO	La carne di vitello è di colore bianco-rosato, uniforme in tutte le sue parti, a grana fine, con grasso di aspetto bianco, consistente.
TAGLI RICHIESTI	I tagli anatomici previsti sono del quarto anteriore: noce, fesa, scamone, carrè senza osso.
CARATTERISTICHE	Provengono da animali di Razza Bovina Piemontese, nati allevati, macellati sul territorio della regione Piemonte. Età alla macellazione sino a 8 mesi. Le carni sono prive di ossa e con poco grasso di copertura, tenere e di odore latteo. Le carni sono esenti da qualsiasi difetto, sono di selezione accurata. Provengono da bovini nati, allevati, macellati e sezionati in Italia. La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica, anabolizzante, estrogenica. Gli impianti di macellazione e sezionamento (riconosciuti ai sensi del Reg. 853/04 o autorizzati ai sensi della precedente normativa) non devono distare più di 150 Km dal centro di cottura.
CONFEZIONAMENTO	I tagli di carne fresca sono confezionati sottovuoto. La confezione ha involucro integro, ben aderente alla carne, indice della presenza di sottovuoto.
ETICHETTATURA	Conforme al D.L.vo 109/92, D. L.vo 114/06, Reg. CE 1760/00, Reg. CE 1825/00. Le indicazioni indelebili, facilmente visibili, chiaramente leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sottovuoto) o su una etichetta inserita o applicata in modo inamovibile: <ul style="list-style-type: none"> • la denominazione della specie e relativo taglio anatomico • categoria commerciale delle carni (es. bovino adulto) • l'indicazione del paese di nascita, allevamento, macellazione, sezionamento • lo stato fisico: fresco • il peso netto • la data di scadenza • le modalità di conservazione • il nome e la ragione sociale del marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore • la sede dello stabilimento di produzione/confezionamento • la riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il laboratorio di sezionamento ("S") conformemente al D.L.vo n. 286/94 e successive modifiche • la data di confezionamento • una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra, fissate stampate sull'imballaggio secondario • shelf life alla consegna pari al 70%
TRASPORTO	Conforme alle norme vigenti (D.P.R.n. 327/80, Reg. CE 852/04) su automezzi idonei ed autorizzati e mantenute per tutta la durata del trasporto ad una temperatura compresa tra 0°C/+4°C sino ad un massimo di 7°C. Le confezioni in fase di ricevimento devono avere le seguenti caratteristiche: involucro integro e ben aderente alla carne (il colore della carne rosso scuro finché la confezione è integra, deve ritornare rosso brillante passato poco tempo dall'apertura dell'involucro).



*IL COMMISSARIO STRAORDINARIO
PER LA REALIZZAZIONE DELL'UNIVERSIADE NAPOLI 2019
D.L. N 91 DEL 25/07/2018*

PRODOTTO	CARNI MACINATE O PREPARAZIONI DI CARNE (SPIEDINI)
ASPETTO	La carne trita di bovino adulto contiene una quantità di grasso non superiore al 20%, e non contiene parti connettivali in quantità elevate. Le carni devono presentare aspetto fresco, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa.
TAGLI RICHIESTI	I tagli anatomici provengono dal quarto posteriore di bovino adulto.
CARATTERISTICHE	<p>Carni macinate: sono carni sottoposte ad una operazione di macinazione in frammenti o ad un passaggio al mulino elicoidale. Provengono da bovini nati, allevati, macellati e sezionati in Italia e da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del D.P.R. 309/98.</p> <p>Preparazioni di carni: non hanno subito un'aggiunta di prodotti alimentari, condimenti, additivi o un trattamento che abbia modificato la struttura cellulare della carne e a far venir meno le caratteristiche di freschezza. Nel caso di spiedini con verdure, queste ultime devono presentarsi fresche e consistenti.</p> <p>La composizione degli spiedini dovrà essere: 50% carne bovina e/o suina, e/o avicola; 30-40% salsiccia di puro suino e/o pancetta; 10% - 20% verdure fresche.</p>
CONFEZIONAMENTO	Confezioni sottovuoto o atmosfera modificata. Confezionata in involucri e materiali di imballaggio conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano l'impiego. La confezione ha involucro integro, ben aderente alla carne, indice della presenza di sottovuoto.
ETICHETTATURA	<p>Conforme al D.L.vo 109/92, D. L.vo 114/06, Reg. CE 1760/00, Reg. CE 1825/00.</p> <p>Le indicazioni indelebili, facilmente visibili, chiaramente leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sottovuoto) o su una etichetta inseritavi o appostavi in modo inamovibile:</p> <ul style="list-style-type: none"> • la denominazione della specie e relativo taglio anatomico; • l'indicazione del paese di nascita, allevamento, macellazione, sezionamento • lo stato fisico: fresco; • la data di scadenza; • le modalità di conservazione; • il nome e la ragione sociale del marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore; • la sede dello stabilimento di produzione/confezionamento; • la riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il laboratorio di sezionamento ("S") conformemente al D.L.vo n. 286/94 e successive modifiche; • la data di confezionamento; • una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra, fissate o stampate sull'imballaggio secondario. • shelf life alla consegna pari al 70%
TRASPORTO	Le carni fresche conferite sono trasportate conformemente alle norme vigenti (D.P.R.n. 327/80, Reg. CE 852/04) su automezzi idonei ed autorizzati e mantenute per tutta la durata del trasporto ad una temperatura compresa tra 0°C/+4°C sino ad un massimo di 7°C.



*IL COMMISSARIO STRAORDINARIO
PER LA REALIZZAZIONE DELL'UNIVERSIADE NAPOLI 2019
D.L. N 91 DEL 25/07/2018*

CARNI SUINE

PRODOTTO	CARNE FRESCA DI SUINO (MAGRONE)
ASPETTO	Il tessuto muscolare presenta tutti i caratteri organolettici tipici della carne suina fresca (colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta, grana fine), senza segni di invecchiamento, di cattiva conservazione e di alterazioni patologiche. I grassi presenti hanno colorito bianco e consistenza soda. I tagli non presentano sierosità esterna, unitamente a flaccidità del tessuto muscolare, segni di imbrunimento della sezione, colorito giallo rosa slavato con evidente sierosità.
TAGLI RICHIESTI	I tagli anatomici previsti sono: carrè (con o senza osso), lombi disossati (filoni) tagli "Bologna" ben sgrassati.
CARATTERISTICHE	Le carni di suino provengono da animali nati, allevati, macellati e sezionati in impianti (CEE) siti sul territorio nazionale, riconosciuti ai sensi del reg. CE 853/04 o autorizzati ai sensi della precedente normativa (D.L.gs 286/94). 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, il peso vivo alla macellazione deve essere compreso fra 110 e 130 kg. I tagli sono ben conformati, con ridotta quantità di grasso esterno e privi di infiltrazioni adipose tra i fasci muscolari.
CONFEZIONAMENTO	I tagli freschi già porzionati con osso sono confezionati in atmosfera modificata o in termoretrazione. I tagli senza osso sono confezionati sottovuoto, utilizzando involucri e materiali di imballaggio conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano il loro impiego.
ETICHETTATURA	Conforme al D.L.vo 109/92, D. L.vo 114/06: Le indicazioni indelebili, facilmente visibili, chiaramente leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sottovuoto) o su una etichetta inseritavi o appostavi in modo inamovibile: <ul style="list-style-type: none"> • la denominazione della specie e relativo taglio anatomico; • l'indicazione del paese di nascita, allevamento, macellazione, sezionamento • lo stato fisico: fresco; • la data di scadenza; • le modalità di conservazione; • il nome e la ragione sociale del marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore; • la sede dello stabilimento di produzione/confezionamento; • la riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il laboratorio di sezionamento ("S") conformemente al D.L.vo n. 286 del 18/04/1994 e successive modifiche; • la data di confezionamento; • una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra, fissate o stampate sull'imballaggio secondario. • shelf life alla consegna pari al 70%
TRASPORTO	Conforme alle norme vigenti (D.P.R.n. 327/80, Reg. CE 852/04) su automezzi idonei ed autorizzati e mantenute per tutta la durata del trasporto ad una temperatura compresa tra 0°C/+4°C sino ad un massimo di 7°C.



*IL COMMISSARIO STRAORDINARIO
PER LA REALIZZAZIONE DELL'UNIVERSIADE NAPOLI 2019
D.L. N 91 DEL 25/07/2018*

PRODOTTO	SALSICCIE E SALAMELLE DI PURO SUINO
ASPETTO	Si presenta di colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta, grana fine, l'impasto deve essere uniforme, senza segni di invecchiamento, di cattiva conservazione e di alterazioni patologiche. I grassi presenti hanno colorito bianco e consistenza soda.
CARATTERISTICHE	Le carni di suino provengono da animali nati, allevati, macellati e sezionati in Italia.
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	Vedere ALLEGATO G al Capitolato Tecnico
CONFEZIONAMENTO	Confezioni sottovuoto utilizzando involucri e materiali di imballaggio conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano il loro impiego.
ETICHETTATURA	<p>Conforme al D.L.vo 109/92, D. L.vo 114/06: Le indicazioni indelebili, facilmente visibili, chiaramente leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sottovuoto o atmosfera modificata) o su una etichetta inseritavi o appostavi in modo inamovibile:</p> <ul style="list-style-type: none"> • la denominazione della specie e del relativo taglio anatomico; • l'indicazione del paese di nascita, allevamento, macellazione, sezionamento • lo stato fisico: fresco; • la data di scadenza; • le modalità di conservazione; • il nome e la ragione sociale del marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore; • la sede dello stabilimento di produzione/confezionamento; • la riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il laboratorio di sezionamento ("S") conformemente al D.L.vo n. 286 del 18/04/1994 e successive modifiche; • la data di confezionamento; • una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra, fissate o stampate sull'imballaggio secondario. • shelf life alla consegna pari al 70%
TRASPORTO	Conforme alle norme vigenti (D.P.R.n. 327/80, Reg. CE 852/04) su automezzi idonei ed autorizzati e mantenute per tutta la durata del trasporto ad una temperatura compresa tra 0°C/+4°C sino ad un massimo di 7°C.



*IL COMMISSARIO STRAORDINARIO
PER LA REALIZZAZIONE DELL'UNIVERSIADE NAPOLI 2019
D.L. N 91 DEL 25/07/2018*

CARNI AVICUNICOLE

PRODOTTO	POLLO E GALLINA A BUSTO, TACCHINO, CONIGLIO, OVINO (BUSTO, PETTO/FESA, COSCE)
ASPETTO	Le carni presentano inequivocabili caratteristiche di freschezza, derivanti da una recente macellazione e evidenziano le caratteristiche organolettiche dei tessuti che li compongono con sviluppo regolare e buona conformazione. Nel pollo/gallina a busto la cute, ha colorito giallo-rosa; nel tacchino la colorazione è rosa pallido. I muscoli hanno consistenza sodo-pastosa, assenza di umidità. La consistenza delle carni è elastica, asciutta, non evidenzia segni di traumi, edemi, ematomi; la pelle è inoltre priva di bruciature, penne e piume residue o ecchimosi. Le carni di coniglio hanno colorito rosa chiaro lucente. L'ovino giovane ha carni bianco-rosate con grasso bianco candido.
TAGLI RICHIESTI	Per gli avicoli i tagli commerciali rientranti nella classe "A" ai sensi del Reg. CEE 1906/90. Polli, galline, tacchini a busto completamente eviscerati, senza testa, senza zampe. I petti/fesa di pollo hanno muscolatura ben sviluppata, assenza di sterno e cartilagine sono costituiti da un solo muscolo pettorale. Le cosce e sovraccosce presentano muscolatura ben allungata e sviluppata. I conigli sono interi senza testa, senza zampe (come da DPR 559/92). Le carni ovine sono porzionate con osso in atmosfera modificata "costolette". (come da D.L.vo n. 286/94).
CARATTERISTICHE	Le carni avicunicole provengono da animali nati, allevati, macellati e lavorati sul territorio nazionale. Le carni corrispondono a tutte le prescrizioni di ordine igienico-sanitario e di autocontrollo definite dalle vigenti disposizioni espresse dal D.P.R. 495/97 (per le carni avicole) e dal D.P.R. 559/92 per le carni di coniglio, non devono aver subito azione di sostanze estrogeniche.
CONFEZIONAMENTO	Interi in cassette in involucro protettivo. I tagli con osso confezionati già porzionati in termoretrazione o atmosfera modificata. I tagli senza osso confezionati sottovuoto. Il sistema di imballaggio usato nella preparazione e nel confezionamento dei diversi prodotti garantisce il mantenimento dei requisiti igienici.
ETICHETTATURA	Conforme al D.L.vo 109/92, D. L.vo 114/06, D.P.R. 495/77 e Reg. CE 1538/91; per il pollame l'etichettatura deve essere conforme anche all'Ord. Min. Sal. 26 agosto 2005; deve riportare le seguenti indicazioni indelebili, facilmente visibili e leggibili, direttamente sugli imballaggi primari (involucro per sottovuoto, solo per i tagli non in osso): <ul style="list-style-type: none"> • la denominazione di specie, dei relativi tagli e la classe di appartenenza • lo stato fisico: fresco; • la data di scadenza indicata chiaramente con la menzione "da consumarsi entro"; • il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore; • la sede e lo stabilimento di produzione e confezionamento; • ogni carcassa deve riportare la placca con il bollo di registrazione in territorio nazionale e la riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il laboratorio di sezionamento ("S"); • la data di confezionamento; • il peso netto.



*IL COMMISSARIO STRAORDINARIO
PER LA REALIZZAZIONE DELL'UNIVERSIADE NAPOLI 2019
D.L. N 91 DEL 25/07/2018*

	<ul style="list-style-type: none">shelf life alla consegna pari al 70%
TRASPORTO	Conforme alle norme vigenti (D.P.R.n. 327/80, Reg. CE 852/04) su automezzi idonei ed autorizzati e mantenute per tutta la durata del trasporto ad una temperatura compresa ad una temperatura inferiore od uguale a + 4°C.

CARNE PER LA PRODUZIONE DEL KEBAB

La carne destinata alla produzione del piatto etnico denominato "kebab" deve essere costituita da carne di vitello e tacchino in proporzioni variabili, l'etichettatura del prodotto deve essere conforme al D.L.vo 109/92 e s.m.i e al Reg. Ce 1760/00.

È obbligatorio il certificato di macellazione conforme al rito islamico.



*IL COMMISSARIO STRAORDINARIO
PER LA REALIZZAZIONE DELL'UNIVERSIADE NAPOLI 2019
D.L. N 91 DEL 25/07/2018*

SALUMI E INSACCATI

PRODOTTO	PROSCIUTTO CRUDO DISSOSSATO DI PARMA DOP
ASPETTO	Prosciutto disossato in confezione sottovuoto, prodotto a partire dalla coscia intera di maiale salata, prosciugata e stagionata. Colore al taglio uniforme tra il rosa e il rosso, inframezzato dal bianco puro delle parti grasse. Le caratteristiche merceologiche e organiche del prodotto sono: basso contenuto di sale; sapore delicato, morbidezza, aroma delicato e fragrante frutto delle condizioni climatiche tipiche della zona di produzione; scarsa marezzatura della mescolatura.
CARATTERISTICHE	Il prodotto proviene da stabilimenti autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CE, nei quali si applicano le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti (D.L. 537/92). È ottenuto da cosce fresche di suini nazionali. Il periodo di stagionatura che decorre dalla salagione non è inferiore ai 18 mesi. Ogni singolo prosciutto intero riporta sulla cute il marchio impresso a fuoco "Consorzio del Prosciutto di Parma" ed è provvisto, nella regione del garretto, del contrassegno metallico dal quale si individua l'inizio della produzione (O.M. 14/02/1968). Non presenta alterazioni dei prosciutti sotto sale: difetto di vena, difetto di sott'osso, difetto di gambo, difetto di giarrè, difetto di noce, irrancidimento dei grassi ed invasione di parassiti. I contenuti nutrizionali indicativi per 100 grammi di prodotto, valutati sulla massa muscolare magra sono: acqua: 62% sale: 5-6% proteine: 28% grassi: 4-5% L'indice di proteolisi si mantiene su valori inferiori a 30% Per quanto concerne le ulteriori altre caratteristiche si rimanda al Disciplinare di produzione
CONFEZIONAMENTO	I prosciutti disossati sono confezionati sottovuoto integro; gli involucri e i materiali di imballaggio impiegati sono conformi alla disposizioni vigenti che ne regolano il loro impiego. Interi o in confezione monoporzione in atmosfera modificata.
ETICHETTATURA	Conforme al D.L.vo n.109/92 la dicitura "prosciutto di Parma" seguita da "denominazione di origine tutela" (Legge n. 26/90); <ul style="list-style-type: none"> • il nome o la ragione sociale o il marchio depositato del produttore; • la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento; • la data di confezionamento; • l'identificazione dello stabilimento riconosciuto CEE e il bollo sanitario (D.L. 537/92); • il peso netto; • il T.M.C. (Termine Minimo di Conservazione) (almeno il 70% di vita commerciale del prodotto); • l'identificazione del lotto; • le modalità di conservazione.
CONSERVANTI	Assenti.
TRASPORTO	Conforme alle norme vigenti (D.P.R.n. 327/80, Reg. CE 852/04) su automezzi idonei ed autorizzati e mantenute per tutta la durata del trasporto ad una temperatura compresa ad una temperatura conforme.



*IL COMMISSARIO STRAORDINARIO
PER LA REALIZZAZIONE DELL'UNIVERSIADE NAPOLI 2019
D.L. N 91 DEL 25/07/2018*

PRODOTTO	PANCETTA TESA E PANCETTA AFFUMICATA
ASPETTO CARATTERISTICHE	<ul style="list-style-type: none"> • Pancetta tesa e arrotolata: Il prodotto è ottenuto da "pancettone" di maiale scotennato, parzialmente sgrassato e arrotolato. Il prodotto in sezione si presenta omogeneo, di colore rosa, senza odori o colori anomali, inscurimenti della carne, ingiallimenti del grasso, rancidità, con caratteristiche venature di grasso, sapore dolce e aromatico. Viene insaccato con budello sintetico, calibrato 10 cm. ca. • Pancetta affumicata: Il prodotto è ottenuto da pancetta di maiale rifilata e stagionata. Il prodotto in sezione si presenta omogeneo, senza odori o colori anomali, inscurimento della carne, ingiallimento del grasso, rancidità, ecc. Il prodotto proviene da stabilimenti autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE nei quali si applicano le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti (D.L. 537/92).
CONFEZIONAMENTO	Il sistema di imballaggio usato nella preparazione e nel confezionamento dei diversi prodotti garantisce il mantenimento dei requisiti igienici ai sensi delle leggi vigenti. Interi sottovuoto o in confezione monoporzione in atmosfera modificata.
ETICHETTATURA	Conforme al D.L.vo n. 109/92, D. L.vo 114/06:
CONSERVANTI	Rispetto del D.M. n. 209/96
TRASPORTO	Conforme alle norme vigenti (D.P.R.n. 327/80, Reg. CE 852/04) su automezzi idonei ed autorizzati e mantenute per tutta la durata del trasporto ad una temperatura compresa ad una temperatura conforme.

PRODOTTO	SALAME STAGIONATO (SALAME DOP, SALAMI LOCALI)
ASPETTO CARATTERISTICHE	Il prodotto è ottenuto da carne di maiale tritata, grana media/grossa. L'involucro esterno è costituito da budello naturale e si presenta in buono stato, senza muffa o malcrescenze e ben aderente al contenuto. Il prodotto in sezione si presenta omogeneo, senza odori o colori anomali, inscurimento della carne, ingiallimento del grasso, rancidità, ecc. Deve presentare giusto grado di maturazione (maggiore di 2 mesi) che deve essere dichiarato. Il prodotto proviene da stabilimenti autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE nei quali si applicano le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti (D.L.vo 537/92).
CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI TIPICI	Per quanto concerne le caratteristiche del prodotto in oggetto si rimanda al Disciplinare di produzione
CONFEZIONAMENTO	Il sistema di imballaggio usato nella preparazione e nel confezionamento dei diversi prodotti garantisce il mantenimento dei requisiti igienici. Le sostanze ed i materiali utilizzati rispondono ai requisiti di leggi. Interi o in confezione monoporzione in atmosfera modificata.
ETICHETTATURA	Conforme al D.L.vo n. 109/92, D. L.vo 114/06
CONSERVANTI	Rispetto del D.M. n. 209/96
TRASPORTO	Conforme alle norme vigenti (D.P.R.n. 327/80, Reg. CE 852/04) su automezzi idonei ed autorizzati e mantenute per tutta la durata del trasporto ad una temperatura compresa ad una temperatura conforme.



*IL COMMISSARIO STRAORDINARIO
PER LA REALIZZAZIONE DELL'UNIVERSIADE NAPOLI 2019
D.L. N 91 DEL 25/07/2018*

PRODOTTO	SPECK (SPECK IGP dell'ALTO ADIGE)
ASPETTO CARATTERISTICHE	Per speck si intende il prosciutto tedesco o altoatesino prodotto da coscia di suino disossata secondo buona tecnica tradizionale. Il prodotto si presenta disossato ed ha una stagionatura maggiore di tre mesi; deve seguire le norme dettate dal D.L.vo 537/92 e provenire da uno stabilimento con Bollo CEE. Il prodotto deve presentare il marchio di qualità e di origine della provincia autonoma di Bolzano e deve rispondere alle caratteristiche imposte per il prodotto tutelato.
CONFEZIONAMENTO	Conforme al D.L.vo n. 537/92. Interi sottovuoto o Confezione monoporzione in atmosfera modificata.
ETICHETTATURA	Conforme al D.L.vo n. 109/92, D. L.vo 114/06
TRASPORTO	Conforme alle norme vigenti (D.P.R.n. 327/80, Reg. CE 852/04) su automezzi idonei ed autorizzati e mantenute per tutta la durata del trasporto ad una temperatura compresa ad una temperatura conforme.

PRODOTTO	COPPA PIACENTINA DOP
ASPETTO CARATTERISTICHE	Deve essere preparata con le tecnologie tradizionali a partire dalle masse muscolari in un solo pezzo, situate lungo le vertebre del collo del suino. Il prodotto deve avere forma cilindrica, non incurvata e risultare sufficientemente compatto ed adatto ad essere affettato; la porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il colore non deve essere giallo o avere sapore o odore di rancido; l'uso di legamenti e di parti connettivali esterne non deve essere eccessivo. Il periodo minimo di stagionatura è di 6 mesi
CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI TIPICI	Per quanto concerne le caratteristiche del prodotto in oggetto si rimanda al Disciplinare di produzione
CONFEZIONAMENTO	Il sistema di imballaggio usato nella preparazione e nel confezionamento dei diversi prodotti garantisce il mantenimento dei requisiti igienici. Le sostanze ed i materiali utilizzati rispondono ai requisiti di legge. Interi o in confezione monoporzione in atmosfera modificata.
ETICHETTATURA	Conforme al D.L.vo n. 109/92, D. L.vo 114/06
CONSERVANTI	Non devono risultare additivi non consentiti dalla Legge e in quantità diverse da quelle ammesse dal D.M. n. 209 del 27/02/1996
TRASPORTO	Conforme alle norme vigenti (D.P.R.n. 327/80, Reg. CE 852/04) su automezzi idonei ed autorizzati e mantenute per tutta la durata del trasporto ad una temperatura compresa ad una temperatura conforme.



*IL COMMISSARIO STRAORDINARIO
PER LA REALIZZAZIONE DELL'UNIVERSIADE NAPOLI 2019
D.L. N 91 DEL 25/07/2018*

PRODOTTO	BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP
ASPETTO CARATTERISTICHE	E L'impasto deve essere preparato da masse muscolari intere della coscia bovina; il prodotto deve avere: stagionatura non inferiore ai 60 giorni, colorazione rosso uniforme con bordo scuro e colore bianco per la parte grassa, assenza essiccazione e con la parte interna completamente matura. Deve avere consistenza soda, senza zone di rammollimento. Non deve presentare difetti di colore né odori anomali. Il gusto gradevole ma rancido.
CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI TIPICI	Per quanto concerne le caratteristiche del prodotto in oggetto si rimanda al Disciplinare di produzione
CONFEZIONAMENTO	La bresaola è confezionata sottovuoto in involucri e materiali di imballaggio conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano l'impiego. La confezione ha le seguenti caratteristiche: involucro integro, ben aderente alla carne, indice della presenza di sottovuoto. La carne sottovuoto ha una vita residua > al 70%. Conforme al D.L.vo n. 537 del 30/12/1992.
ETICHETTATURA	Conforme al D.L.vo n. 109/92, D. L.vo 114/06
ADDITIVI	Il prodotto deve rispondere alle caratteristiche previste dal disciplinare per la produzione di bresaola della Valtellina IGP.
TRASPORTO	Conforme alle norme vigenti (D.P.R.n. 327/80, Reg. CE 852/04) su automezzi idonei ed autorizzati e mantenute per tutta la durata del trasporto ad una temperatura compresa ad una temperatura conforme.

PRODOTTO	PROSCIUTTO COTTO AL NATURALE SENZA POLIFOSFATI presente esclusivamente nel Prontuario degli alimenti per i celiaci redatto dalla AIC (Associazione Italiana Celiachia)
ASPETTO	Deve avere carni di colore rosa chiaro, compatto, con grasso bianco, sodo, ben rifilato, assenza di difetti, confezionato con carni di buona qualità e di sapore gradevole. Prodotto a partire da cosce di maiale intere di provenienza nazionale e non deve essere ricostituito, quindi in sezione devono essere visibili i fasci muscolari. Rivestito solo parzialmente della propria cotenna
CARATTERISTICHE	Il prodotto proviene da stabilimenti autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CE nei quali si applicano le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti (D.L. 537/92). È ottenuto dal posteriore di un suino con peso vivo non inferiore ai kg. 120, pertanto la pezzatura del prodotto finito conferito è compresa tra kg. 6 e kg. 9. I contenuti nutrizionali indicativi, valutati sulla massa muscolare magra sono i seguenti: acqua: 75% proteine: 22% grassi: 3% Il prodotto non presenta i seguenti difetti: <ul style="list-style-type: none"> • intera superficie ricoperta dalla cotenna; • sacche di gelatina e spazi interni vuoti; • rapido viraggio, dopo esposizione all'aria del colore della superficie di sezione con formazione di diffuse screziature grigio-verdi (lattobacilli); • odori sgradevoli, colorazioni anomale
CONFEZIONAMENTO	I prosciutti cotti interi o in tranci sono confezionati sottovuoto; gli involucri e i materiali di imballaggio sono conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano il loro impiego. Interi o in confezione monoporzione in atmosfera modificata.
ETICHETTATURA	Conforme al D.L.vo n. 109 del 27/01/1992, D. L.vo 114/06 e indica: <ul style="list-style-type: none"> • il nome commerciale e la descrizione del prodotto; • l'identificazione dello stabilimento riconosciuto CEE (D.L. 537/92);



**IL COMMISSARIO STRAORDINARIO
PER LA REALIZZAZIONE DELL'UNIVERSIADE NAPOLI 2019
D.L. N 91 DEL 25/07/2018**

	<ul style="list-style-type: none"> • il peso netto; • il T.M.C. (Termine Minimo di Conservazione) (almeno il 50% di vita commerciale del prodotto); • l'identificazione del lotto di appartenenza; • le modalità di conservazione. • deve comparire la dicitura "non contiene fonti di glutine"
CONSERVANTI	Assenza di polifosfati aggiunti e conservanti ad eccezione del nitrito di sodio nei limiti consentiti. Ammesse aggiunte di caseinati in quantità non superiore al 2%. È ammesso un prodotto con le stesse caratteristiche, ma privo di caseinati e/o latte in polvere per la destinazione a diete particolari.
TRASPORTO	Conforme alle norme vigenti (D.P.R.n. 327/80, Reg. CE 852/04) su automezzi idonei ed autorizzati e mantenute per tutta la durata del trasporto ad una temperatura compresa ad una temperatura conforme.

PRODOTTO	PROSCIUTTO DI PRAGA
ASPETTO	<ul style="list-style-type: none"> - la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale; - la superficie non deve presentare patine, né odore sgradevole; - non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti;
CARATTERISTICHE	<ul style="list-style-type: none"> - il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti; - ricavato dalla coscia di suino intere di provenienza nazionale; - non deve essere un prodotto "ricostituito" e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari; - all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato; - il grasso di copertura deve essere compatto, senza parti ingiallite, sapore o odore di rancido; il grasso non deve essere in eccesso; - può essere anche preventivamente sgrassato, purché dichiarato in etichetta; - la quantità di grasso interstiziale deve essere bassa; - l'aroma deve essere dolce, "di nocciola", e non acidulo; - deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.
CONFEZIONAMENTO	<ul style="list-style-type: none"> - involucro plastico o carta alluminata; - gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.
ETICHETTATURA	<p>Conforme al D.L.vo n. 109 del 27/01/1992, D. L.vo 114/06 e indica:</p> <ul style="list-style-type: none"> • il nome commerciale e la descrizione del prodotto; • l'identificazione dello stabilimento riconosciuto CEE (D.L. 537/92); • il peso netto; • il T.M.C. (Termine Minimo di Conservazione) (almeno il 70% di vita commerciale del prodotto); • l'identificazione del lotto di appartenenza; • le modalità di conservazione
CONSERVANTI	Assenza di polifosfati aggiunti e conservanti ad eccezione del nitrito di sodio nei limiti consentiti. Ammesse aggiunte di caseinati in quantità non superiore al 2%. È ammesso un prodotto con le



*IL COMMISSARIO STRAORDINARIO
PER LA REALIZZAZIONE DELL'UNIVERSIADE NAPOLI 2019
D.L. N 91 DEL 25/07/2018*

	stesse caratteristiche, ma privo di caseinati e/o latte in polvere per la destinazione a diete particolari.
TRASPORTO	Conforme alle norme vigenti (D.P.R.n. 327/80, Reg. CE 852/04) su automezzi idonei ed autorizzati e mantenute per tutta la durata del trasporto ad una temperatura compresa ad una temperatura conforme.
PRODOTTO	MANZO COTTO presente esclusivamente nel Prontuario degli alimenti per i celiaci redatto dalla AIC (Associazione Italiana Celiachia)
ASPETTO E CARATTERISTICHE	L'impasto deve essere preparato da masse muscolari intere (fesa e sottofesa) di carne bovina; il prodotto deve avere: colorazione rosso scura all'interno e bruno per la parte esterna. Deve avere consistenza soda e compatta, senza zone di rammollimento. Non deve presentare difetti di colore né odori anomali. Il gusto aromatico di spezie e di carne brasata. Il prodotto proviene da stabilimenti autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CE, nei quali si applicano le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti (D.L. 537/92). È ottenuto da carne bovina nazionale. Il contenuto di carne bovina deve essere ≥ al 90%. Temperatura di conservazione compresa tra 0/4° C
CONFEZIONAMENTO	Il manzo cotto è confezionato sottovuoto in involucri e materiali di imballaggio conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano l'impiego. La confezione ha le seguenti caratteristiche: involucro integro, ben aderente alla carne, indice della presenza di sottovuoto. La carne sottovuoto ha una vita residua > al 70%. Conforme al D.L.vo n. 537 del 30/12/1992.
ETICHETTATURA	Conforme al D.L.vo n. 109/92, D. L.vo 114/06
TRASPORTO	Conforme alle norme vigenti (D.P.R.n. 327/80, Reg. CE 852/04) su automezzi idonei ed autorizzati e mantenute per tutta la durata del trasporto ad una temperatura compresa ad una temperatura conforme.



*IL COMMISSARIO STRAORDINARIO
PER LA REALIZZAZIONE DELL'UNIVERSIADE NAPOLI 2019
D.L. N 91 DEL 25/07/2018*

PRODOTTO	WURSTEL presente esclusivamente nel Prontuario degli alimenti per i celiaci redatto dalla AIC (Associazione Italiana Celiachia)
ASPETTO CARATTERISTICHE	E L'impasto di puro suino deve essere omogeneo, non presentare granulosità, colore interno rosa vivo. Assenza di perdite di grasso o di gelatina, esclusi dagli ingredienti grassi secondari o di scarto, trippe, amidi e albume di uovo. Il prodotto non deve contenere polifosfati aggiunti, glutammato, lattosio né collagene. L'aroma non eccessivamente speziato.
CONFEZIONAMENTO	Confezionati sottovuoto in involucri e materiali di imballaggio conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano l'impiego. La confezione ha le seguenti caratteristiche: involucro integro, ben aderente alla carne, indice della presenza di sottovuoto. Conforme al D.L.vo n. 537/92. Interi sottovuoto o in confezione monoporzione in atmosfera modificata.
ETICHETTATURA	Conforme al D.L.vo n. 109/92, D. L.vo 114/06, deve comparire la dicitura "non contiene fonti di glutine" e "da consumarsi previa cottura".
TRASPORTO	Conforme alle norme vigenti (D.P.R.n. 327/80, Reg. CE 852/04) su automezzi idonei ed autorizzati e mantenute per tutta la durata del trasporto ad una temperatura compresa ad una temperatura conforme.

PRODOTTO	MORTADELLA BOLOGNA IGP
ASPETTO CARATTERISTICHE	E Ottenuto da muscoli di spalla di suino con lardarelli ricavati dal guanciale. Peso tra 5 e 12 Kg. L'impasto deve essere omogeneo, non presentare granulosità, colore interno rosa vivo. Assenza di perdite di grasso o di gelatina, esclusi dagli ingredienti grassi secondari o di scarto, trippe, amidi e albume di uovo. L'aroma non eccessivamente speziato.
CONFEZIONAMENTO	Confezionati sottovuoto in involucri e materiali di imballaggio conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano l'impiego. La confezione ha le seguenti caratteristiche: involucro integro, ben aderente alla carne, indice della presenza di sottovuoto. Conforme al D.L.vo n. 537/92. Interi sottovuoto o in confezione monoporzione in atmosfera modificata.
ETICHETTATURA	Conforme al D.L.vo n. 109/92, D. L.vo 114/06
ADDITIVI	Il prodotto deve rispondere alle caratteristiche previste dal disciplinare per la produzione di Mortadella Bologna IGP.
TRASPORTO	Conforme alle norme vigenti (D.P.R.n. 327/80, Reg. CE 852/04) su automezzi idonei ed autorizzati e mantenute per tutta la durata del trasporto ad una temperatura compresa ad una temperatura conforme.

COTECHINO DI MODENA IGP

- prodotto di salumeria che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel disciplinare di produzione - Provvedimento 9 aprile 1999 – GURI n. 91 del 20 aprile 1999
- involucro sottovuoto, e materiali di imballaggio conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano l'impiego. La confezione ha le seguenti caratteristiche: involucro integro, ben aderente alla carne, indice della presenza di sottovuoto;
- shelf life residua alla consegna del 70%
- etichettatura conforme al D.L.vo 109/92 e s.m.i.



*IL COMMISSARIO STRAORDINARIO
PER LA REALIZZAZIONE DELL'UNIVERSIADE NAPOLI 2019
D.L. N 91 DEL 25/07/2018*

FESA DI TACCHINO ARROSTO presente esclusivamente nel Prontuario degli alimenti per i celiaci redatto dalla AIC (Associazione Italiana Celiachia)

- il prodotto deve essere conforme alla vigente normativa nazionale e comunitaria in merito alla produzione, conservazione, confezionamento, trasporto ed etichettatura
- la carne deve essere di consistenza compatta, odore delicato, gusto dolce e colore bianco rosato
- le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro e devono riportare le dichiarazioni previste dalla vigente normativa per la tipologia di prodotto

LATTE, LATTICINI E FORMAGGI

PRODOTTO	LATTE FRESCO PASTORIZZATO ALTA QUALITA' - LATTE UHT - LATTE PARZIALMENTE SCREMATO A RIDOTTO CONTENUTO DI LATTOSIO
CARATTERISTICHE	Il latte dovrà essere di provenienza nazionale e lavorato presso stabilimenti riconosciuti CE in Italia come da D.Lgs 193/07 con grasso non inferiore a 3,5% intero; tra 1% e 1,8% se parzialmente scremato, 0,5% se scremato. Tenore in proteine non inferiore al 3,5%. Il latte a ridotto contenuto di lattosio deve possedere un contenuto in lattosio massimo dello 0,5%. Il colore è opaco, bianco, tendente debolmente al giallo, sapore dolciastro, gradevole, odore leggero e gradevole.
CONFEZIONAMENTO	Le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio sono conformi alle leggi vigenti.
ETICHETTATURA	Conforme al D.L.vo n. 109/92, D. L.vo 114/06: <ul style="list-style-type: none"> • la denominazione del tipo di latte; • shelf life residua alla consegna di almeno 3 giorni per il latte fresco pastorizzato e di almeno 75 giorni per il latte UHT • il nome del fornitore; • la ragione sociale; • la sede del fabbricante; • la sede dello stabilimento; • le modalità di conservazione; • la dicitura di identificazione del lotto.
CONSERVANTI	Assenti.

PRODOTTO	FORMAGGI FRESCHI - MOZZARELLA FIORDILATTE, MOZZARELLA BUFALA CAMPANA DOP, ROBIOLA DI ROCCAVERANO DOP, BURRATA DI ANDRIA, TOMINO VACCINO
PROVENIENZA ASPETTO	E Dovranno essere prodotti con latte di provenienza nazionale e lavorato presso stabilimenti riconosciuti CE in Italia. Consistenza molle della pasta, colore bianco, sia all'interno che all'esterno, l'aroma è tenue, il sapore gradevolmente acidulo, i singoli pezzi devono essere interi compatti.



*IL COMMISSARIO STRAORDINARIO
PER LA REALIZZAZIONE DELL'UNIVERSIADE NAPOLI 2019
D.L. N 91 DEL 25/07/2018*

CARATTERISTICHE	Rientrano in questo gruppo tutti quei formaggi pronti al consumo, prodotti presso stabilimenti nazionali da latte vaccino fresco pastorizzato. Il contenuto di grasso è al 44%. Per quanto concerne le caratteristiche dei prodotti in oggetto si rimanda ai rispettivi Disciplinari di produzione
CONFEZIONAMENTO	Il sistema di imballaggio garantisce il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio sono conformi alle leggi vigenti
ETICHETTATURA	Conforme al D. L.vo n. 109/92 art. 23, D. L.vo 114/06: <ul style="list-style-type: none"> • l'elenco degli ingredienti; • la data di scadenza, min. 10 giorni residui dalla data di consegna; • il nome del fornitore; • la ragione sociale; • la sede del fabbricante; • la sede dello stabilimento; • le modalità di conservazione; • la dicitura di identificazione del lotto.
CONSERVANTI	Rispetto al D.M. n. 209/96.
TRASPORTO	Il trasporto deve essere effettuato conformemente alle norme vigenti, con particolare riguardo al rispetto della temperatura di conservazione del prodotto che deve mantenersi per tutta la durata del trasporto uguale o inferiore a +4°C (DPR 327/80).



*IL COMMISSARIO STRAORDINARIO
PER LA REALIZZAZIONE DELL'UNIVERSIADE NAPOLI 2019
D.L. N 91 DEL 25/07/2018*

PRODOTTO	FORMAGGI MOLLI SENZA CROSTA - CRESCENZA, ROBIOLA, CAPRINO
PROVENIENZA ASPETTO	<p>E Dovranno essere prodotti con latte di provenienza nazionale e lavorato presso stabilimenti riconosciuti CE in Italia.</p> <p>La consistenza del formaggio è molle; al taglio si nota una tessitura che può essere compatta o presentare una rada occhiatura.</p> <p>La crosta può essere assente oppure può presentarsi come uno strato molto fine dello stesso colore della pasta; può anche essere presente in modo più evidente ma senza influenzare la maturazione.</p>
CARATTERISTICHE	<p>Sono formaggi ottenuti da latte vaccino fresco pastorizzato, prodotti presso stabilimenti nazionali, la stagionatura è brevissima stagionatura meglio definibile come "affinatura" (dal francese "affinage") e per diversi aspetti molto simili ai formaggi freschi.</p> <p>Si tratta di formaggi con percentuali di umidità del 50-60%, il contenuto di grasso è al 50%. La stagionatura dura da 8 a 15 giorni in celle tenute ad una temperatura di 5°C o poco più.</p>
CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI TIPICI	<p>Per quanto concerne le caratteristiche dei prodotti in oggetto si rimanda ai rispettivi Disciplinari di produzione</p>
CONFEZIONAMENTO	<p>Il sistema di imballaggio garantisce il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio sono conformi alle leggi vigenti. Caprini, crescenza e robiola devono essere confezionati in monoporzioni.</p>
ETICHETTATURA	<p>Conforme al D. L.vo n. 109/92, D. L.vo 114/06:</p> <ul style="list-style-type: none"> • l'elenco degli ingredienti; • il la data di scadenza; • il nome del fornitore; • la ragione sociale; • la sede del fabbricante; • la sede dello stabilimento; • le modalità di conservazione; • la dicitura di identificazione del lotto.
CONSERVANTI	<p>Rispetto al D.M. n. 209/96.</p>



*IL COMMISSARIO STRAORDINARIO
PER LA REALIZZAZIONE DELL'UNIVERSIADE NAPOLI 2019
D.L. N 91 DEL 25/07/2018*

PRODOTTO	FORMAGGI MOLLI CON CROSTA - CACIOTTA, TALEGGIO DOP, BRIE 60%, QUARTIROLO DOP FRESCO
PROVENIENZA ASPETTO	E Dovranno essere prodotti con latte di provenienza nazionale e lavorato presso stabilimenti riconosciuti CE in Italia. Si tratta di formaggi a breve maturazione, che presentano una crosta poco evidente o costituita da una pellicola sottile.
CARATTERISTICHE	Rappresentano una forma di passaggio tra i formaggi molli freschi e quelli molli soffici, poco stagionati. Ottenuti da latte vaccino pastorizzato o di pecora, prodotti presso stabilimenti nazionali. La stagionatura può a seconda dei casi superare i 20 giorni agli 1-2 anni. Per quanto concerne le caratteristiche dei prodotti in oggetto si rimanda ai rispettivi Disciplinari di produzione
CONFEZIONAMENTO	Il sistema di imballaggio garantisce il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio sono conformi alle leggi vigenti.
ETICHETTATURA	Conforme al D. L.vo n. 109/92, D. L.vo 114/06: <ul style="list-style-type: none"> • l'elenco degli ingredienti; • la data di scadenza; • il nome del fornitore; • la ragione sociale; • la sede del fabbricante; • la sede dello stabilimento; • le modalità di conservazione; • la dicitura di identificazione del lotto.
CONSERVANTI	Rispetto al D.M. n. 209/96.

PRODOTTO	FORMAGGI ERBORINATI (GORGONZOLA DOP)
ASPETTO	La crosta appare rugosa, con i segni residui delle forature. Generalmente, presenta una patina superficiale, di colore rosa o arancio, oppure bianco candido. La struttura è tenera e consistente. L'odore è penetrante e caratteristico, il gusto è più o meno piccante, a seconda del tipo e della varietà.
CARATTERISTICHE	Ottenuto da latte intero vaccino (DPR 1269/55). Sono formaggi caratterizzati dallo sviluppo di un micelio fungino nella pasta. Definito erborinato, dal termine dialettale <i>erborin</i> o prezzemolo, per la presenza di caratteristiche venature verdi o blu, dovuta allo sviluppo delle muffe. Contenuto di grasso minimo al 48%. La stagionatura dura da 2-3 mesi, tempo indispensabile per lo sviluppo delle muffe e per ottenere il sapore tipico.
CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI TIPICI	Per quanto concerne le caratteristiche dei prodotti in oggetto si rimanda ai rispettivi Disciplinari di produzione
CONFEZIONAMENTO	Il sistema di imballaggio garantisce il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio sono conformi alle leggi vigenti.
ETICHETTATURA	Conforme al D. L.vo n. 109/92, D. L.vo 114/06: <ul style="list-style-type: none"> • l'elenco degli ingredienti; • la data di scadenza;



*IL COMMISSARIO STRAORDINARIO
PER LA REALIZZAZIONE DELL'UNIVERSIADE NAPOLI 2019
D.L. N 91 DEL 25/07/2018*

	<ul style="list-style-type: none">• il nome del fornitore;• la ragione sociale;• la sede del fabbricante;• la sede dello stabilimento;• le modalità di conservazione;• la dicitura di identificazione del lotto.
CONSERVANTI	Assenti



*IL COMMISSARIO STRAORDINARIO
PER LA REALIZZAZIONE DELL'UNIVERSIADE NAPOLI 2019
D.L. N 91 DEL 25/07/2018*

PRODOTTO	FORMAGGI SEMIDURI - MONTASIO DOP, BEL PAESE, FONTINA DOP, ASIAGO DOP, TOMA PIEMONTESE DOP, BRA DURO DOP, BRA TENERO DOP, RASCHERA DOP
PROVENIENZA ASPETTO	E Dovranno essere prodotti con latte di provenienza nazionale e lavorato presso stabilimenti riconosciuti CE in Italia. La pasta è semidura, chiusa oppure con delle occhiature. La crosta può essere consistente o dura, netta e secca, oppure dotata di morchia o efflorescenze fungine.
CARATTERISTICHE	Ottenuti da latte vaccino. Sono formaggi a pasta pressata, cruda o semicotta a media maturazione. Si tratta spesso di formaggi di montagna. La stagionatura è un passaggio obbligato per la formazione del gusto tipico e può variare da alcuni giorni (10-15) a qualche mese (2-4) in quest'ultimo caso si forma in superficie una patina fungina o batterica, che è rimossa alla fine, ma che non influenza il processo maturativi.
CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI TIPICI	Per quanto concerne le caratteristiche dei prodotti in oggetto si rimanda ai rispettivi Disciplinari di produzione
CONFEZIONAMENTO	Il sistema di imballaggio garantisce il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio sono conformi alle leggi vigenti
ETICHETTATURA	Conforme al D. L.vo n. 109/92, D. L.vo 114/06: <ul style="list-style-type: none"> • l'elenco degli ingredienti; • la data di scadenza; • il nome del fornitore; • la ragione sociale; • la sede del fabbricante; • la sede dello stabilimento; • le modalità di conservazione; • la dicitura di identificazione del lotto.
CONSERVANTI	Rispetto al D.M. n. 209/96.

PRODOTTO	MOZZARELLA IN FILONE (ESCLUSIVAMENTE PER PIZZERIA)
PROVENIENZA ASPETTO	E Dovranno essere prodotti con latte di provenienza nazionale e lavorato presso stabilimenti riconosciuti CE in Italia. Formaggio a pasta filata, presenta una pelle di consistenza tenera. La crosta è assente. Colore bianco latte, odore delicato tipico dei latticini freschi, tessitura fibrosa, compatta e leggermente elastica.
CARATTERISTICHE	Formaggio a pasta filata prodotto in stabilimenti nazionali, ottenuto con fermenti lattici selezionati, latte vaccino intero, sottoposto a pastorizzazione. La pasta fibrosa si scioglie al calore con il tipico effetto filante. Ingredienti: latte vaccino, caglio, sale, fermenti lattici selezionati. Contenuto di grasso sul T.Q. minimo 22%.
CONFEZIONAMENTO	Confezionato in film plastico per alimenti prestampato con marchio ed etichettatura a norma di legge, termoformato e saldato sottovuoto
ETICHETTATURA	Conforme al D. L.vo n. 109/92, D. L.vo 114/06: <ul style="list-style-type: none"> • l'elenco degli ingredienti; • la data di scadenza; • il nome del fornitore; • la ragione sociale; • la sede del fabbricante;



*IL COMMISSARIO STRAORDINARIO
PER LA REALIZZAZIONE DELL'UNIVERSIADE NAPOLI 2019
D.L. N 91 DEL 25/07/2018*

	<ul style="list-style-type: none">• la sede dello stabilimento;• le modalità di conservazione;• la dicitura di identificazione del lotto.• T.M.C. shelf life alla consegna minimo 70%
CONSERVANTI	Rispetto al D.M. n. 209/96.



*IL COMMISSARIO STRAORDINARIO
PER LA REALIZZAZIONE DELL'UNIVERSIADE NAPOLI 2019
D.L. N 91 DEL 25/07/2018*

PRODOTTO	FORMAGGI FILATI STAGIONATI - PROVOLONE DOP, CACIOCAVALLO, CACIO PICCANTE, RICOTTA STAGIONATA, SCAMORZA AFFUMICATA, PECORINO TOSCANO DOP, PROVOLONE VALPADANA DOP
PROVENIENZA ASPETTO	E Dovranno essere prodotti con latte di provenienza nazionale e lavorato presso stabilimenti riconosciuti CE in Italia. La pasta appare compatta e consistente. Il gusto tipico è piuttosto piccante e salato soprattutto quando è stato usato il caglio in pasta.
CARATTERISTICHE	Si tratta di formaggi che vengono sottoposti al processo di filatura con acqua a 90°C in modo da raggiungere all'interno della pasta una temperatura di circa 60°C. Con la filatura si ha una perdita di grasso per cui si tratta di formaggi relativamente più magri della norma. La stagionatura varia da 2-6 o più mesi.
CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI TIPICI	Per quanto concerne le caratteristiche dei prodotti in oggetto si rimanda ai rispettivi Disciplinari di produzione
CONFEZIONAMENTO	Il sistema di imballaggio garantisce il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio sono conformi alle leggi vigenti
ETICHETTATURA	Conforme al D. L.vo n. 109/92, D. L.vo 114/06: <ul style="list-style-type: none"> • l'elenco degli ingredienti; • la data di scadenza; • il nome del fornitore; • la ragione sociale; • la sede del fabbricante; • la sede dello stabilimento; • le modalità di conservazione; • la dicitura di identificazione del lotto.
CONSERVANTI	Rispetto al D.M. n. 209/96.

PRODOTTO	FORMAGGI DURI - PARMIGIANO REGGIANO DOP, GRANA PADANO DOP ad uso esclusivo per le preparazioni di cucina, EMMENTALER DOP, GRUVIERA svizzero denominazione AOC, PECORINO ROMANO DOP
ASPETTO	La pasta è dura, chiusa, oppure con occhiature. La crosta è pulita e priva di muffe, dura, netta e secca, ma può essere anche dotata di morchia.
CARATTERISTICHE	Appartengono a questa classe i formaggi a lunga maturazione, a pasta cruda o semicotta, o, più frequentemente cotta. Una caratteristica di questi formaggi è il frequente impiego della cosiddetta "cottura" della cagliata, a temperature che si aggirano attorno ai 53- 56°C, per 20-30 min. al fine di favorire lo spurgo del siero. La stagionatura è prolungata e dura da 4-5 fino a 18 mesi uno o più anni. Il periodo di stagionatura del Parmigiano Reggiano DOP non deve essere inferiore ai 18 mesi.
CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI TIPICI	Per quanto concerne le caratteristiche dei prodotti in oggetto si rimanda ai rispettivi Disciplinari di produzione
CONFEZIONAMENTO	Il sistema di imballaggio garantisce il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio sono conformi alle leggi vigenti.
ETICHETTATURA	Conforme al D. L.vo n. 109/92, D. L.vo 114/06: <ul style="list-style-type: none"> • l'elenco degli ingredienti;



*IL COMMISSARIO STRAORDINARIO
PER LA REALIZZAZIONE DELL'UNIVERSIADE NAPOLI 2019
D.L. N 91 DEL 25/07/2018*

	<ul style="list-style-type: none"> • la data di scadenza; • il nome del fornitore; • la ragione sociale; • la sede del fabbricante; • la sede dello stabilimento; • le modalità di conservazione; • la dicitura di identificazione del lotto.
CONSERVANTI	Assenti

PRODOTTO	LATTICINI - RICOTTA, FORMAGGIO TIPO QUARK, FIOCCHI, FORMAGGIO TIPO PRIMOSALE, TOMINI PIEMONTESI FRESCI
PROVENIENZA ASPETTO	E Dovranno essere prodotti con latte di provenienza nazionale e lavorato presso stabilimenti riconosciuti CE in Italia. I prodotti freschi hanno una consistenza così molle da non possedere una forma propria e dover essere riposti in contenitori. I prodotti stagionati hanno una consistenza dura e hanno caratteristiche simili a quelle dei formaggi duri (es: ricotta stagionata o al forno)
CARATTERISTICHE	Vengono indicati come "latticini" quei formaggi che, freschi o stagionati, si ottengono per coagulazione acida, con o senza shock termico del latte, del latticello, della panna, del siero o del colostro.
CONFEZIONAMENTO	Il sistema di imballaggio garantisce il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio sono conformi alle leggi vigenti. In confezione monoporzione in atmosfera modificata (sottilette).
ETICHETTATURA	Conforme al D. L.vo n. 109/92: <ul style="list-style-type: none"> • l'elenco degli ingredienti; • la data di scadenza; • il nome del fornitore; • la ragione sociale; • la sede del fabbricante; • la sede dello stabilimento; • le modalità di conservazione; • la dicitura di identificazione del lotto.
CONSERVANTI	Rispetto al D.M. n. 209/96.

PRODOTTO	YOGURT INTERO/MAGRO NATURALE O ALLA FRUTTA OTTENUTO DA LATTE FRESCO DI VACCA
PROVENIENZA CARATTERISTICHE	E Dovrà essere prodotti con latte di provenienza nazionale e lavorato presso stabilimenti riconosciuti CE in Italia. Yogurt intero deve avere contenuto di grassi al 3% circa, < al 1% per lo yogurt magro, deve inoltre contenere una concentrazione di fermenti lattici vivi non inferiore a 10 ⁸ (sia <i>Str. thermophilus</i> sia <i>L. bulgaricus</i>) Il sapore lievemente acidulo (pH: 3,5 - 4), consistenza liquida-cremosa; colore bianco latte oppure tendente al colore del frutto a cui è stato addizionato. La frutta può essere aggiunta in pezzi o sottoforma di purea "vellutata". Non deve presentare colorazione o sapore anomali.



*IL COMMISSARIO STRAORDINARIO
PER LA REALIZZAZIONE DELL'UNIVERSIADE NAPOLI 2019
D.L. N 91 DEL 25/07/2018*

CONFEZIONAMENTO	Confezioni da 125 g. o massimo da 5 kg (da utilizzarsi nel caso di "libero consumo" presso l'area free flow). Confezionato in appositi contenitori a perdere costruiti con un materiale consentito dalle leggi vigenti. Conservato a temperatura non superiore a 4°C.
ETICHETTATURA	Conforme al D.L.vo n. 109/92, D. L.vo 114/06 indica: <ul style="list-style-type: none"> • l'elenco degli ingredienti; • il T.M.C. (Termine Minimo di Conservazione) (almeno 24 giorni posteriore alla data di consegna); • il nome del fornitore e la ragione sociale; • la sede del fabbricante; • la sede dello stabilimento; • le modalità di conservazione; • la dicitura di identificazione del lotto.
CONSERVANTI	Rispetto al D.M. n. 209/96.



*IL COMMISSARIO STRAORDINARIO
PER LA REALIZZAZIONE DELL'UNIVERSIADE NAPOLI 2019
D.L. N 91 DEL 25/07/2018*

GRASSI E CONDIMENTI

PRODOTTO	BURRO DI CENTRIFUGA
PROVENIENZA ASPETTO E	Dovranno essere prodotti con latte di provenienza nazionale e lavorato presso stabilimenti riconosciuti CE in Italia. Pasta fine ed omogenea, di consistenza soda, di colore bianco/giallognolo, senza macchie, non presenta in superficie o in sezione agglomerati di acqua anche di minime dimensioni, ha sapore dolce.
CARATTERISTICHE	È ottenuto dalla crema di latte vaccino pastorizzato. Corrisponde alle seguenti composizioni: <ul style="list-style-type: none"> • acqua: <16% • grasso: >82% • ceneri: 2% Il prodotto ha una vita residua alla consegna del 70%.
CONFEZIONAMENTO	Panetti (da 250 a 500 g) o confezioni monodose (ad uso utenza da 12 g) Il sistema d'imballaggio garantisce il mantenimento dei requisiti igienici, le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio sono conformi alle leggi vigenti.
ETICHETTATURA	Conforme al D.L.vo n. 109/92 indica: <ul style="list-style-type: none"> • il peso netto; • data di scadenza • la dicitura "prodotto e confezionato da"; • la ragione sociale; • la sede dello stabilimento; • la dicitura di identificazione del lotto; • le modalità di conservazione.
CONSERVANTI	Rispetto al D.M. n. 209/96.

PRODOTTO	PANNA UHT
ASPETTO	Consistenza cremosa, senza grumi, o separazione eccessiva delle fasi, prodotta da latte di origine nazionale.
CONFEZIONAMENTO	Le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio sono conformi alle leggi vigenti. Prodotto confezionato in condizioni asettiche e con imballaggi sterilizzati e protetti da aria e luce.
ETICHETTATURA	Conforme al D.L.vo n. 109/92, D. L.vo 114/06: <ul style="list-style-type: none"> • la denominazione del tipo di latte; • la data di scadenza (decorrere da 4 giorni a partire dalla data di produzione per il latte fresco - almeno 90 giorni di conservazione per il latte UHT a lunga conservazione); • il nome del fornitore; • la ragione sociale; • la sede del fabbricante; • la sede dello stabilimento; • le modalità di conservazione; • la dicitura di identificazione del lotto.
CONSERVANTI	Rispetto al D.M. n. 209/96.



*IL COMMISSARIO STRAORDINARIO
PER LA REALIZZAZIONE DELL'UNIVERSIADE NAPOLI 2019
D.L. N 91 DEL 25/07/2018*

PRODOTTO	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA (da utilizzarsi come condimento ad uso utenza e per le cotture)
ASPETTO	Limpido, fresco, sapore gradevole e aromatico. Assenza di odori sgradevoli come di rancido, putrido, fumo, muffa e simili (Legge 13/11/1960 n. 1407).
CARATTERISTICHE	Il prodotto è ottenuto meccanicamente dalla spremitura delle olive di origine nazionale e non ha subito manipolazioni o trattamenti chimici, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e il filtraggio. L'acidità non è superiore al 1% in peso espresso come acido oleico dei grassi globali. Ha una vita residua alla consegna superiore al 50%. Rispetta il Reg. Ce 2568 dell'11/7/1991 e s.m.i.
CONFEZIONAMENTO	Bottiglie di vetro scuro (da 0,50 lt fino a 1lt) con tappo salva goccia ad uso utenza. Bottiglie di vetro scuro/latte ad uso cucina. Il sistema di imballaggio garantisce il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio sono conformi alle leggi vigenti. Il prodotto deve essere mantenuto nelle bottiglie originali.
ETICHETTATURA	Conforme al D.L.vo n. 109/92 e al D.M. recante "Norme in materia di indicazioni obbligatorie nell'etichetta dell'olio vergine ed extravergine" pubblicato sulla G.U n. 243 del 18 ottobre 2007 indica: <ul style="list-style-type: none"> • il nome commerciale e la descrizione del prodotto; • l'elenco degli ingredienti; • il T.M.C. (Termine Minimo di Conservazione); • il nome del fabbricante; • la ragione sociale; • il peso netto; • la sede dello stabilimento; • le modalità di conservazione; • la dicitura di identificazione del lotto; • le modalità di conservazione e di utilizzazione. • l'indicazione obbligatoria dello Stato membro o del Paese terzo corrispondente alla zona geografica nella quale le olive sono state raccolte e dove è situato il frantoio in cui è stato estratto l'olio.
CONSERVANTI	Rispetto del DM n°209/96.

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DA PRODUZIONE BIOLOGICA

- Prodotto utilizzato esclusivamente come condimento ad uso degli utenti.
- Il prodotto è ottenuto meccanicamente dalla spremitura delle olive di origine nazionale
- Bottiglie di vetro scuro (max 1lt) con tappo salva goccia ad uso utenza.
- Prodotto conforme alla normativa vigente in tema di produzione biologiche: Reg. (CE) n° 834/2007 e s.m.i.



*IL COMMISSARIO STRAORDINARIO
PER LA REALIZZAZIONE DELL'UNIVERSIADE NAPOLI 2019
D.L. N 91 DEL 25/07/2018*

PRODOTTO	OLIO DI SEMI DI ARACHIDE (da utilizzarsi esclusivamente per operazioni di doratura* al e frittura per immersione**)
ASPETTO	Limpido, con assenza di difetti all'esame organolettico relativamente all'odore e al sapore. Giallo molto chiaro
CARATTERISTICHE	È ottenuto da semi di arachide. <ul style="list-style-type: none"> • Colesterolo (% degli steroli): max 1% • Ac. palmitico 8-13%, Ac. oleico 35-70%, Ac. linoleico 15-48% assente • Acidità libera (in acido oleico): max 0,5% • Numero dei perossidi (MEQ, MEQ O2/kg): max 10,0 Il prodotto ha una vita residua alal consegna superiore al 50%. Utilizzato come condimento. L'olio di arachide è utilizzato cotture medio lunghe e per le frittute.
CONFEZIONAMENTO	Contenitori sigillati a perdere in latta e/o PET. Sono vietati contenitori con capacità superiore a 5 Lt. Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi alle leggi vigenti.
ETICHETTATURA	Conforme al D.L.vo n. 109/92 indica: <ul style="list-style-type: none"> • il nome commerciale e la descrizione del prodotto; • l'elenco degli ingredienti; • il T.M.C. (Termine Minimo di Conservazione); • il nome del fabbricante; • la ragione sociale; • il peso netto; • la sede dello stabilimento; • le modalità di conservazione; • la dicitura di identificazione del lotto; • le modalità di conservazione e di utilizzazione.
CONSERVANTI	Vitamina E in quantità di mg/l. 50/100
*doratura	Per doratura si intende l'operazione di spennellamento superficiale delle preparazioni alimentari (ad esclusione della pasta) soggette a cottura al forno.
** frittura	Consentita al massimo 2 volte a settimana, come indicato nell'All. VII "Modalità di preparazione/cottura - Standard qualitativi processo/servizio"

PRODOTTO	OLIO DI SEMI DI MAIS (da utilizzarsi esclusivamente come condimento ad uso utenza) O
ASPETTO	Liquido a 20°, limpido, colore giallo chiaro, odore e sapore tipici dell'olio di semi di mais, privo di odori/sapori anomali.
CARATTERISTICHE	È ottenuto da semi di mais ogm free. <ul style="list-style-type: none"> • Acidità libera (in acido oleico): max 0,3% Il prodotto ha una vita residua alal consegna superiore al 50%. Utilizzato esclusivamente come condimento.
CONFEZIONAMENTO	Bottiglie in vetro e/o PET (da 0,50 lt e/o 1lt) con tappo salva goccia ad uso utenza. Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi alle leggi vigenti.



*IL COMMISSARIO STRAORDINARIO
PER LA REALIZZAZIONE DELL'UNIVERSIADE NAPOLI 2019
D.L. N 91 DEL 25/07/2018*

ETICHETTATURA	<p>Conforme al D.L.vo n. 109/92 indica:</p> <ul style="list-style-type: none"> • il nome commerciale e la descrizione del prodotto; • l'elenco degli ingredienti; • il T.M.C. (Termine Minimo di Conservazione); • il nome del fabbricante; • la ragione sociale; • il peso netto; • la sede dello stabilimento; • le modalità di conservazione; • la dicitura di identificazione del lotto; • le modalità di conservazione e di utilizzazione.
----------------------	---

PRODOTTO	ACETO DI VINO BIOLOGICO
CARATTERISTICHE	<p>Ottenuto dalla fermentazione acetica del vino, è consentita l'aggiunta di acqua durante la lavorazione.</p> <p>Ac. Acetico 6 gr x 100 ml Alcool non > 1,5%</p>
CONFEZIONAMENTO	<p>Prodotto da stabilimenti autorizzati ai sensi del Reg. (CE) n° 834/2007.</p> <p>Bottiglie in vetro massimo da 1 lt.</p> <p>Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi alle leggi vigenti.</p>
ETICHETTATURA	<p>Conforme ai: D.L.vo n. 109/92, S.m.i., Reg. (CE) n° 834/2007, l'etichetta indica:</p> <ul style="list-style-type: none"> • il nome commerciale e la descrizione del prodotto; • l'elenco degli ingredienti (almeno il 95% deve provenire da agricoltura biologica); • numero di riconoscimento dello stabilimento; • il T.M.C. (Termine Minimo di Conservazione); • il nome del fabbricante; • la ragione sociale; • il peso netto; • la sede dello stabilimento; • le modalità di conservazione; • la dicitura di identificazione del lotto; • le modalità di conservazione e di utilizzazione • logo per prodotti biologici, in base al reg. Ce n. 271/2010
CONSERVANTI	E' vietato utilizzare acido acetico o altri acidi o sostanze coloranti diverse da enocianina.

ACETO BALSAMICO

- Prodotto ottenuto con aceto di vino, mosto di uva concentrato, caramello, conservanti: solfiti.
- Etichetta conforme ai: D.L.vo n. 109/92, Reg. (CE) n° 834/2007
- Bottiglie in vetro massimo da 1 lt.
- Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi alle leggi vigenti.



*IL COMMISSARIO STRAORDINARIO
PER LA REALIZZAZIONE DELL'UNIVERSIADE NAPOLI 2019
D.L. N 91 DEL 25/07/2018*

ACETO DI MELE

- L'aceto di mele è prodotto dall'affinamento del sidro o del mosto di mela attraverso il processo di acidificazione.
- Etichetta conforme ai: D.L.vo n. 109/92, Reg. (CE) n° 834/2007
- Bottiglie in vetro massimo da 1 lt.
- Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio.



*IL COMMISSARIO STRAORDINARIO
PER LA REALIZZAZIONE DELL'UNIVERSIADE NAPOLI 2019
D.L. N 91 DEL 25/07/2018*

PASTE E RISI

PRODOTTO	PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO NORMALE - ALL'UOVO – INTEGRALE
ASPETTO	Pasta essiccata, non triturrata, esente da muffe e insetti, con odore, sapore e colore tipici delle materie prime impiegate. Aspetto omogeneo, senza venature, crepe e bolle d'aria, senza macchie bianche e nere.
CARATTERISTICHE	<p>Prodotti nel rispetto del D.P.R. n. 187 del 9/2/2001 e s.m.i. Tutti i prodotti devono rispettare i limiti di aflatoossine del Reg. 1881/06</p> <p>Pasta di semola di grano duro:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Umidità: max 12,5% • Proteine (N x 5,70 s.s.): min 12,5% • Acidità: max 4,0 gradi* • Sostanze minerali: max 1,9% • Ceneri: max 0,90% • Cellulosa min 0,20%/max 0,45% <p>Pasta all'uovo: Pasta di semola di grano duro con aggiunta di almeno 4 uova fresche intere di gallina, per un peso complessivo non inferiore a g. 200 di uova per ogni kg di semola.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Umidità: max 12 • Proteine (N x 5,70 s.s.): min 12,50 • Acidità: max 5,0 gradi* • Sostanze minerali: max 1,9% • Ceneri: max 1,10% • Cellulosa: min 0,20%/max 0,45% <p>Pasta di semola integrale di grano duro:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Umidità: max 12,5% • Proteine (N x 5,70 s.s.): min 11,50 • Acidità: max 6,0 gradi* • Sostanze minerali: max 1,9% • Ceneri: min 1,40%/max 1,80% <p>*Il grado di acidità è espresso dal numero di centimetri cubici di soluzione alcalina normale occorrente per neutralizzare 100 grammi di sostanza secca. Il prodotto ha una vita residua alla consegna superiore al 50%.</p>
CONFEZIONAMENTO	Confezioni da 500 g., 3 kg., 5 kg., 15 kg. Il sistema di imballaggio garantisce il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio sono conformi a alle leggi vigenti.
ETICHETTATURA	Conforme al D.L.vo n. 109/92, D. L.vo 114/06, indica: <ul style="list-style-type: none"> • il nome commerciale e la descrizione del prodotto; • l'elenco degli ingredienti; • il peso netto; • il T.M.C. (Termine Minimo di Conservazione); • la dicitura "prodotto e confezionato da";



*IL COMMISSARIO STRAORDINARIO
PER LA REALIZZAZIONE DELL'UNIVERSIADE NAPOLI 2019
D.L. N 91 DEL 25/07/2018*

	<ul style="list-style-type: none"> • la sede dello stabilimento; • il lotto di appartenenza; • le modalità di conservazione.
CONSERVANTI	Assenti.

PRODOTTI SENZA GLUTINE – TUTTI INSERIRI NEL PRONTUARIO AIC

- pasta formati vari (corta, lunga, pastine)
- gnocchi
- pesto/sughi pronti
- besciamella
- pane grattugiato
- farina bianca
- farina di mais
- semola

Prodotti in confezione monodose

- pane tipo panino, a fette, crackers, grissini
- prodotti dolci da forno, biscotti, fette biscottate
- formaggini

Etichettatura conforme al D.lgs 109/92 e al Reg. CE n. 41/2009 e s.m.i.

PRODOTTO	PASTA FRESCA E SURGELATA ALL'UOVO RIPIENA (CON CARNE, PROSCIUTTO CRUDO, DI MAGRO, GNOCCHI)
CARATTERISTICHE	<p>Pasta preparata con semola di grano duro, uova pastorizzate, farina di grano tenero tipo "00", acqua, rispondente al DPR 187 del 9/2/2001 e s.m.i.</p> <p>Il prodotto deve essere stato sottoposto al trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione.</p> <p>I ripieni dei suddetti prodotti devono essere ottenuti con l'impiego di ingredienti alimentari conformi alle leggi vigenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Umidità: min 24% • Acidità: max 7 gradi • Steroli: max 0.15 • Ceneri: min.0.85- max 1.1 • La percentuale di ripieno non deve essere inferiore al 35% per le paste ripiene con carne e al 40% per le paste ripiene di magro <p>Il prodotto preconfezionato fresco deve avere una vita residua alla consegna superiore al 75%, mentre il prodotto surgelato deve avere una vita residua alla consegna superiore del 50%.</p>
CONFEZIONAMENTO	<p>Confezioni al massimo da 5 Kg.</p> <p>Le paste alimentari fresche devono essere confezionate in sottovuoto o in atmosfera protettiva. Il sistema di imballaggio garantisce il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio sono conformi alle leggi vigenti.</p>
ETICHETTATURA	Conforme al D.L.vo n. 109/92, D. L.vo 114/06 indica:



*IL COMMISSARIO STRAORDINARIO
PER LA REALIZZAZIONE DELL'UNIVERSIADE NAPOLI 2019
D.L. N 91 DEL 25/07/2018*

	<ul style="list-style-type: none"> • il nome commerciale e la descrizione del prodotto; • l'elenco degli ingredienti; • il peso netto; • il T.M.C. (Termine Minimo di Conservazione); • il nome del fornitore; • la sede dello stabilimento; • il lotto di appartenenza; • le modalità di conservazione.
CONSERVANTI- ADDITIVI - COLORANTI	Assenti.

PRODOTTO	GNOCCHI DI PATATE FRESCHI O SURGELATI
CARATTERISTICHE	Preparati con un contenuto di patate minimo dell'80%. Il prodotto preconfezionato fresco deve avere una vita residua alla consegna superiore al 75%, mentre il prodotto surgelato deve avere una vita residua alla consegna superiore del 50%.
CONFEZIONAMENTO	Confezioni al massimo da 5 Kg. Devono essere confezionate in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva. Il sistema di imballaggio garantisce il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio sono conformi alle leggi vigenti.
ETICHETTATURA	Conforme al D.L.vo n. 109/92, D. L.vo 114/06 indica: <ul style="list-style-type: none"> • il nome commerciale e la descrizione del prodotto; • l'elenco degli ingredienti; • il peso netto; • il T.M.C. (Termine Minimo di Conservazione); • il nome del fornitore; • la sede dello stabilimento; • il lotto di appartenenza; • le modalità di conservazione.
CONSERVANTI- ADDITIVI - COLORANTI	Assenti.

GNOCCHI ALLA ROMANA

- Prodotto surgelato o fresco composto con acqua, semola di grano duro (minimo 25%), latte scremato in polvere, sale, aromi naturali, senza additivi né conservanti.
- Non contengono grassi idrogenati.
- Prodotto fresco confezionato in atmosfera modificata o sottovuoto, shelf life dell'80%.
- Prodotto surgelato confezionato in buste di polietilene, shelf life del 50%.
- Etichettatura conforme al D.Lgs 109/92 e s.m.i.



*IL COMMISSARIO STRAORDINARIO
PER LA REALIZZAZIONE DELL'UNIVERSIADE NAPOLI 2019
D.L. N 91 DEL 25/07/2018*

PRODOTTO	RISO PARBOILED – VIALONE NANO DOP – ROMA – INTEGRALE
ASPETTO	Varietà lunga, affusolata, media, perla laterale poco estesa, striscia breve, dente pronunciato, testa oblunga, sezione schiacciata.
CARATTERISTICHE	Umidità non superiore al 14%. Percentuale di rottura non superiore al 10% di peso, sano, secco, privo di coloritura, esente da muffe. Il prodotto ha una vita residua alla consegna superiore al 50%. Conforme alla Legge n. 325/58 e s.m.i. Dovranno essere utilizzati le varietà: <ul style="list-style-type: none"> - Roma o Vialone nano DOP per confezionare i risotti (rivolti ai servizi di bouvette, banqueting, executive lounge e ristoranti); - Ribe parboiled e integrale per il confezionamento di risotti, brodi e piatti freddi (rivolti al servizio Self service)
CONFEZIONAMENTO	Confezioni al massimo da 5 kg.
ETICHETTATURA	Conforme al D.L.vo n. 109/92 indica: <ul style="list-style-type: none"> • il nome commerciale e la descrizione del prodotto; • il peso netto; • il T.M.C. (Termine Minimo di Conservazione); • la dicitura “prodotto e confezionato da”; • la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento; • la dicitura di identificazione del lotto; • le modalità di conservazione e di utilizzazione.
CONSERVANTI	Assenza di trattamenti chimici o fisici e sostanze che possano modificare il colore naturale o comunque alterare la composizione naturale del riso. (Legge n. 325/58).

PANE E PRODOTTI DA FORNO

PRODOTTO	PANE COMUNE DI TIPO “0” E PANE SPECIALE
ASPETTO	Panino da 50 g.
CARATTERISTICHE	Prodotto conforme alla legge 580/67, al D.P.R. 187 del 9-2-2001 e s.m.i. Il prodotto è ottenuto dalla cottura totale di una pasta lievitata, preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune (cloruro sodico). Il prodotto deve essere fresco di giornata. Il pane speciale deve essere prodotto con aggiunta di olio di oliva nella percentuale stabilita dalla legge del 4,5% riferita alla sostanza secca. Non è consentita la fornitura di pane non completamente cotto o di pane in origine non completamente cotto, né di pane surgelato.
CONFEZIONAMENTO	Il pane può essere del tipo sfuso e/o confezionato singolarmente con materiale idoneo tale da garantire il mantenimento dei requisiti igienici, le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio sono conformi alle leggi vigenti. Viene consegnato in casse di plastica o sacchetti per alimenti.
ETICHETTATURA	Conforme a D.L.vo n. 109/92, D.L.vo 114/06 indica: <ul style="list-style-type: none"> • il nome commerciale e la descrizione del prodotto;



*IL COMMISSARIO STRAORDINARIO
PER LA REALIZZAZIONE DELL'UNIVERSIADE NAPOLI 2019
D.L. N 91 DEL 25/07/2018*

	<ul style="list-style-type: none"> • l'elenco degli ingredienti; • il peso netto; • il T.M.C. (Termine Minimo di Conservazione) , • la dicitura "prodotto e confezionato da"; • la sede dello stabilimento; • il lotto di appartenenza.
CONSERVANTI	Assenti.

PRODOTTO	PANE A FETTE
ASPETTO	Pane a fette, tipo pugliese, da 50-60 g l'una.
CARATTERISTICHE	Prodotto conforme alla legge 580/67, al D.P.R. 187 del 9-2-2001 e s.m.i. Il prodotto è ottenuto dalla cottura totale di una pasta lievitata, preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune (cloruro sodico).
CONFEZIONAMENTO	Il pane è confezionato con materiale idoneo tale da garantire il mantenimento dei requisiti igienici, le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio sono conformi alle leggi vigenti. Viene consegnato in casse di plastica o sacchetti per alimenti.
ETICHETTATURA	Conforme a D.L.vo n. 109/92, D.L.vo 114/06 indica: <ul style="list-style-type: none"> • il nome commerciale e la descrizione del prodotto; • l'elenco degli ingredienti; • il peso netto; • il T.M.C. (Termine Minimo di Conservazione) (minimo 50% di vita commerciale); • la dicitura "prodotto e confezionato da"; • la sede dello stabilimento; • il lotto di appartenenza.
CONSERVANTI	Assenti.

PRODOTTO	CRACKER sia del tipo salato che del tipo non salato E GRISSINI
CARATTERISTICHE	Prodotti da forno ottenuti dalla cottura rapida di uno o più impasti anche lievitati di uno o più sfarinati di cereali, anche integrali, con acqua e con l'eventuale aggiunta di sale, di zuccheri, oli e grassi vegetali non idrogenati, malto, prodotti maltati, crusca alimentare e altri ingredienti, nonché aromi e additivi consentiti. Sono ottenuti per stampaggio ed il loro tenore di umidità non può essere superiore al 3% in peso del prodotto finito, con una tolleranza media del 2% in valore assoluto. Perfetta lievitazione e cottura. Non è consentita fra gli ingredienti lo strutto. Il prodotto ha una vita residua alla consegna superiore al 50%.
CONFEZIONAMENTO	Confezioni monoporzione da 15 g. Il sistema di imballaggio garantisce il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio sono conformi alle leggi vigenti. I prodotti sono preconfezionati in singole unità.



*IL COMMISSARIO STRAORDINARIO
PER LA REALIZZAZIONE DELL'UNIVERSIADE NAPOLI 2019
D.L. N 91 DEL 25/07/2018*

ETICHETTATURA	Conforme a D.L.vo n. 109/92, D.L.vo 114/06 indica: <ul style="list-style-type: none"> • il nome commerciale e la descrizione del prodotto; • l'elenco degli ingredienti; • il peso netto; • il T.M.C. (Termine Minimo di Conservazione); • la dicitura "prodotto e confezionato da"; • la sede dello stabilimento; • il lotto di appartenenza.
CONSERVANTI	Rispetto del D.M. n. 209/96.

PRODOTTO	FETTE BISCOTTATE
CARATTERISTICHE	Sostituto del pane, ottenuto da impasto di farina, acqua, grassi, sale e lievito, lievitato a lungo, modellato e cotto in forno a tunnel, successivamente tagliato a fette e ripassato in forno. Non devono contenere grassi vegetali idrogenati e strutto. Non contiene ingredienti non ammessi dalle leggi vigenti. Il prodotto ha una vita residua alla consegna superiore al 50%.
CONFEZIONAMENTO	Confezioni monoporzione da 15 g. Il sistema di imballaggio protegge il prodotto da eventuali rotture. Garantisce il mantenimento dei requisiti igienico-sanitari. Le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio sono conformi alle leggi vigenti.
ETICHETTATURA	Conforme al D.L.vo n. 109/92 e D.L.vo 114/06 indica: <ul style="list-style-type: none"> • l'elenco degli ingredienti; • il T.M.C. (Termine Minimo di Conservazione); • il nome del fornitore; • la ragione sociale; • la sede del fabbricante; • la sede dello stabilimento; • le modalità di conservazione; • la dicitura di identificazione del lotto.
CONSERVANTI	Rispetto del D.M. n. 209/96.

PRODOTTO	PRODOTTI DA FORNO FRESCHI (DOLCI E SALATI)
ASPETTO	Crostata, pasticceria assortita da thè. Pizza bianca o focaccia.
CARATTERISTICHE	Possiedono i requisiti propri dei prodotti da forno con perfetta lievitazione e cottura, prodotti senza grassi idrogenati, olio di sansa di oliva, strutto e olii di semi.
CONFEZIONAMENTO	Il sistema di imballaggio garantisce il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio sono conformi alle leggi vigenti.
ETICHETTATURA	Conforme al D.L.vo n. 109/92 e D.L.vo 114/06 indica: <ul style="list-style-type: none"> • il nome commerciale e la descrizione del prodotto; • l'elenco degli ingredienti;



*IL COMMISSARIO STRAORDINARIO
PER LA REALIZZAZIONE DELL'UNIVERSIADE NAPOLI 2019
D.L. N 91 DEL 25/07/2018*

	<ul style="list-style-type: none"> • il peso netto; • il T.M.C. (Termine Minimo di Conservazione); • la dicitura "prodotto e confezionato da"; • la sede dello stabilimento; • il lotto di appartenenza; • le modalità di conservazione e di utilizzazione.
CONSERVANTI	Rispetto del D.M. n. 209/96.

PRODOTTO	BRIOCHESS DI PASTICCERIA FRESCA LOCALE
ASPETTO	Prodotto dalla tipica forma a cornetto, nella versione semplice e farcita con confettura, con crema pasticceria e di cioccolato.
CARATTERISTICHE	Possiedono i requisiti propri dei prodotti da forno con perfetta lievitazione e cottura, prodotti a partire dai seguenti ingredienti: farina di grano tenero, zucchero, glucosio, miele, uova, burro, senza grassi idrogenati, latte, panna, frutta, cioccolato, confettura di frutta, acqua, riso, cacao, uva sultanina, ricotta, amido di mais, amido di riso, fecola di patate, lievito, sale, aromi.
CONFEZIONAMENTO	Il sistema di imballaggio garantisce il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio sono conformi alle leggi vigenti.
ETICHETTATURA	Conforme al D.L.vo n. 109/92 e D.L.vo 114/06 indica: <ul style="list-style-type: none"> • il nome commerciale e la descrizione del prodotto; • l'elenco degli ingredienti; • il peso netto; • il T.M.C. (Termine Minimo di Conservazione); • la dicitura "prodotto e confezionato da"; • la sede dello stabilimento; • il lotto di appartenenza; • le modalità di conservazione e di utilizzazione.
CONSERVANTI	Rispetto del D.M. n. 209/96.

PRODOTTO	BOCCE PER PIZZA SURGELATE
ASPETTO	Pasta per pizza prelievitata surgelata in bocce, non contiene conservanti.
CARATTERISTICHE	Il prodotto è ottenuto dall' impastamento di farina di grano tenero di tipo "00" (di forza compresa tra 300 e350 W senza glutine aggiunto), acqua, sale, lievito di birra, olio d'oliva extravergine; il prodotto subisce una prelievitazione e successivamente viene surgelato e confezionato. Shelf life alla consegna minimo del 50%.
CONFEZIONAMENTO	Il prodotto è confezionato con materiale idoneo tale da garantire il mantenimento dei requisiti igienici, le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio sono conformi alle leggi vigenti. Viene consegnato in sacchetti per alimenti contenuti in cartone.
ETICHETTATURA	Conforme a D.L.vo n. 109/92, D.L.vo 114/06 indica: <ul style="list-style-type: none"> • il nome commerciale e la descrizione del prodotto; • l'elenco degli ingredienti; • il peso netto;



*IL COMMISSARIO STRAORDINARIO
PER LA REALIZZAZIONE DELL'UNIVERSIADE NAPOLI 2019
D.L. N 91 DEL 25/07/2018*

- | | |
|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none">• il T.M.C. (Termine Minimo di Conservazione);• la dicitura "prodotto e confezionato da";• la sede dello stabilimento;• il lotto di appartenenza. |
|--|--|



*IL COMMISSARIO STRAORDINARIO
PER LA REALIZZAZIONE DELL'UNIVERSIADE NAPOLI 2019
D.L. N 91 DEL 25/07/2018*

CEREALI E LEGUMI SECCHI

PRODOTTO	FARINA DI GRANO TENERO TIPO "00"
ASPETTO	Sfarinato di colore bianco latte, impalpabile, non presenta alterazioni in atto o residui di contaminazione da parassiti e/o roditori.
CARATTERISTICHE	Prodotto conforme al DPR 187 del 9/2/2001 e s.m.i. Sfarinato ottenuto dalla macinazione del grano tenero: umidità: max 14,50%; quantità massima di ceneri: 0,55% su sostanza secca; quantità massima di glutine secco: 9% su sostanza secca. Il prodotto ha una vita residua alla consegna superiore al 50%.
CONFEZIONAMENTO	Confezioni integre, massimo da 5 Kg.
ETICHETTATURA	Conforme al D.L.vo n. 109/92 e S.m.i. indica: <ul style="list-style-type: none"> • l'elenco degli ingredienti; • il T.M.C. (Termine Minimo di Conservazione); • il nome del fornitore; • la ragione sociale; • la sede del fabbricante; • la sede dello stabilimento; • la dicitura di identificazione del lotto; • le modalità di conservazione.
CONSERVANTI	Rispetto del D.M. n. 209/96.

PRODOTTO	FAGIOLI BORLOTTI/CANNELLINI, CECI, LENTICCHIE
ASPETTO	<ul style="list-style-type: none"> • Semi di fagioli con tegumento bianco macchiato in rosso-viola uniformemente essiccati. • Semi di ceci di dimensione media e colore caratteristico. • Semi di lenticchia di piccola dimensione e di colore verde-marrone. Tutti i semi sono perfettamente integri, privi di terriccio, di sassolini o di residui di altra natura e non infestati da parassiti, privi di muffa, di residui di pesticidi. Sono di pezzatura omogenea. Sono ammessi leggeri difetti di forma.
CARATTERISTICHE	Semi provenienti dalle leguminose sottoposti ad un processo di essiccazione che riduce l'acqua al 13%. Il prodotto ha subito al massimo un anno di conservazione dopo il raccolto. Il trattamento disinfestante rispetta le indicazioni delle leggi vigenti. Origine dei semi: comunità europea. Il prodotto ha una vita residua alla consegna superiore al 50%.
CONFEZIONAMENTO	Confezioni integre sottovuoto o in sacchetti termosigillati, massimo da 5 Kg. Le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio sono conformi alle leggi vigenti.
ETICHETTATURA	Conforme al D.L.vo n. 109/92 indica: <ul style="list-style-type: none"> • l'elenco degli ingredienti; • il T.M.C. (Termine Minimo di Conservazione);



*IL COMMISSARIO STRAORDINARIO
PER LA REALIZZAZIONE DELL'UNIVERSIADE NAPOLI 2019
D.L. N 91 DEL 25/07/2018*

	<ul style="list-style-type: none"> • il nome del fornitore; • la ragione sociale; • la sede del fabbricante; • la sede dello stabilimento; • le modalità di conservazione; • la dicitura di identificazione del lotto.
--	--

PRODOTTO	CORN FLAKES SOFFIATI, ESTRUSI, FIOCCATI
ASPETTO	Aspetto tipico a seconda del processo di produzione dei cereali: per estrusione, per soffiatura o per fiaccatura.
CARATTERISTICHE	<p>Ingredienti per prodotti fioccati: mais , zucchero, estratto di malto d'orzo, sale, sciroppo di glucosio, vitamine, ferro.</p> <p>Ingredienti per prodotti soffiati: riso, zucchero, sale, sciroppo di glucosio-fruttosio, aroma di malto d'orzo, vitamine, ferro.</p> <p>Ingredienti per prodotti estrusi al cacao: riso, zucchero, cioccolato (minimo 6%) (zucchero, pasta di cacao), cacao in polvere, calcio carbonato, sale, sciroppo di glucosio, estratto di malto d'orzo, aroma, vitamine e ferro.</p> <p>Non sono ammessi grassi idrogenati e grassi di origine animale.</p>
CONFEZIONAMENTO	<p>Confezioni integre sottovuoto massimo da kg. 5.</p> <p>Le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio sono conformi alle leggi vigenti.</p>
ETICHETTATURA	<p>Conforme al D.L.vo n. 109/92 e s.m.i. indica:</p> <ul style="list-style-type: none"> • l'elenco degli ingredienti; • il T.M.C. (Termine Minimo di Conservazione); • il nome del fornitore; • la ragione sociale; • la sede del fabbricante; • la sede dello stabilimento; • le modalità di conservazione; • la dicitura di identificazione del lotto.
PER UTENTI CELIACI	I prodotti devono essere presenti nel Prontuario degli alimenti per i celiaci redatto dalla AIC (Associazione Italiana Celiachia)

PRODOTTO	FARINA GIALLA DI MAIS BRAMATA (per polenta)
ASPETTO	Semola gialla, scorrevole, asciutta, priva di sostanze estranee e di grumi. L'odore e il sapore devono essere tipici e caratteristici della farina di mais. Non si deve avvertire odore di stantio, ammuffito, rancido o fermentato, né sapore di acido, non presenta alterazioni in atto o residui di contaminazione da parassiti e/o roditori.
CARATTERISTICHE	<p>Prodotto conforme al DPR 187 del 9/2/2001 e s.m.i.</p> <p>Sfarinato ottenuto dalla macinazione della frazione vitrea del mais, non ogm, di produzione Piemontese:</p> <p>umidità: max 14.0 % ceneri: 0.2 %</p>



*IL COMMISSARIO STRAORDINARIO
PER LA REALIZZAZIONE DELL'UNIVERSIADE NAPOLI 2019
D.L. N 91 DEL 25/07/2018*

	fibra: 0.3 % proteine: 9.0 % carboidrati: 77.0 % lipidi: 1.0 % Il prodotto ha una vita residua alla consegna superiore al 50%.
CONFEZIONAMENTO	Confezioni integre, massimo da 5 Kg.
ETICHETTATURA	Conforme al D.L.vo n. 109/92 e S.m.i. indica: <ul style="list-style-type: none"> • l'elenco degli ingredienti; • il T.M.C. (Termine Minimo di Conservazione); • il nome del fornitore; • la ragione sociale; • la sede del fabbricante; • la sede dello stabilimento; • la dicitura di identificazione del lotto; • le modalità di conservazione.

ORTOFRUTTA

PRODOTTO	FRUTTA E VERDURA FRESCA DI STAGIONE
CARATTERISTICHE	Prodotti ortofrutticoli conformi al Regolamento CE 1221 del 05.12.2008, di prima categoria o extra se la prima non è disponibile. I prodotti sono sani, integri, puliti, privi di terra, parassiti e privi di alterazioni dovute ai parassiti, privi di umidità esterna, odore e sapore estranei, esenti da trattamenti con prodotti fitosanitari utilizzabili sulle derrate alimentari immagazzinate. Hanno raggiunto il grado di maturità appropriato. I frutti devono essere omogenei e uniformi. La frutta se sottoposta a frigo-conservazione e/o bagni conservativi dovrà essere accompagnata dalla dichiarazione dei trattamenti subiti in post-raccolto.
ETICHETTATURA	Conforme al D.Lgs 109/92, e al Reg. CE 1221 del 05.12.2008
CONFEZIONAMENTO	Il sistema di imballaggio garantisce il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio sono conformi alle leggi vigenti. Gli imballaggi possono essere di legno o di altro materiale idoneo; in ogni imballaggio devono essere riportati esternamente almeno su di un lato o in etichetta, in modo indelebile e chiaramente leggibile: denominazione e sede della ditta di confezionamento; prodotto; varietà e tipo.
CONSERVANTI	Conformi ai limiti indicati nell'O.M. 18/07/1990, al Reg. CE 1221/08 e s.m.i.

PRODOTTO	IV GAMMA
CARATTERISTICHE	Ricavati da prodotti ortofrutticoli nazionali di prima categoria. Prodotti freschi mondati e lavorati che conservano le loro caratteristiche per alcuni giorni, già pronti per essere consumati. Igienizzazione con amuchina prima del confezionamento. Devono essere conformi al Reg CEE 79/88 e 2323/88 per le insalate e D.M. 7/4/40 per le patate.



*IL COMMISSARIO STRAORDINARIO
PER LA REALIZZAZIONE DELL'UNIVERSIADE NAPOLI 2019
D.L. N 91 DEL 25/07/2018*

ETICHETTATURA	Conforme al D.Lgs 109/92 e smi, e al regolamento CE 1221 del 05.12.2008
CONFEZIONAMENTO	Confezioni in atm chiuse ermeticamente. Il sistema di imballaggio garantisce il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio sono conformi alle leggi vigenti.
CONSERVANTI	Conformi ai limiti indicati nell'O.M. 18/07/1990.

PRODOTTO	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE IN LIQUIDO DI GOVERNO (solo se espressamente richiesta dal Centro)
CARATTERISTICHE	Prodotti frutticoli freschi di stagione, di prima categoria, mondati, lavorati e confezionati in secchielli, pronti per il consumo. Shelf life del prodotto alla consegna del 75%.
ETICHETTATURA	Conforme al D.Lgs 109/92 e smi.
CONFEZIONAMENTO	Confezioni chiuse ermeticamente massimo da 5 Kg. La frutta è immersa tal quale nel proprio liquido di governo. Il sistema di imballaggio garantisce il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio sono conformi alle leggi vigenti.
ANTIOSSIDANTI	Acido citrico, acido ascorbico.

PRODOTTO	SUCCO DI LIMONE
CARATTERISTICHE	Prodotto da limoni freschi di stagione, di prima categoria e di provenienza nazionale. Aspetto fisico: liquido Colore: giallo avorio Sapore/Odore: esprime il caratteristico gusto ed aroma fruttato del limone appena spremuto Composizione: Succo di limone (100%). Shelf life del prodotto alla consegna del 75%.
ETICHETTATURA	Conforme al D.Lgs 109/92 e smi.
CONFEZIONAMENTO	In bottiglie di vetro da 1 Lt. Il sistema di imballaggio garantisce il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio sono conformi alle leggi vigenti.
CONSERVANTI	Solfiti

BARBABIETOLA ROSSA – V GAMMA

Barbabietola cotta al vapore, sbucciata, in confezione sottovuoto. Il prodotto non contiene additivi.
Shelf life del prodotto alla consegna del 75%.
Etichettatura conforma al D.lgs 109/92 e s.m.i.



*IL COMMISSARIO STRAORDINARIO
PER LA REALIZZAZIONE DELL'UNIVERSIADE NAPOLI 2019
D.L. N 91 DEL 25/07/2018*

PRODOTTO	FUNGHI PORCINI SECCHI TAGLIATI
CARATTERISTICHE	Prodotto da funghi sani della specie <i>Boletus edulis</i> , di origine italiana, puliti, spezzettati, profumo intenso, essiccato naturalmente. Shelf life del prodotto alla consegna del 75%.
ETICHETTATURA	Prodotto conforme al D.P.R. n. 376/95, al D.Lgs 109/92 e smi.
CONFEZIONAMENTO	Confezioni chiuse ermeticamente massimo da 1 Kg. Il sistema di imballaggio garantisce il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio sono conformi alle leggi vigenti.



*IL COMMISSARIO STRAORDINARIO
PER LA REALIZZAZIONE DELL'UNIVERSIADE NAPOLI 2019
D.L. N 91 DEL 25/07/2018*

PRODOTTI SURGELATI

- devono provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ai sensi del D.lgs 531/92 ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE oppure extracomunitari, a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla CEE, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti.
- la fornitura di prodotti surgelati deve essere conforme a quanto previsto dal D.Lgs 110/92 e s.m.i.;
- il pesce congelato non deve aver subito altro trattamento oltre alle normali lavorazioni (toielettatura, eviscerazione, spellatura, eventuale filettatura) e al trattamento con il freddo

Etichettatura e caratteristiche merceologiche – indicazioni generali

Sulla confezione dei prodotti ittici devono figurare il paese di spedizione e il numero di riconoscimento dello stabilimento, la denominazione del prodotto deve essere conforme al **Decreto del MIPAF del 31/1/2008 pubblicato sulla GU n. 45 del 22-2-08 e s.m.i., relativo alla “denominazione in lingua italiana delle specie ittiche di interesse commerciale”**.

I contenitori utilizzati per la distribuzione o la conservazione di prodotti della pesca devono essere costruiti in modo da garantire la protezione dei prodotti dalla contaminazione e la loro conservazione in condizioni igieniche soddisfacenti.

I prodotti non devono presentare manifestamente dei parassiti.

I valori di ABVT e di istamina devono essere conformi alla normativa.

I prodotti della pesca non devono contenere, nelle loro parti commestibili, contaminanti presenti nell'ambiente acquatico, come metalli pesanti e sostanze organoalogenate, in quantità tali che l'assorbimento alimentare calcolato sia superiore alla dose giornaliera o settimanale ammissibile per l'uomo.

Gli imballaggi devono rispondere a tutte le norme igieniche e, in particolare, devono essere tali da non alterare le caratteristiche organolettiche dei prodotti della pesca, tali da non trasmettere sostanze nocive per la salute umana, sufficientemente solidi per garantire una protezione efficace.

I prodotti della pesca congelati devono essere mantenuti a una temperatura stabile di -18°C o inferiore in tutti i punti del prodotto, con eventuali brevi fluttuazioni verso l'alto, di 3°C al massimo, durante il trasporto.

I prodotti ittici non possono essere depositati o trasportati con altri prodotti che possano pregiudicarne la salubrità o contaminarli, senza che siano imballati in modo da assicurare una protezione soddisfacente.

E' vietato trasportare i prodotti della pesca in un veicolo o in un contenitore che non sia pulito e disinfettato.

I prodotti della pesca congelati o surgelati devono presentare le seguenti caratteristiche:

- devono essere consegnati in confezioni originali, chiuse dal fabbricante o dal confezionatore
- la pezzatura deve essere omogenea e costante



*IL COMMISSARIO STRAORDINARIO
PER LA REALIZZAZIONE DELL'UNIVERSIADE NAPOLI 2019
D.L. N 91 DEL 25/07/2018*

- la glassatura deve essere presente e formare uno strato omogeneo e costante; in etichetta deve essere dichiarata la percentuale di glassatura e il peso del prodotto al netto della glassatura
- i prodotti devono essere accuratamente sviscerati
- devono essere privi di segni di pressione o scorticature, di sudiciume o di decolorazione
- devono essere privi di parassiti o di segni di pregresse infestazioni
- non vi devono essere corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccamenti, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari
- categoria di freschezza Extra o A, in analogia con quanto previsto dal Reg.CEE 2406/96 e sm.i. e in base allo schema Artioli-Ciani
- il prodotto dopo scongelazione deve presentare le medesime caratteristiche del prodotto fresco, ossia: odore di fresco- pelle di colore tipico della specie, tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti- consistenza soda ed elastica - privo di alterazioni di odore, colore, consistenza e sapore
- non essere stati trattati con conservanti o altre sostanze.
- Il test di rancidità deve risultare negativo
- Assenza di fosfati/polifosfati
- La **shelf life residua** deve essere pari almeno al **75%**

I prodotti surgelati non devono presentare:

- alterazioni di colore, odore, sapore
- bruciature da freddo
- parziali decolorazioni
- ammuffimenti
- fenomeni di putrefazione profonda
-

PRODOTTO	FILETTI/TRANCI DI PESCE MERLUZZO IQF (<i>Gadus morhua morhua</i> , <i>Gadus morhua callarias</i> , <i>Pollachius virens</i>)
CARATTERISTICHE	<p>Il prodotto deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.</p> <p>La temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a -18°C.</p> <p>La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo. La forma deve essere quella tipica della specie.</p> <p>L'odore deve essere gradevole.</p> <p>La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.</p> <p>I filetti non devono presentare:</p> <ul style="list-style-type: none"> - bruciature da freddo - grumi di sangue - pezzi di pelle



*IL COMMISSARIO STRAORDINARIO
PER LA REALIZZAZIONE DELL'UNIVERSIADE NAPOLI 2019
D.L. N 91 DEL 25/07/2018*

	<ul style="list-style-type: none"> - pinne o resti di pinne - residui di membrane/parete addominale - colorazione anormale - attacchi parassitari. <p>Deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante. I filetti, dichiarati senza spine, non devono presentare spine superiori a 5 mm. E' tollerata la presenza di una sola spina inferiore a 5 mm.</p> <p><i>Parametri fisici</i> Glassatura massima dichiarata 20%</p>																								
COMPOSIZIONE CHIMICA per 100 gr di parte edibile	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Parte edibile %</td> <td style="text-align: center;">75</td> <td>Ferro (mg)</td> <td style="text-align: center;">0,6</td> </tr> <tr> <td>Acqua (g)</td> <td style="text-align: center;">80,8</td> <td>Calcio (mg)</td> <td style="text-align: center;">30</td> </tr> <tr> <td>Proteine (g)</td> <td style="text-align: center;">17,3</td> <td>Fosforo (mg)</td> <td style="text-align: center;">188</td> </tr> <tr> <td>Lipidi (g)</td> <td style="text-align: center;">0,6</td> <td>Tiamina (mg)</td> <td style="text-align: center;">0,03</td> </tr> <tr> <td>Colesterolo (g)</td> <td style="text-align: center;">50</td> <td>Riblofavina (mg)</td> <td style="text-align: center;">0,12</td> </tr> <tr> <td>Energia (Kcal)</td> <td style="text-align: center;">77</td> <td>Energia (kj)</td> <td style="text-align: center;">320</td> </tr> </table>	Parte edibile %	75	Ferro (mg)	0,6	Acqua (g)	80,8	Calcio (mg)	30	Proteine (g)	17,3	Fosforo (mg)	188	Lipidi (g)	0,6	Tiamina (mg)	0,03	Colesterolo (g)	50	Riblofavina (mg)	0,12	Energia (Kcal)	77	Energia (kj)	320
Parte edibile %	75	Ferro (mg)	0,6																						
Acqua (g)	80,8	Calcio (mg)	30																						
Proteine (g)	17,3	Fosforo (mg)	188																						
Lipidi (g)	0,6	Tiamina (mg)	0,03																						
Colesterolo (g)	50	Riblofavina (mg)	0,12																						
Energia (Kcal)	77	Energia (kj)	320																						
CONFEZIONAMENTO	Le singole confezioni sono originali, sigillate dal produttore. Le piccole porzionature possono essere confezionate frazionate a cura del fornitore in condizioni igieniche ottimali e in locali autorizzati allo scopo. I materiali di confezionamento utilizzati soddisfano tutte le norme igieniche vigenti.																								
ETICHETTATURA	<p>Conforme al D.L.vo n. 109/92, D.Lgs 110/92, S.m.i. indica:</p> <ul style="list-style-type: none"> • la denominazione di vendita completata dal termine «surgelato»; • la qualità netta espressa in unità di massa; • l'indicazione del lotto; • il nome o la ragione sociale e la sede del produttore o del confezionatore oppure di un venditore stabilito all'interno della Comunità europea. 																								
TRASPORTO	I veicoli impiegati per il trasporto delle forniture sono autorizzati al trasporto dei prodotti ittici congelati e garantiscono la conservazione a temperatura prevista (inf. o uguale a -18°C per i surgelati, - 12°C per i congelati) per tutta la durata del trasporto, come previsto dalla normativa indicata nella sezione "riferimenti legislativi"																								
CONSERVANTI	Conforme al D.M. n. 209/96.																								
PRODOTTO	FILETTI/TRANCI DI PLATESSA IQF (<i>pleuronectes platessa</i>)																								
CARATTERISTICHE	<p>Il prodotto deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.</p> <p>La temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a -18°C.</p> <p>La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo.</p> <p>La forma deve essere quella tipica della specie.</p> <p>L'odore deve essere gradevole .</p>																								



IL COMMISSARIO STRAORDINARIO
PER LA REALIZZAZIONE DELL'UNIVERSIADE NAPOLI 2019
D.L. N 91 DEL 25/07/2018

	<p>La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente. I filetti i non devono presentare:</p> <ul style="list-style-type: none"> - bruciature da freddo - grumi di sangue - pinne o resti di pinne - pezzi di pelle (nei filetti dichiarati senza pelle) - residui di membrane/parete addominale - colorazione anormale - attacchi parassitari. <p>Deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante. I filetti di platessa, dichiarati senza spine, non devono presentare spine superiori a 5 mm. E' tollerata la presenza di una sola spina inferiore a 5mm. <i>Parametri fisici</i> Glassatura massima dichiarata 20%</p>																								
COMPOSIZIONE CHIMICA per 100 gr di parte edibile	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 33%;">Parte edibile %</td> <td style="width: 17%;">48</td> <td style="width: 33%;">Ferro (mg)</td> <td style="width: 17%;">0,4</td> </tr> <tr> <td>Acqua (g)</td> <td>79,4</td> <td>Calcio (mg)</td> <td>11</td> </tr> <tr> <td>Proteine (g)</td> <td>17,3</td> <td>Fosforo (mg)</td> <td>174</td> </tr> <tr> <td>Lipidi (g)</td> <td>1,3</td> <td>Tiamina (mg)</td> <td>0,08</td> </tr> <tr> <td>Colesterolo (g)</td> <td>25</td> <td>Riblofavina (mg)</td> <td>0,12</td> </tr> <tr> <td>Energia (Kcal)</td> <td>81</td> <td>Energia (kj)</td> <td>280</td> </tr> </table>	Parte edibile %	48	Ferro (mg)	0,4	Acqua (g)	79,4	Calcio (mg)	11	Proteine (g)	17,3	Fosforo (mg)	174	Lipidi (g)	1,3	Tiamina (mg)	0,08	Colesterolo (g)	25	Riblofavina (mg)	0,12	Energia (Kcal)	81	Energia (kj)	280
Parte edibile %	48	Ferro (mg)	0,4																						
Acqua (g)	79,4	Calcio (mg)	11																						
Proteine (g)	17,3	Fosforo (mg)	174																						
Lipidi (g)	1,3	Tiamina (mg)	0,08																						
Colesterolo (g)	25	Riblofavina (mg)	0,12																						
Energia (Kcal)	81	Energia (kj)	280																						
CONFEZIONAMENTO	<p>Le singole confezioni sono originali, sigillate dal produttore. Le piccole porzionature possono essere confezionate frazionate a cura del fornitore in condizioni igieniche ottimali e in locali autorizzati allo scopo. I materiali di confezionamento utilizzati soddisfano tutte le norme igieniche vigenti.</p>																								
ETICHETTATURA	<p>Conforme al D.L.vo n. 109/92, D.Lgs 110/92, S.m.i. indica:</p> <ul style="list-style-type: none"> • la denominazione di vendita completata dal termine «surgelato»; • la qualità netta espressa in unità di massa; • l'indicazione del lotto; • il nome o la ragione sociale e la sede del produttore o del confezionatore oppure di un venditore stabilito all'interno della Comunità europea. 																								
TRASPORTO	<p>I veicoli impiegati per il trasporto delle forniture sono autorizzati al trasporto dei prodotti ittici congelati e garantiscono la conservazione a temperatura prevista (inf. o uguale a -18°C per i surgelati, - 12°C per i congelati) per tutta la durata del trasporto, come previsto dalla normativa indicata nella sezione "riferimenti legislativi"</p>																								
CONSERVANTI	<p>Conforme al D.M. n. 209/96.</p>																								



*IL COMMISSARIO STRAORDINARIO
PER LA REALIZZAZIONE DELL'UNIVERSIADE NAPOLI 2019
D.L. N 91 DEL 25/07/2018*

PRODOTTO	FILETTI/TRANCI DI PALOMBO IQF (<i>Mustelus mustelus</i>, <i>Mustelus asterias</i>)																											
CARATTERISTICHE	<p>Il prodotto deve essere mantenuto a una temperatura uguale o inferiore a 18°C. In particolare, i prodotti devono essere decapitati e accuratamente spellati ed eviscerati. I prodotti non devono presentare:</p> <ul style="list-style-type: none"> - macchie di sangue - pinne esterne o parti di pinne - difetti di colorazione della carne. <p>I tranci non devono presentare residui di membrane nere (della cavità addominale) superiori a 3cm².</p> <p>La pezzatura deve essere uniforme.</p> <p>Dopo la cottura il prodotto deve presentare:</p> <ul style="list-style-type: none"> - sapore caratteristico della specie ed essere esente da odori e sapori sgradevoli; - la carne deve essere soda e non presentare alcuna proprietà anormale, quale, ad esempio, consistenza cretacea o lattiginosa. <p><i>Parametri fisici:</i> Glassatura massima dichiarata 20%</p>																											
COMPOSIZIONE CHIMICA per 100 gr di parte edibile	<table border="1"> <tr> <td>Parte edibile %</td> <td>65</td> <td>Ferro (mg)</td> <td>1,0</td> </tr> <tr> <td>Acqua (g)</td> <td>79,2</td> <td>Calcio (mg)</td> <td>31</td> </tr> <tr> <td>Proteine (g)</td> <td>16</td> <td>Fosforo (mg)</td> <td>218</td> </tr> <tr> <td>Lipidi (g)</td> <td>1,2</td> <td>Tiamina (mg)</td> <td>0,03</td> </tr> <tr> <td>Energia (kj)</td> <td>333</td> <td>Riblofavina (mg)</td> <td>0,03</td> </tr> <tr> <td>Energia (Kcal)</td> <td>88</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	Parte edibile %	65	Ferro (mg)	1,0	Acqua (g)	79,2	Calcio (mg)	31	Proteine (g)	16	Fosforo (mg)	218	Lipidi (g)	1,2	Tiamina (mg)	0,03	Energia (kj)	333	Riblofavina (mg)	0,03	Energia (Kcal)	88					
Parte edibile %	65	Ferro (mg)	1,0																									
Acqua (g)	79,2	Calcio (mg)	31																									
Proteine (g)	16	Fosforo (mg)	218																									
Lipidi (g)	1,2	Tiamina (mg)	0,03																									
Energia (kj)	333	Riblofavina (mg)	0,03																									
Energia (Kcal)	88																											
CONFEZIONAMENTO	Le singole confezioni sono originali, sigillate dal produttore. Le piccole porzionature possono essere confezionate frazionate a cura del fornitore in condizioni igieniche ottimali e in locali autorizzati allo scopo. I materiali di confezionamento utilizzati soddisfano tutte le norme igieniche vigenti.																											
ETICHETTATURA	<p>Conforme al D.L.vo n. 109/92, D.Lgs 110/92, S.m.i. indica:</p> <ul style="list-style-type: none"> • la denominazione di vendita completata dal termine «surgelato»; • la qualità netta espressa in unità di massa; • l'indicazione del lotto; • il nome o la ragione sociale e la sede del produttore o del confezionatore oppure di un venditore stabilito all'interno della Comunità europea. 																											
TRASPORTO	I veicoli impiegati per il trasporto delle forniture sono autorizzati al trasporto dei prodotti ittici congelati e garantiscono la conservazione a temperatura prevista (inf. o uguale a -18°C per i surgelati, - 12°C per i congelati) per tutta la durata del trasporto, come previsto dalla normativa																											



*IL COMMISSARIO STRAORDINARIO
PER LA REALIZZAZIONE DELL'UNIVERSIADE NAPOLI 2019
D.L. N 91 DEL 25/07/2018*

	indicata nella sezione "riferimenti legislativi"
CONSERVANTI	Conforme al D.M. n. 209/96.

PRODOTTO	FILETTI/TRANCI DI PESCE SPADA IQF (<i>Xiphias gladius</i>)																		
CARATTERISTICHE	<p>Il pesce spada congelato o surgelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.</p> <p>La temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a -18°C. La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo. La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni.</p> <p>La forma deve essere quella tipica della specie.</p> <p>L'odore deve essere gradevole.</p> <p>La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.</p> <p><i>Parametri fisici:</i> Glassatura massima dichiarata 20%</p>																		
COMPOSIZIONE CHIMICA per 100 gr di parte edibile	<table border="1"> <tr> <td>Proteine (g)</td> <td>16,9</td> <td>Colsterolo</td> <td>70</td> </tr> <tr> <td>Lipidi (g)</td> <td>4,2</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Glicidi</td> <td>1</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Energia (Kcal)</td> <td>109</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>			Proteine (g)	16,9	Colsterolo	70	Lipidi (g)	4,2			Glicidi	1			Energia (Kcal)	109		
Proteine (g)	16,9	Colsterolo	70																
Lipidi (g)	4,2																		
Glicidi	1																		
Energia (Kcal)	109																		
CONFEZIONAMENTO	Le singole confezioni sono originali, sigillate dal produttore. Le piccole porzionature possono essere confezionate frazionate a cura del fornitore in condizioni igieniche ottimali e in locali																		



*IL COMMISSARIO STRAORDINARIO
PER LA REALIZZAZIONE DELL'UNIVERSIADE NAPOLI 2019
D.L. N 91 DEL 25/07/2018*

	autorizzati allo scopo. I materiali di confezionamento utilizzati soddisfano tutte le norme igieniche vigenti.
ETICHETTATURA	Conforme al D.L.vo n. 109/92, D.Lgs 110/92, S.m.i. indica: <ul style="list-style-type: none"> • la denominazione di vendita completata dal termine «surgelato»; • la qualità netta espressa in unità di massa; • l'indicazione del lotto; • il nome o la ragione sociale e la sede del produttore o del confezionatore oppure di un venditore stabilito all'interno della Comunità europea.
TRASPORTO	I veicoli impiegati per il trasporto delle forniture sono autorizzati al trasporto dei prodotti ittici congelati e garantiscono la conservazione a temperatura prevista (inf. o uguale a -18°C per i surgelati, - 12°C per i congelati) per tutta la durata del trasporto, come previsto dalla normativa indicata nella sezione "riferimenti legislativi"
CONSERVANTI	Conforme al D.M. n. 209/96.

PRODOTTO	FILETTI/TRANCI DI SALMONE IQF <i>(Salmo salar, Oncorhynchus kisutsch, Oncorhynchus keta, Oncorhynchus gorbuscha)</i>
CARATTERISTICHE	Il salmone surgelato o congelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. La temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a -18°C. La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo.



IL COMMISSARIO STRAORDINARIO
PER LA REALIZZAZIONE DELL'UNIVERSIADE NAPOLI 2019
D.L. N 91 DEL 25/07/2018

	<p>La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni. La forma deve essere quella tipica della specie. L'odore deve essere gradevole. La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente. I filetti e i tranci non devono presentare:</p> <ul style="list-style-type: none"> - bruciature da freddo - grumi di sangue - pinne o resti di pinne - residui di membrane/parete addominale - colorazione anormale - attacchi parassitari <p>Deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante. I filetti, dichiarati senza spine, non devono presentare spine superiori a 5 mm. E' tollerata la presenza di una sola spina inferiore a 5 mm. <i>Parametri fisici:</i> Glassatura massima dichiarata 20% (per i filetti). Deve essere conforme alla normativa vigente.</p>																								
<p>COMPOSIZIONE CHIMICA per 100 gr di parte edibile</p>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 33%;">Parte edibile %</td> <td style="width: 16.5%;">65</td> <td style="width: 33%;">Ferro (mg)</td> <td style="width: 16.5%;">0,7</td> </tr> <tr> <td>Acqua (g)</td> <td>68</td> <td>Calcio (mg)</td> <td>27</td> </tr> <tr> <td>Proteine (g)</td> <td>18,4</td> <td>Fosforo (mg)</td> <td>280</td> </tr> <tr> <td>Lipidi (g)</td> <td>12</td> <td>Tiamina (mg)</td> <td>0,20</td> </tr> <tr> <td>Colesterolo (g)</td> <td>35</td> <td>Riblofavina (mg)</td> <td>0,15</td> </tr> <tr> <td>Energia (Kcal)</td> <td>185</td> <td>Energia (kj)</td> <td>776</td> </tr> </table>	Parte edibile %	65	Ferro (mg)	0,7	Acqua (g)	68	Calcio (mg)	27	Proteine (g)	18,4	Fosforo (mg)	280	Lipidi (g)	12	Tiamina (mg)	0,20	Colesterolo (g)	35	Riblofavina (mg)	0,15	Energia (Kcal)	185	Energia (kj)	776
Parte edibile %	65	Ferro (mg)	0,7																						
Acqua (g)	68	Calcio (mg)	27																						
Proteine (g)	18,4	Fosforo (mg)	280																						
Lipidi (g)	12	Tiamina (mg)	0,20																						
Colesterolo (g)	35	Riblofavina (mg)	0,15																						
Energia (Kcal)	185	Energia (kj)	776																						
<p>CONFEZIONAMENTO</p>	<p>Le singole confezioni sono originali, sigillate dal produttore. Le piccole porzionature possono essere confezionate frazionate a cura del fornitore in condizioni igieniche ottimali e in locali autorizzati allo scopo. I materiali di confezionamento utilizzati soddisfano tutte le norme igieniche vigenti.</p>																								
<p>ETICHETTATURA</p>	<p>Conforme al D.L.vo n. 109/92, D.Lgs 110/92, S.m.i. indica:</p> <ul style="list-style-type: none"> • la denominazione di vendita completata dal termine «surgelato»; • la qualità netta espressa in unità di massa; • l'indicazione del lotto; • il nome o la ragione sociale e la sede del produttore o del confezionatore oppure di un venditore stabilito all'interno della Comunità europea. 																								
<p>TRASPORTO</p>	<p>I veicoli impiegati per il trasporto delle forniture sono autorizzati al trasporto dei prodotti ittici congelati e garantiscono la conservazione a temperatura prevista (inf. o uguale a -18°C per i surgelati, - 12°C per i congelati) per tutta la durata del trasporto, come previsto dalla normativa indicata nella sezione "riferimenti legislativi"</p>																								
<p>CONSERVANTI</p>	<p>Conforme al D.M. n. 209/96.</p>																								



*IL COMMISSARIO STRAORDINARIO
PER LA REALIZZAZIONE DELL'UNIVERSIADE NAPOLI 2019
D.L. N 91 DEL 25/07/2018*

PRODOTTO	FILETTI/TRANCI DI NASELLO IQF <u>(Merluccius senegalensis, Merluccius bilinearis, Merluccius merluccius; Merluccius capensis, merluccius hubbsi)</u>																										
CARATTERISTICHE	<p>Il pesce congelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.</p> <p>La temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a -18°C.</p> <p>La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo.</p> <p>La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni.</p> <p>La forma deve essere quella tipica della specie.</p> <p>L'odore deve essere gradevole.</p> <p>La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.</p> <p>I tranci non devono presentare:</p> <ul style="list-style-type: none"> - bruciature da freddo - grumi di sangue - pinne o resti di pinne - residui di membrane/parete addominale - colorazione anormale - attacchi parassitari <p>Deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante.</p> <p><i>Parametri fisici:</i> Glassatura massima dichiarata 20%</p>																										
COMPOSIZIONE CHIMICA per 100 gr di parte edibile	<table border="1"> <tr> <td>Parte edibile %</td> <td>75</td> <td>Ferro (mg)</td> <td>0,6</td> </tr> <tr> <td>Acqua (g)</td> <td>80,8</td> <td>Calcio (mg)</td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>Proteine (g)</td> <td>17,3</td> <td>Fosforo (mg)</td> <td>188</td> </tr> <tr> <td>Lipidi (g)</td> <td>0,6</td> <td>Tiamina (mg)</td> <td>0,03</td> </tr> <tr> <td>Colesterolo (g)</td> <td>50</td> <td>Riblofavina (mg)</td> <td>0,12</td> </tr> <tr> <td>Energia (Kcal)</td> <td>77</td> <td>Energia (kj)</td> <td>320</td> </tr> </table>	Parte edibile %	75	Ferro (mg)	0,6	Acqua (g)	80,8	Calcio (mg)	30	Proteine (g)	17,3	Fosforo (mg)	188	Lipidi (g)	0,6	Tiamina (mg)	0,03	Colesterolo (g)	50	Riblofavina (mg)	0,12	Energia (Kcal)	77	Energia (kj)	320		
Parte edibile %	75	Ferro (mg)	0,6																								
Acqua (g)	80,8	Calcio (mg)	30																								
Proteine (g)	17,3	Fosforo (mg)	188																								
Lipidi (g)	0,6	Tiamina (mg)	0,03																								
Colesterolo (g)	50	Riblofavina (mg)	0,12																								
Energia (Kcal)	77	Energia (kj)	320																								
CONFEZIONAMENTO	Le singole confezioni sono originali, sigillate dal produttore. Le piccole porzionature possono essere confezionate frazionate a cura del fornitore in condizioni igieniche ottimali e in locali autorizzati allo scopo. I materiali di confezionamento utilizzati soddisfano tutte le norme																										



*IL COMMISSARIO STRAORDINARIO
PER LA REALIZZAZIONE DELL'UNIVERSIADE NAPOLI 2019
D.L. N 91 DEL 25/07/2018*

	igieniche vigenti.
ETICHETTATURA	Conforme al D.L.vo n. 109/92, D.Lgs 110/92, S.m.i. indica: <ul style="list-style-type: none"> • la denominazione di vendita completata dal termine «surgelato»; • la qualità netta espressa in unità di massa; • l'indicazione del lotto; • il nome o la ragione sociale e la sede del produttore o del confezionatore oppure di un venditore stabilito all'interno della Comunità europea.
TRASPORTO	I veicoli impiegati per il trasporto delle forniture sono autorizzati al trasporto dei prodotti ittici congelati e garantiscono la conservazione a temperatura prevista (inf. o uguale a -18°C per i surgelati, - 12°C per i congelati) per tutta la durata del trasporto, come previsto dalla normativa indicata nella sezione "riferimenti legislativi"
CONSERVANTI	Conforme al D.M. n. 209/96.

PRODOTTO	FILETTI/TRANCI DI CERNIA IQF (<i>Epinephelus aeneus</i>, <i>Epinephelus alexandrinus</i>, <i>Epinephelus caninus</i>)
CARATTERISTICHE	<p>I filetti devono essere mantenuti a una temperatura uguale o inferiore a -18°C. In particolare, i filetti non devono presentare:</p> <ul style="list-style-type: none"> - macchie di sangue - pinne esterne o parti di pinne - residui di pelle superiori a 3cm² - residui di membrane nere (della cavità addominale) superiori a 3cm² - difetti di colorazione della carne. <p>I filetti devono essere dichiarati "senza spine" e non devono presentare spine superiori a 5mm La pezzatura deve essere uniforme. Dopo la cottura il prodotto deve presentare:</p> <ul style="list-style-type: none"> - sapore caratteristico della specie ed essere esente da odori e sapori sgradevoli; - la carne deve essere soda e non presentare alcuna proprietà anormale, quale, ad esempio, consistenza cretacea o lattiginosa. <p><i>Parametri fisici:</i> Glassatura massima dichiarata 20%</p>



*IL COMMISSARIO STRAORDINARIO
PER LA REALIZZAZIONE DELL'UNIVERSIADE NAPOLI 2019
D.L. N 91 DEL 25/07/2018*

COMPOSIZIONE CHIMICA per 100 gr di parte edibile	Parte edibile %	68	Ferro (mg)	0,3
	Acqua (g)	78,5	Calcio (mg)	11
	Proteine (g)	17	Fosforo (mg)	128
	Lipidi (g)	2	Tiamina (mg)	0,04
	Energia (kj)	368	Riblofavina (mg)	0,12
	Energia (Kcal)	88		
CONFEZIONAMENTO	Le singole confezioni sono originali, sigillate dal produttore. Le piccole porzionature possono essere confezionate frazionate a cura del fornitore in condizioni igieniche ottimali e in locali autorizzati allo scopo. I materiali di confezionamento utilizzati soddisfano tutte le norme igieniche vigenti.			
ETICHETTATURA	Conforme al D.L.vo n. 109/92, D.Lgs 110/92, S.m.i. indica: <ul style="list-style-type: none"> • la denominazione di vendita completata dal termine «surgelato»; • la qualità netta espressa in unità di massa; • l'indicazione del lotto; • il nome o la ragione sociale e la sede del produttore o del confezionatore oppure di un venditore stabilito all'interno della Comunità europea. 			
TRASPORTO	I veicoli impiegati per il trasporto delle forniture sono autorizzati al trasporto dei prodotti ittici congelati e garantiscono la conservazione a temperatura prevista (inf. o uguale a -18°C per i surgelati, - 12°C per i congelati) per tutta la durata del trasporto, come previsto dalla normativa indicata nella sezione "riferimenti legislativi"			
CONSERVANTI	Conforme al D.M. n. 209/96.			

PRODOTTO	FILETTI/TRANCI DI TROTA IQF
-----------------	------------------------------------



*IL COMMISSARIO STRAORDINARIO
PER LA REALIZZAZIONE DELL'UNIVERSIADE NAPOLI 2019
D.L. N 91 DEL 25/07/2018*

	<i>(Onchorhynchus mykiss)</i>																											
CARATTERISTICHE	<p>La trota surgelato o congelata deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. La temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a – 18°C. La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo.</p> <p>La pelle deve presentare colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni. La forma deve essere quella tipica della specie. L'odore deve essere gradevole. La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente. I pesci eviscerati non devono presentare:</p> <ul style="list-style-type: none"> - alterazioni di forma; - eccessiva disidratazione o bruciatura da freddo; - colorazioni anormali; - lesioni cutanee; - odori anormali; <ul style="list-style-type: none"> - tagli nelle cavità addominali; - resti di visceri; - ventre rotto o lische ventrali distaccate; - lavaggio insufficiente. <p><i>Parametri fisici:</i> Glassatura massima dichiarata 20%</p>																											
COMPOSIZIONE CHIMICA per 100 gr di parte edibile	<table border="1"> <tr> <td>Parte edibile %</td> <td>55</td> <td>Ferro (mg)</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Acqua (g)</td> <td>80,5</td> <td>Calcio (mg)</td> <td>14</td> </tr> <tr> <td>Proteine (g)</td> <td>14,7</td> <td>Fosforo (mg)</td> <td>220</td> </tr> <tr> <td>Lipidi (g)</td> <td>3</td> <td>Tiamina (mg)</td> <td>0,08</td> </tr> <tr> <td>Colesterolo (mg)</td> <td>55</td> <td>Riblofavina (mg)</td> <td>0,06</td> </tr> <tr> <td>Energia (Kcal)</td> <td>86</td> <td>Energia (kj)</td> <td>465</td> </tr> </table>	Parte edibile %	55	Ferro (mg)	2	Acqua (g)	80,5	Calcio (mg)	14	Proteine (g)	14,7	Fosforo (mg)	220	Lipidi (g)	3	Tiamina (mg)	0,08	Colesterolo (mg)	55	Riblofavina (mg)	0,06	Energia (Kcal)	86	Energia (kj)	465			
Parte edibile %	55	Ferro (mg)	2																									
Acqua (g)	80,5	Calcio (mg)	14																									
Proteine (g)	14,7	Fosforo (mg)	220																									
Lipidi (g)	3	Tiamina (mg)	0,08																									
Colesterolo (mg)	55	Riblofavina (mg)	0,06																									
Energia (Kcal)	86	Energia (kj)	465																									
CONFEZIONAMENTO	Le singole confezioni sono originali, sigillate dal produttore. Le piccole porzionature possono essere confezionate frazionate a cura del fornitore in condizioni igieniche ottimali e in locali autorizzati allo scopo. I materiali di confezionamento utilizzati soddisfano tutte le norme igieniche vigenti.																											
ETICHETTATURA	<p>Conforme al D.L.vo n. 109/92, D.Lgs 110/92, S.m.i. indica:</p> <ul style="list-style-type: none"> • la denominazione di vendita completata dal termine «surgelato»; • la qualità netta espressa in unità di massa; • l'indicazione del lotto; • il nome o la ragione sociale e la sede del produttore o del confezionatore oppure di un venditore stabilito all'interno della Comunità europea. 																											
TRASPORTO	I veicoli impiegati per il trasporto delle forniture sono autorizzati al trasporto dei prodotti ittici																											



*IL COMMISSARIO STRAORDINARIO
PER LA REALIZZAZIONE DELL'UNIVERSIADE NAPOLI 2019
D.L. N 91 DEL 25/07/2018*

	congelati e garantiscono la conservazione a temperatura prevista (inf. o uguale a -18°C per i surgelati, - 12°C per i congelati) per tutta la durata del trasporto, come previsto dalla normativa indicata nella sezione "riferimenti legislativi"
CONSERVANTI	Conforme al D.M. n. 209/96.

PRODOTTO	FILETTI DI SGOMBRO IQF <i>(scomber scombrus)</i>																										
CARATTERISTICHE	<p>I filetti devono essere mantenuti a una temperatura uguale o inferiore a -18°C. In particolare, i filetti non devono presentare:</p> <ul style="list-style-type: none"> - macchie di sangue; - pinne esterne o parti di pinne; - residui di pelle superiori a 3cm² nei filetti dichiarati senza pelle; - residui di membrane nere (della cavità addominale) superiori a 3cm²; - difetti di colorazione della carne. <p>I filetti devono essere dichiarati "senza spine" e non devono presentare spine superiori a 5mm. Nei filetti dichiarati con pelle, questa, senza le squame, deve essere presente soltanto sul lato depigmentato (lato cieco). La pezzatura deve essere uniforme. Dopo la cottura il prodotto deve presentare:</p> <ul style="list-style-type: none"> - sapore caratteristico della specie ed essere esente da odori e sapori sgradevoli; - la carne deve essere soda e non presentare alcuna proprietà anormale, quale, ad esempio, consistenza cretacea o lattiginosa. <p><i>Parametri fisici:</i> Glassatura massima dichiarata 20%</p>																										
COMPOSIZIONE CHIMICA per 100 gr di parte edibile	<table border="1"> <tr> <td>Parte edibile %</td> <td>80</td> <td>Ferro (mg)</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Acqua (g)</td> <td>74,5</td> <td>Calcio (mg)</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Proteine (g)</td> <td>20,6</td> <td>Fosforo (mg)</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Lipidi (g)</td> <td>3,5</td> <td>Tiamina (mg)</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Colesterolo (mg)</td> <td>50</td> <td>Riblofavina (mg)</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Energia (Kcal)</td> <td>114</td> <td>Energia (kj)</td> <td>477</td> </tr> </table>	Parte edibile %	80	Ferro (mg)	-	Acqua (g)	74,5	Calcio (mg)	-	Proteine (g)	20,6	Fosforo (mg)	-	Lipidi (g)	3,5	Tiamina (mg)	-	Colesterolo (mg)	50	Riblofavina (mg)	-	Energia (Kcal)	114	Energia (kj)	477		
Parte edibile %	80	Ferro (mg)	-																								
Acqua (g)	74,5	Calcio (mg)	-																								
Proteine (g)	20,6	Fosforo (mg)	-																								
Lipidi (g)	3,5	Tiamina (mg)	-																								
Colesterolo (mg)	50	Riblofavina (mg)	-																								
Energia (Kcal)	114	Energia (kj)	477																								
CONFEZIONAMENTO	Le singole confezioni sono originali, sigillate dal produttore. Le piccole porzionature possono essere confezionate frazionate a cura del fornitore in condizioni igieniche ottimali e in locali autorizzati allo scopo. I materiali di confezionamento utilizzati soddisfano tutte le norme igieniche vigenti.																										



*IL COMMISSARIO STRAORDINARIO
PER LA REALIZZAZIONE DELL'UNIVERSIADE NAPOLI 2019
D.L. N 91 DEL 25/07/2018*

ETICHETTATURA	<p>Conforme al D.L.vo n. 109/92, D.Lgs 110/92, S.m.i. indica:</p> <ul style="list-style-type: none"> • la denominazione di vendita completata dal termine «surgelato»; • la qualità netta espressa in unità di massa; • l'indicazione del lotto; • il nome o la ragione sociale e la sede del produttore o del confezionatore oppure di un venditore stabilito all'interno della Comunità europea.
TRASPORTO	I veicoli impiegati per il trasporto delle forniture sono autorizzati al trasporto dei prodotti ittici congelati e garantiscono la conservazione a temperatura prevista (inf. o uguale a -18°C per i surgelati, - 12°C per i congelati) per tutta la durata del trasporto, come previsto dalla normativa indicata nella sezione "riferimenti legislativi"
CONSERVANTI	Conforme al D.M. n. 209/96.

PRODOTTO	BACCALA / STOCCAFISSO <i>(prodotti a partire dalle seguenti specie gadus morhua o gadus macrocephalus)</i>
CARATTERISTICHE	<p>BACCALA SALATO: prodotto ottenuto da processi di salagione (con sale marino in concentrazione del 28%) ed essiccazione. Deve avere:</p> <ul style="list-style-type: none"> -salagione uniforme -cute ben aderente ai tessuti sottostanti - tessuti muscolari di consistenza soda, di colore biancastro e di odore caratteristico gradevole anche se penetrante -spessore della parte muscolare almeno 2 cm <p>Deve essere conservato in ambiente asciutto e fresco Non deve contenere additivi non consentiti dal DM 31-3-1965 e smi</p> <p>STOCCAFISSO: sottoposto ad essiccazione o disidratazione, il processo deve durare da 10 a 12 settimane, il</p>



**IL COMMISSARIO STRAORDINARIO
PER LA REALIZZAZIONE DELL'UNIVERSIADE NAPOLI 2019
D.L. N 91 DEL 25/07/2018**

	<p>prodotto deve avere: -essiccamento elevato -pelle aderente, priva di macchie e sostanze estranee -aspetto legnoso -muscolatura di colorito giallastro con odore caratteristico - spessore della parte muscolare almeno 2 cm</p>																																																								
COMPOSIZIONE CHIMICA per 100 gr di parte edibile	<p>BACCALA' AMMOLLATO - Merluzzo bianco – (Gadus morhua - gadus macrocephalus)</p> <table border="1"> <tr> <td>Parte edibile %</td> <td>82</td> <td>Ferro (mg)</td> <td>2,3</td> </tr> <tr> <td>Acqua (g)</td> <td>75,6</td> <td>Calcio (mg)</td> <td>31</td> </tr> <tr> <td>Proteine (g)</td> <td>21,6</td> <td>Fosforo (mg)</td> <td>562</td> </tr> <tr> <td>Lipidi (g)</td> <td>1,0</td> <td>Tiamina (mg)</td> <td>0,05</td> </tr> <tr> <td>Colesterolo (g)</td> <td>50</td> <td>Ribloflavina (mg)</td> <td>0,28</td> </tr> <tr> <td>Energia (Kcal)</td> <td>95</td> <td>Energia (kj)</td> <td>399</td> </tr> </table> <p>STOCCAFISSO AMMOLLATO [Gadus morhua - gadus macrocephalus)</p> <table border="1"> <tr> <td>Parte edibile %</td> <td>85</td> <td>Ferro (mg)</td> <td>0,6</td> </tr> <tr> <td>Acqua (g)</td> <td>76,1</td> <td>Calcio (mg)</td> <td>9</td> </tr> <tr> <td>Proteine (g)</td> <td>20,7</td> <td>Fosforo (mg)</td> <td>163</td> </tr> <tr> <td>Lipidi (g)</td> <td>0,9</td> <td>Tiamina (mg)</td> <td>0,01</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati disponibili (g)</td> <td>0,3</td> <td>Ribloflavina (mg)</td> <td>0,08</td> </tr> <tr> <td>Zuccheri solubili (g)</td> <td>0,3</td> <td>Piadina (mg)</td> <td>1,00</td> </tr> <tr> <td>Energia (Kcal)</td> <td>92</td> <td>Sodio (mg)</td> <td>51</td> </tr> <tr> <td>Energia (kj)</td> <td>385</td> <td>Potassio (mg)</td> <td>340</td> </tr> </table>	Parte edibile %	82	Ferro (mg)	2,3	Acqua (g)	75,6	Calcio (mg)	31	Proteine (g)	21,6	Fosforo (mg)	562	Lipidi (g)	1,0	Tiamina (mg)	0,05	Colesterolo (g)	50	Ribloflavina (mg)	0,28	Energia (Kcal)	95	Energia (kj)	399	Parte edibile %	85	Ferro (mg)	0,6	Acqua (g)	76,1	Calcio (mg)	9	Proteine (g)	20,7	Fosforo (mg)	163	Lipidi (g)	0,9	Tiamina (mg)	0,01	Carboidrati disponibili (g)	0,3	Ribloflavina (mg)	0,08	Zuccheri solubili (g)	0,3	Piadina (mg)	1,00	Energia (Kcal)	92	Sodio (mg)	51	Energia (kj)	385	Potassio (mg)	340
	Parte edibile %	82	Ferro (mg)	2,3																																																					
	Acqua (g)	75,6	Calcio (mg)	31																																																					
	Proteine (g)	21,6	Fosforo (mg)	562																																																					
	Lipidi (g)	1,0	Tiamina (mg)	0,05																																																					
	Colesterolo (g)	50	Ribloflavina (mg)	0,28																																																					
	Energia (Kcal)	95	Energia (kj)	399																																																					
	Parte edibile %	85	Ferro (mg)	0,6																																																					
	Acqua (g)	76,1	Calcio (mg)	9																																																					
	Proteine (g)	20,7	Fosforo (mg)	163																																																					
	Lipidi (g)	0,9	Tiamina (mg)	0,01																																																					
	Carboidrati disponibili (g)	0,3	Ribloflavina (mg)	0,08																																																					
	Zuccheri solubili (g)	0,3	Piadina (mg)	1,00																																																					
	Energia (Kcal)	92	Sodio (mg)	51																																																					
Energia (kj)	385	Potassio (mg)	340																																																						
CONFEZIONAMENTO	<p>Le singole confezioni sono originali, sigillate dal produttore. Le piccole porzionature possono essere confezionate frazionate a cura del fornitore in condizioni igieniche ottimali e in locali autorizzati allo scopo. I materiali di confezionamento utilizzati soddisfano tutte le norme igieniche vigenti.</p>																																																								
ETICHETTATURA	<p>Conforme al D.L.vo n. 109/92, D.Lgs 110/92, S.m.i. indica: -la denominazione di vendita completata dal termine «surgelato»; -la qualità netta espressa in unità di massa; -l'indicazione del lotto; -il nome o la ragione sociale e la sede del produttore o del confezionatore oppure di un venditore stabilito all'interno della Comunità europea</p>																																																								
TRASPORTO	<p>I veicoli impiegati per il trasporto delle forniture sono autorizzati al trasporto dei prodotti ittici congelati e garantiscono la conservazione a temperatura prevista (inf. o uguale a -18°C per i surgelati, - 12°C per i congelati) per tutta la durata del trasporto, come previsto dalla normativa indicata nella sezione "riferimenti legislativi"</p>																																																								
CONSERVANTI	<p>Conforme al DM 31-3-1965, al D.M. n. 209/96 e smi.</p>																																																								



*IL COMMISSARIO STRAORDINARIO
PER LA REALIZZAZIONE DELL'UNIVERSIADE NAPOLI 2019
D.L. N 91 DEL 25/07/2018*

PRODOTTO	FILETTI DI SCORFANO IQF (<i>Scorpanea scrofa, Sebastes marinus, Sebastes mentella</i>)																										
CARATTERISTICHE	<p>I filetti devono essere mantenuti a una temperatura uguale o inferiore a -18°C. In particolare, i filetti non devono presentare:</p> <ul style="list-style-type: none"> - macchie di sangue - pinne esterne o parti di pinne - residui di pelle superiori a 3cm² - residui di membrane nere (della cavità addominale) superiori a 3cm² - difetti di colorazione della carne. <p>I filetti devono essere dichiarati "senza spine" e non devono presentare spine superiori a 5mm La pezzatura deve essere uniforme. Dopo la cottura il prodotto deve presentare:</p> <ul style="list-style-type: none"> - sapore caratteristico della specie ed essere esente da odori e sapori sgradevoli; - la carne deve essere soda e non presentare alcuna proprietà anormale, quale, ad esempio, consistenza cretacea o lattiginosa. <p><i>Parametri fisici:</i> Glassatura massima dichiarata 20%</p>																										
COMPOSIZIONE CHIMICA per 100 gr di parte edibile	<table border="1"> <tr> <td>Parte edibile %</td> <td></td> <td>Ferro (mg)</td> <td>5.5</td> </tr> <tr> <td>Acqua (g)</td> <td>79</td> <td>Calcio (mg)</td> <td>61</td> </tr> <tr> <td>Proteine (g)</td> <td>19</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Lipidi (g)</td> <td>0.4</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Energia (kj)</td> <td>342</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Energia (Kcal)</td> <td>82</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>			Parte edibile %		Ferro (mg)	5.5	Acqua (g)	79	Calcio (mg)	61	Proteine (g)	19			Lipidi (g)	0.4			Energia (kj)	342			Energia (Kcal)	82		
Parte edibile %		Ferro (mg)	5.5																								
Acqua (g)	79	Calcio (mg)	61																								
Proteine (g)	19																										
Lipidi (g)	0.4																										
Energia (kj)	342																										
Energia (Kcal)	82																										
CONFEZIONAMENTO	Le singole confezioni sono originali, sigillate dal produttore. Le piccole porzionature possono essere confezionate frazionate a cura del fornitore in condizioni igieniche ottimali e in locali autorizzati allo scopo. I materiali di confezionamento utilizzati soddisfano tutte le norme igieniche vigenti.																										
ETICHETTATURA	<p>Conforme al D.L.vo n. 109/92, D.Lgs 110/92, S.m.i. indica:</p> <ul style="list-style-type: none"> • la denominazione di vendita completata dal termine "surgelato»; • la qualità netta espressa in unità di massa; • l'indicazione del lotto; • il nome o la ragione sociale e la sede del produttore o del confezionatore oppure di un venditore stabilito all'interno della Comunità europea. 																										
TRASPORTO	I veicoli impiegati per il trasporto delle forniture sono autorizzati al trasporto dei prodotti ittici congelati e garantiscono la conservazione a temperatura prevista (inf. o uguale a -18°C per i surgelati, - 12°C per i congelati) per tutta la durata del trasporto, come previsto dalla normativa indicata nella sezione "riferimenti legislativi"																										
CONSERVANTI	Conforme al D.M. n. 209/96.																										



*IL COMMISSARIO STRAORDINARIO
PER LA REALIZZAZIONE DELL'UNIVERSIADE NAPOLI 2019
D.L. N 91 DEL 25/07/2018*



*IL COMMISSARIO STRAORDINARIO
PER LA REALIZZAZIONE DELL'UNIVERSIADE NAPOLI 2019
D.L. N 91 DEL 25/07/2018*

PRODOTTO	FILETTO PESCE SAN PIETRO IQF (Zeus Faber)
CARATTERISTICHE	<p>I filetti devono essere mantenuti a una temperatura uguale o inferiore a -18°C. In particolare, i filetti non devono presentare:</p> <ul style="list-style-type: none"> - macchie di sangue - pinne esterne o parti di pinne - residui di pelle superiori a 3cm² - residui di membrane nere (della cavità addominale) superiori a 3cm² - difetti di colorazione della carne. <p>I filetti devono essere dichiarati "senza spine" e non devono presentare spine superiori a 5mm La pezzatura deve essere uniforme. Dopo la cottura il prodotto deve presentare:</p> <ul style="list-style-type: none"> - sapore caratteristico della specie ed essere esente da odori e sapori sgradevoli; - la carne deve essere soda e non presentare alcuna proprietà anomala, quale, ad esempio, consistenza cretacea o lattiginosa. <p><i>Parametri fisici:</i> Glassatura massima dichiarata 20%</p>
CONFEZIONAMENTO	Le singole confezioni sono originali, sigillate dal produttore. Le piccole porzionature possono essere confezionate frazionate a cura del fornitore in condizioni igieniche ottimali e in locali autorizzati allo scopo. I materiali di confezionamento utilizzati soddisfano tutte le norme igieniche vigenti.
ETICHETTATURA	<p>Conforme al D.L.vo n. 109/92, D.Lgs 110/92, S.m.i. indica:</p> <ul style="list-style-type: none"> • la denominazione di vendita completata dal termine «surgelato»; • la qualità netta espressa in unità di massa; • l'indicazione del lotto; • il nome o la ragione sociale e la sede del produttore o del confezionatore oppure di un venditore stabilito all'interno della Comunità europea.
TRASPORTO	I veicoli impiegati per il trasporto delle forniture sono autorizzati al trasporto dei prodotti ittici congelati e garantiscono la conservazione a temperatura prevista (inf. o uguale a -18°C per i surgelati, - 12°C per i congelati) per tutta la durata del trasporto, come previsto dalla normativa indicata nella sezione "riferimenti legislativi"
CONSERVANTI	Conforme al D.M. n. 209/96.



**IL COMMISSARIO STRAORDINARIO
PER LA REALIZZAZIONE DELL'UNIVERSIADE NAPOLI 2019
D.L. N 91 DEL 25/07/2018**

PRODOTTO	FILETTI/TRANCI DI DENTICE IQF (Dentex angolensis, Dentex dentex)																										
CARATTERISTICHE	<p>I filetti devono essere mantenuti a una temperatura uguale o inferiore a -18°C. In particolare, i filetti non devono presentare:</p> <ul style="list-style-type: none"> - macchie di sangue - pinne esterne o parti di pinne - residui di pelle superiori a 3cm² - residui di membrane nere (della cavità addominale) superiori a 3cm² - difetti di colorazione della carne. <p>I filetti devono essere dichiarati "senza spine" e non devono presentare spine superiori a 5mm La pezzatura deve essere uniforme. Dopo la cottura il prodotto deve presentare:</p> <ul style="list-style-type: none"> - sapore caratteristico della specie ed essere esente da odori e sapori sgradevoli; - la carne deve essere soda e non presentare alcuna proprietà anormale, quale, ad esempio, consistenza cretacea o lattiginosa. <p><i>Parametri fisici:</i> Glassatura massima dichiarata 20%</p>																										
COMPOSIZIONE CHIMICA per 100 gr di parte edibile	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Parte edibile %</td> <td style="text-align: center;">65</td> <td>Ferro (mg)</td> <td style="text-align: center;">0,8</td> </tr> <tr> <td>Acqua (g)</td> <td style="text-align: center;">80.1</td> <td>Calcio (mg)</td> <td style="text-align: center;">30</td> </tr> <tr> <td>Proteine (g)</td> <td style="text-align: center;">17.2</td> <td>Fosforo (mg)</td> <td style="text-align: center;">188</td> </tr> <tr> <td>Lipidi (g)</td> <td style="text-align: center;">3.5</td> <td>Tiamina (mg)</td> <td style="text-align: center;">0,08</td> </tr> <tr> <td>Energia (kj)</td> <td style="text-align: center;">431</td> <td>Riblofavina (mg)</td> <td style="text-align: center;">0,15</td> </tr> <tr> <td>Energia (Kcal)</td> <td style="text-align: center;">103</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>			Parte edibile %	65	Ferro (mg)	0,8	Acqua (g)	80.1	Calcio (mg)	30	Proteine (g)	17.2	Fosforo (mg)	188	Lipidi (g)	3.5	Tiamina (mg)	0,08	Energia (kj)	431	Riblofavina (mg)	0,15	Energia (Kcal)	103		
Parte edibile %	65	Ferro (mg)	0,8																								
Acqua (g)	80.1	Calcio (mg)	30																								
Proteine (g)	17.2	Fosforo (mg)	188																								
Lipidi (g)	3.5	Tiamina (mg)	0,08																								
Energia (kj)	431	Riblofavina (mg)	0,15																								
Energia (Kcal)	103																										
CONFEZIONAMENTO	Le singole confezioni sono originali, sigillate dal produttore. Le piccole porzionature possono essere confezionate frazionate a cura del fornitore in condizioni igieniche ottimali e in locali autorizzati allo scopo. I materiali di confezionamento utilizzati soddisfano tutte le norme igieniche vigenti.																										
ETICHETTATURA	<p>Conforme al D.L.vo n. 109/92, D.Lgs 110/92, S.m.i. indica:</p> <ul style="list-style-type: none"> • la denominazione di vendita completata dal termine "surgelato»; • la qualità netta espressa in unità di massa; • l'indicazione del lotto; • il nome o la ragione sociale e la sede del produttore o del confezionatore oppure di un venditore stabilito all'interno della Comunità europea. 																										
TRASPORTO	I veicoli impiegati per il trasporto delle forniture sono autorizzati al trasporto dei prodotti ittici congelati e garantiscono la conservazione a temperatura prevista (inf. o uguale a -18°C per i surgelati, - 12°C per i congelati) per tutta la durata del trasporto, come previsto dalla normativa indicata nella sezione "riferimenti legislativi"																										
CONSERVANTI	Conforme al D.M. n. 209/96.																										



*IL COMMISSARIO STRAORDINARIO
PER LA REALIZZAZIONE DELL'UNIVERSIADE NAPOLI 2019
D.L. N 91 DEL 25/07/2018*

PRODOTTO	FILETTI/TRANCI DI OMBRINA IQF <i>(Argyrosomus regius, cunoscion striatus, Umbrina cirrosa)</i>																											
CARATTERISTICHE	<p>I filetti devono essere mantenuti a una temperatura uguale o inferiore a -18°C. In particolare, i filetti non devono presentare:</p> <ul style="list-style-type: none"> - macchie di sangue - pinne esterne o parti di pinne - residui di pelle superiori a 3cm² - residui di membrane nere (della cavità addominale) superiori a 3cm² - difetti di colorazione della carne. <p>I filetti devono essere dichiarati "senza spine" e non devono presentare spine superiori a 5mm La pezzatura deve essere uniforme. Dopo la cottura il prodotto deve presentare:</p> <ul style="list-style-type: none"> - sapore caratteristico della specie ed essere esente da odori e sapori sgradevoli; - la carne deve essere soda e non presentare alcuna proprietà anormale, quale, ad esempio, consistenza cretacea o lattiginosa. <p><i>Parametri fisici:</i> Glassatura massima dichiarata 20%</p>																											
COMPOSIZIONE CHIMICA per 100 gr di parte edibile	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Parte edibile %</td> <td style="text-align: center;">69</td> <td>Ferro (mg)</td> <td style="text-align: center;">0,4</td> </tr> <tr> <td>Acqua (g)</td> <td style="text-align: center;">78,4</td> <td>Calcio (mg)</td> <td style="text-align: center;">12</td> </tr> <tr> <td>Proteine (g)</td> <td style="text-align: center;">19,8</td> <td>Fosforo (mg)</td> <td style="text-align: center;">125</td> </tr> <tr> <td>Lipidi (g)</td> <td style="text-align: center;">1,2</td> <td>Tiamina (mg)</td> <td style="text-align: center;">0,04</td> </tr> <tr> <td>Energia (kj)</td> <td style="text-align: center;">392</td> <td>Riblofavina (mg)</td> <td style="text-align: center;">0,14</td> </tr> <tr> <td>Energia (Kcal)</td> <td style="text-align: center;">94</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>				Parte edibile %	69	Ferro (mg)	0,4	Acqua (g)	78,4	Calcio (mg)	12	Proteine (g)	19,8	Fosforo (mg)	125	Lipidi (g)	1,2	Tiamina (mg)	0,04	Energia (kj)	392	Riblofavina (mg)	0,14	Energia (Kcal)	94		
Parte edibile %	69	Ferro (mg)	0,4																									
Acqua (g)	78,4	Calcio (mg)	12																									
Proteine (g)	19,8	Fosforo (mg)	125																									
Lipidi (g)	1,2	Tiamina (mg)	0,04																									
Energia (kj)	392	Riblofavina (mg)	0,14																									
Energia (Kcal)	94																											
CONFEZIONAMENTO	Le singole confezioni sono originali, sigillate dal produttore. Le piccole porzionature possono essere confezionate frazionate a cura del fornitore in condizioni igieniche ottimali e in locali autorizzati allo scopo. I materiali di confezionamento utilizzati soddisfano tutte le norme igieniche vigenti.																											
ETICHETTATURA	<p>Conforme al D.L.vo n. 109/92, D.Lgs 110/92, S.m.i. indica:</p> <ul style="list-style-type: none"> • la denominazione di vendita completata dal termine "surgelato»; • la qualità netta espressa in unità di massa; • l'indicazione del lotto; • il nome o la ragione sociale e la sede del produttore o del confezionatore oppure di un venditore stabilito all'interno della Comunità europea. 																											
TRASPORTO	I veicoli impiegati per il trasporto delle forniture sono autorizzati al trasporto dei prodotti ittici congelati e garantiscono la conservazione a temperatura prevista (inf. o uguale a -18°C per i surgelati, - 12°C per i congelati) per tutta la durata del trasporto, come previsto dalla normativa indicata nella sezione "riferimenti legislativi"																											
CONSERVANTI	Conforme al D.M. n. 209/96.																											



IL COMMISSARIO STRAORDINARIO
PER LA REALIZZAZIONE DELL'UNIVERSIADE NAPOLI 2019
D.L. N 91 DEL 25/07/2018

PRODOTTO	FILETTI/TRANCI DI RICCIOLA IQF (<i>Seriola dumerili</i> , <i>Seriola lalandi</i>)
CARATTERISTICHE	<p>I filetti devono essere mantenuti a una temperatura uguale o inferiore a -18°C. In particolare, i filetti non devono presentare:</p> <ul style="list-style-type: none"> - macchie di sangue - pinne esterne o parti di pinne - residui di pelle superiori a 3cm² - residui di membrane nere (della cavità addominale) superiori a 3cm² - difetti di colorazione della carne. <p>I filetti devono essere dichiarati "senza spine" e non devono presentare spine superiori a 5mm La pezzatura deve essere uniforme. Dopo la cottura il prodotto deve presentare:</p> <ul style="list-style-type: none"> - sapore caratteristico della specie ed essere esente da odori e sapori sgradevoli; - la carne deve essere soda e non presentare alcuna proprietà anormale, quale, ad esempio, consistenza cretacea o lattiginosa. <p><i>Parametri fisici:</i> Glassatura massima dichiarata 20%</p>
CONFEZIONAMENTO	<p>Le singole confezioni sono originali, sigillate dal produttore. Le piccole porzionature possono essere confezionate frazionate a cura del fornitore in condizioni igieniche ottimali e in locali autorizzati allo scopo. I materiali di confezionamento utilizzati soddisfano tutte le norme igieniche vigenti.</p>
ETICHETTATURA	<p>Conforme al D.L.vo n. 109/92, D.Lgs 110/92, S.m.i. indica:</p> <ul style="list-style-type: none"> • la denominazione di vendita completata dal termine "surgelato»; • la qualità netta espressa in unità di massa; • l'indicazione del lotto; • il nome o la ragione sociale e la sede del produttore o del confezionatore oppure di un venditore stabilito all'interno della Comunità europea.
TRASPORTO	<p>I veicoli impiegati per il trasporto delle forniture sono autorizzati al trasporto dei prodotti ittici congelati e garantiscono la conservazione a temperatura prevista (inf. o uguale a -18°C per i surgelati, - 12°C per i congelati) per tutta la durata del trasporto, come previsto dalla normativa indicata nella sezione "riferimenti legislativi"</p>
CONSERVANTI	<p>Conforme al D.M. n. 209/96.</p>

MOLLUSCHI CEFALOPODI SURGELATI

Molluschi esclusivamente marini, con la conchiglia ridotta interamente o del tutto assente, prettamente neotonici come le seppie e i calamari o bentonici come il polpo e il moscardino.

La caratteristica principale è la presenza di diversi tentacoli provvisti di ventose e la bocca, situata in mezzo ad essi, che è dotata di un robusto becco corneo.

- Calamaro: Mollusco cefalopodo, cioè privo di conchiglia esterna e dotato di un osso interno di sostegno al corpo molle. Possiede però carni più tenere e pregiate rispetto al totano. La ricchezza di tessuto connettivo conferisce alla carne di calamaro una certa consistenza. Molto ricco in calcio e ferro.
 - Tipo: Mollusco cefalopodi
Ordine: Teuthoidea
Famiglia: Loliginidae
Genere: Alloteuthis media
Denominazione: Calamaretto
 - Tipo: Mollusco cefalopodi
Ordine: Teuthoidea
Famiglia: Loliginidae
Genere: Loligo gahi
Denominazione: Calamaro Atlantico
- Seppia: Sepia officianilis, mollusco con conchiglia interna, dal corpo ovale e dotato di tentacoli. Vive sui fondali fangosi e sabbiosi. Fornisce carni pregiate (particolarmente quelle provenienti da esemplari giovani), bianche e magre, ma con un alto contenuto di tessuto connettivo, che lo rende di difficile digestione. Buono il contenuto di calcio e ferro.
 - Tipo: Mollusco cefalopodi
Ordine: Teuthoidea
Famiglia: Sepiidae
Genere: Sepia officianilis
Denominazione: Seppia
- Polpo: mollusco appartenete alla classe dei Cefalopodi. Può raggiungere dimensioni di tutto rispetto: 2-3 metri di lunghezza. Le parti che si gustano sono costituite prevalentemente dai tentacoli, presenti in numero di 8 e dotati di tentacoli. Le carni sono molto magre ma di difficile digestione per la presenza di abbondante tessuto connettivo. Il potere calorico è basso, buono il contenuto di calcio e ferro.
 - Tipo: Mollusco cefalopodi
Ordine: Octopoda
Famiglia: Octopodidae
Genere: Octopus vulgaris
Denominazione: Polpo
 - Tipo: Mollusco cefalopodi
Ordine: Octopoda
Famiglia: Octopodidae
Genere: Octopus punctatus
Denominazione: Polpo del pacifico

Composizione chimica e valore energetico per 100 g di parte edibile

Seppia

Parte edibile %	50	Ferro (mg)	0,8
Acqua (g)	81,5	Calcio (mg)	27
Proteine (g)	14,0	Fosforo (mg)	143
Lipidi (g)	0,7	Glicidi (g)	0,7
Colesterolo (g)	64		
Energia (Kcal)	72	Energia (kj)	302

Composizione chimica e valore energetico per 100 g di parte edibile

Polpo

Parte edibile %	90	Ferro (mg)	1,5
Acqua (g)	82	Calcio (mg)	144
Proteine (g)	10,6	Fosforo (mg)	189
Lipidi (g)	1	Tiamina (mg)	0,03
Colesterolo (g)	72	Riblofavina (mg)	0,04
Energia (Kcal)	57	Energia (kj)	237

MOLLUSCHI BIVALVI SGUSCIATI SURGELATI (*Mytilus galloprovincialis*, *Ruditapes decussatus*),
Ruditapes philippinarum):

I prodotti devono essere conformi alla normative vigenti; in buono stato di conservazione, devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. I prodotti non devono presentare odori, sapori o colori anomali e/o sgradevoli.

Non devono contenere altri ingredienti quali, solo a titolo di esempio, sale e/o additivi.

La temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a -18°C.

I prodotti devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

CROSTACEI SURGELATI:

I prodotti devono essere conformi alla normative vigenti; in buono stato di conservazione, devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. I prodotti non devono presentare odori, sapori o colori anomali e/o sgradevoli.

Non devono contenere altri ingredienti quali, solo a titolo di esempio, sale e/o additivi.

La temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a -18°C.

I prodotti devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Tipologia di crostacei:

ARAGOSTA appartenente alla famiglia *Panulirus*

ASTICE appartenenti alla famiglia *Nephropidae*

SCAMPI appartenenti alla famiglia *Nephrops* e *Metanephrops*

MAZZONCOLE e GAMBERI appartenenti alla famiglia *Penaeus* e *Penaeidae*

PRODOTTO SEMILAVORATO	FILETTI DI MERLUZZO PREFORMATI IMPANATI SURGELATI – ALLA MUGNAIA – AL NATURALE
ASPETTO	Porzione formata di filetto di merluzzo (<i>Merlucius hubbis</i> , <i>Macruronus novaezelandiae</i>), senza spine, surgelato. I filetti non al naturale devono essere impanati, prefritti, aromatizzati al limone (ricetta alla mugnaia) e surgelati Il prodotto è omogeneo per quanto riguarda colore, pezzatura, grado in integrità. Non presenta colorazioni anomale o sostanze o corpi estranei. Possiede all'apertura l'aroma tipico ed è esente da odori sgradevoli e atipici. Il sapore è caratteristico e gradevole.
CARATTERISTICHE	Le materie prime sono sane, in buone condizioni igieniche di adeguata qualità merceologica e hanno il necessario grado di freschezza. Sono prodotti e confezionati in stabilimenti autorizzati dall'autorità sanitaria. Il prodotto ha una vita residua alla consegna superiore al 50%.
CONFEZIONAMENTO	Le singole confezioni sono originali e sigillate dal produttore. Le confezioni sono preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere e dalla disidratazione.
ETICHETTATURA	Conforme al D.L.vo n. 109/92, D.Lgs 110/92, S.m.i. indica: -la denominazione di vendita completata dal termine «surgelato»; -la qualità netta espressa in unità di massa; -l'indicazione del lotto; -il nome o la ragione sociale e la sede del produttore o del confezionatore oppure di un venditore stabilito all'interno della Comunità europea
TRASPORTO	I veicoli e i contenitori adibiti al trasporto di derrate surgelate sono: <ul style="list-style-type: none"> • muniti di una protezione coibentante; • muniti di apposito generatore di freddo, di strumenti indicatori della temperatura all'interno del cassone, leggibili all'esterno; • muniti di dispositivi di ventilazione atti ad uniformare la temperatura dell'aria; • muniti di autorizzazione sanitaria. I veicoli impiegati per il trasporto delle forniture sono autorizzati al trasporto dei prodotti ittici congelati e garantiscono la conservazione a temperatura prevista (inf. o uguale a -18°C) per tutta la durata del trasporto.
CONSERVANTI	Conforme al D.M. n. 209/96.

NOTA BENE: EVENTUALI SPECIE ITTICHE NON PRESENTI NELL'ELENCO POSSONO ESSERE UTILIZZATE SOLO PREVIA AUTORIZZAZIONE

PRODOTTO	VERDURE SURGELATE IQF (ESCLUSIVAMENTE FAGIOLINI FINISSIMI, PISELLI FINISSIMI, FAGIOLI BORLOTTI, FAVE, MINISTRONE, CARCIOFI A SPICCHI, BIETOLE, ERBETTE, SPINACI, CAVOLFIORE, CAVOLETTI DI BRUXELLES, CAROTE BABY, BROCCOLI, ASPARAGI, TRIS DI VERDURE PER INSALATA RUSSA, CIPOLLE BORETTANE, TRIS DI VERDURE PER MISTO SOFFRITTI)
ASPETTO	Il prodotto è omogeneo per quanto riguarda colore, pezzatura, grado in integrità. Non presenta colorazioni anomale o sostanze o corpi estranei. Possiede all'apertura l'aroma tipico ed è esente da odori sgradevoli e atipici. Il sapore è caratteristico e gradevole. Il prodotto non deve contenere corpi estranei vegetali e non vegetali.
CARATTERISTICHE	Le materie prime sono sane, in buone condizioni igieniche di adeguata qualità merceologica e hanno il necessario grado di freschezza. Sono prodotti e confezionati in stabilimenti autorizzati dall'autorità sanitaria. Il prodotto ha una vita residua alla consegna superiore al 50%. <ul style="list-style-type: none"> • Fagiolini finissimi: preparati da fagiolini freschi e maturi, ottenuti dalla specie <i>Phaseolus vulgaris</i> e <i>Phaseolus coccineus L.</i>, dei quali sono stati eliminati i filamenti e gli steli. • Minestrone: composto da almeno 12 tipi di verdure fra cui: patate, piselli carote, fagiolini, fagioli borlotti, zucchine, erbette, pomodori, porri, verze, sedano, farro, ceci, fave, lenticchie.
CONFEZIONAMENTO	Le singole confezioni sono originali e sigillate dal produttore. Le confezioni sono preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere e dalla disidratazione.
ETICHETTATURA	Conforme al D.L.vo n. 109/92, D.Lgs 110/92, s.m.i.: la denominazione di vendita completata dal termine «surgelato»; <ul style="list-style-type: none"> • la qualità netta espressa in unità di massa; • l'indicazione del lotto; • il nome o la ragione sociale e la sede del produttore o del confezionatore oppure di un venditore stabilito all'interno della Comunità europea.
TRASPORTO	I veicoli e i contenitori adibiti al trasporto di derrate surgelate sono: <ul style="list-style-type: none"> • muniti di una protezione coibentante; • muniti di apposito generatore di freddo, di strumenti indicatori della temperatura all'interno del cassone, leggibili all'esterno; • muniti di dispositivi di ventilazione atti ad uniformare la temperatura dell'aria; • muniti di autorizzazione sanitaria. I veicoli impiegati per il trasporto delle forniture sono autorizzati al trasporto dei prodotti ittici congelati e garantiscono la conservazione a temperatura prevista (inf. o uguale a -18°C) per tutta la durata del trasporto.
CONSERVANTI	Conforme al D.M. n. 209/96.

N.B. GLI ORTAGGI NON COMPRESI NELLE TIPOLOGIE SURGELATE SOPRA INDICATE DEVONO ESSERE DI PROVENIENZA NAZIONALE, DELLA TIPOLOGIA FRESCO, DI 1° CATEGORIA (OVE PREVISTO) E PRESENTARE LE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED IGIENICHE PREVISTE PER QUESTA TIPOLOGIA DI PRODOTTI.

PRODOTTO	PASTA SFOGLIA e PASTA BRISE' SURGELATE
CARATTERISTICHE	Prodotta con farina di grano tenero "00", burro (sono vietati grassi vegetali idrogenati), o margarina vegetale non idrogenata, sale. In fogli arrotolati o in panetti
CONFEZIONAMENTO	Il sistema di imballaggio garantisce il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio sono conformi alle leggi vigenti.
ETICHETTATURA	Conforme al D.L.vo n. 109/92 e s.m.i: <ul style="list-style-type: none"> • il nome commerciale e la descrizione del prodotto; • l'elenco degli ingredienti; • il peso netto; • il T.M.C. (Termine Minimo di Conservazione); • la dicitura "prodotto e confezionato da"; • la sede dello stabilimento; • il lotto di appartenenza; • le modalità di conservazione e di utilizzazione.
TRASPORTO	I veicoli e i contenitori adibiti al trasporto di derrate surgelate sono: <ul style="list-style-type: none"> • muniti di una protezione coibentante; • muniti di apposito generatore di freddo, di strumenti indicatori della temperatura all'interno del cassone, leggibili all'esterno; • muniti di dispositivi di ventilazione atti ad uniformare la temperatura dell'aria; • muniti di autorizzazione sanitaria. <p>I veicoli impiegati per il trasporto delle forniture sono autorizzati al trasporto dei prodotti ittici congelati e garantiscono la conservazione a temperatura prevista (inf. o uguale a -18°C) per tutta la durata del trasporto.</p>
CONSERVANTI	Rispetto del D.M. n. 209/96.

CONSERVE DI ORIGINE ANIMALE

PRODOTTO	CARNE DI BOVINO ADULTO IN GELATINA
ASPETTO	Carne e grasso non devono presentare odore o colore anomali, la gelatina deve essere soda, limpida omogenea.
CARATTERISTICHE	E' prodotto in stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CE; Il contenuto delle scatole non presenta alterazioni riconducibili a cattivo stato di conservazione della carne e/o difetti di lavorazione e confezionamento; La carne in gelatina pronta per il consumo ha un contenuto di muscolo rosso del 40% (il rimanente è gelatina); Le case produttrici, tenute a norma di legge a indicare il limite consigliabile di mantenimento del prodotto, indicano un periodo compreso tra 3-5 anni.
CONFEZIONAMENTO	I recipienti a saldatura elettrica rispondono ai requisiti prescritti dalla normativa vigente. Le scatole non evidenziano bombature di qualsiasi natura, ammaccature più o meno marcate e tracce di ruggine; confezioni da 70 gr. con apertura a strappo o easy pill.
ETICHETTATURA	Conforme al D.L.vo n. 109/92 e s.m.i.: <ul style="list-style-type: none"> • il nome commerciale e la descrizione del prodotto; • il peso netto; • il T.M.C. (Termine Minimo di Conservazione); • il nome o la ragione sociale o il marchio depositato, o del fabbricante o del confezionatore; • la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento; • la dicitura di identificazione del lotto.
CONSERVANTI	Conformi al D.M. n. 209/96.

PRODOTTO	TONNO, SGOMBRO, ACCIUGHE, SARDINE IN SCATOLA SOTT'OLIO DI OLIVA (RIO MARE – AS DO MAR – MARUZZELLA – STAR – NOSTROMO)
ASPETTO	Odore caratteristico e gradevole, sono assenti odori ammoniacali o di idrogeno solforato. Il tessuto muscolare è di colore uniforme, di tonalità variante da rosa chiaro a rosso bruno, a seconda della specie; non presenta altre colorazioni anomale. I fasci muscolari hanno consistenza caratteristica, sono disposti in fasci concentrici, uniformi nella loro sezione e ben aderenti tra loro; non sono presenti "briciole" in quantitativi superiori al 18%; nelle confezioni i fasci muscolari, sezionati in tranci, hanno proporzioni adeguate al tipo di confezione.
CARATTERISTICHE	Il prodotto ha almeno sei mesi di maturazione, è di prima scelta, a tranci interi (art. 3 Reg. CE 1536/92) e proviene dalla lavorazione di pesci appartenenti alle sole specie di cui è consentito dalla normativa vigente l'inscatolamento., prodotto in stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CE, oppure extracomunitari, o riconosciuti dalla CE, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti (D.L. 531/92). I valori di istamina e metalli pesanti non superano i limiti di legge (D.M. 09/12/93); Le carni sono prive di lembi di pelle, di porzioni di pinne, di frammenti di frattaglie o di altro materiale estraneo; L'olio di oliva riempie la scatola, è limpido, trasparente, di colore giallo chiaro ed ha una bassa acidità; sono presenti tracce di acqua quale residuo della cottura e asciugatura delle carni. Il sale aggiunto è in giusta misura (1,5-2%); Il contenuto delle scatole non presenta alterazioni riconducibili a cattivo stato di conservazione del tonno pescato e/o difetti di lavorazione e confezionamento.
CONFEZIONAMENTO	I recipienti a saldatura elettrica rispondono ai requisiti prescritti nelle leggi vigenti. Le scatole non evidenziano bombature di qualsiasi natura, ammaccature più o meno

	marcate e tracce di ruggine.
ETICHETTATURA	<p>Conforme al D.L.vo n. 109/92 e s.m.i:</p> <ul style="list-style-type: none"> • il nome commerciale e la descrizione del prodotto; • il peso netto; • il T.M.C. (Termine Minimo di Conservazione) (almeno il 50% di vita commerciale del prodotto); • il nome o la ragione sociale o il marchio depositato, o del fabbricante o del confezionatore; • la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento; • la dicitura di identificazione del lotto.
CONSERVANTI	Conformi al D.M. n. 209/96.

PRODOTTO	ITTICI AFFUMICATI - SALMONE, TONNO, PESCE SPADA
ASPETTO	<p>Consistenza soda del muscolo, colorazione rosa più o meno intenso, sapore delicato e aromatico.</p> <p>Assenza di rammollimenti, segni di putrefazione, ammuffimento o irrancidimento</p>
CARATTERISTICHE	E' prodotto in stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CE; Il contenuto delle confezioni non presenta alterazioni riconducibili a cattivo stato di conservazione e/o difetti di lavorazione e confezionamento;
CONFEZIONAMENTO	Il sistema di imballaggio garantisce il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio sono conformi alle leggi vigenti.
ETICHETTATURA	<p>Conforme al D.L.vo n. 109/92 es.m.i:</p> <ul style="list-style-type: none"> • il nome commerciale e la descrizione del prodotto; • il peso netto; • il T.M.C. (Termine Minimo di Conservazione); • il nome o la ragione sociale o il marchio depositato, o del fabbricante o del confezionatore; • la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento; • la dicitura di identificazione del lotto.
CONSERVANTI	Conformi al D.M. n. 209/96.

CONSERVE DI ORIGINE VEGETALE

PRODOTTO	CAPPERI SOTTACETO O SOTTO SALE E OLIVE (DENOCCIOLATE E NON) IN SALAMOIA
CARATTERISTICHE	Vegetali maturi, ben sviluppati, sani, freschi, esenti da colorazioni anomale. Il liquido non deve presentarsi spappolato, il liquido deve essere intatto.
CONFEZIONAMENTO	<p>Confezioni massimo da 5 Kg</p> <p>I recipienti a saldatura elettrica rispondono ai requisiti prescritti nelle leggi vigenti.</p> <p>Le scatole non evidenziano bombature di qualsiasi natura, ammaccature più o meno marcate e tracce di ruggine.</p>
ETICHETTATURA	<p>Conforme al D.L.vo n. 109/92 e S.m.i.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • il nome commerciale e la descrizione del prodotto; • il peso netto; • il T.M.C. (Termine Minimo di Conservazione) (almeno il 50% di vita commerciale del prodotto); • il nome o la ragione sociale o il marchio depositato, o del fabbricante o del confezionatore; • la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento;

	<ul style="list-style-type: none"> la dicitura di identificazione del lotto.
CONSERVANTI	Conformi al D.M. n. 209/96.

PRODOTTO	MAIS DOLCE OGM FREE AL NATURALE
CARATTERISTICHE	Mais dolce ogm free in grani in scatola con l'aggiunta di liquido di governo. Colore giallo tipico, odore e sapore gradevoli.
CONFEZIONAMENTO	Confezioni massimo da 5 Kg I recipienti a saldatura elettrica rispondono ai requisiti prescritti nelle leggi vigenti. Le scatole non evidenziano bombature di qualsiasi natura, ammaccature più o meno marcate e tracce di ruggine.
ETICHETTATURA	Conforme al D.L.vo n. 109/92 e S.m.i.: <ul style="list-style-type: none"> il nome commerciale e la descrizione del prodotto; il peso netto; il T.M.C. (Termine Minimo di Conservazione) (almeno il 50% di vita commerciale del prodotto); il nome o la ragione sociale o il marchio depositato, o del fabbricante o del confezionatore; la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento; la dicitura di identificazione del lotto.
CONSERVANTI	Conformi al D.M. n. 209/96.

PRODOTTO	POMODORI PELATI, PASSATA E POLPA DI POMODORO
CARATTERISTICHE	Ottenuti da frutto fresco, sano, maturo e ben lavato, prodotti nell'anno, di produzione nazionale e ottenuti da pomodori nazionali, hanno i seguenti requisiti: <ul style="list-style-type: none"> colore rosso caratteristico del prodotto sano e maturo; odore e sapore caratteristici del pomodoro; assenza di larve e parassiti e alterazioni di natura parassitaria costituite da macchie necrotiche di qualunque dimensione interessanti la polpa; assenza di marciumi assenza di lesioni che modificano 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 400 g. e non meno del 65% negli altri casi; peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 60% del peso netto; residuo secco, al netto di sale aggiunto non inferiore al 4%;
CONFEZIONAMENTO	Latta, buste idonee al contatto con alimenti (in confezionamento asettico), massimo da 5 kg. Il sistema di imballaggio garantisce il mantenimento igienico dei recipienti; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio sono conformi alle leggi vigenti.
ETICHETTATURA	Conforme al D.L.vo n. 109/92, D.M. 17/02/06 nell'etichetta della passata di pomodoro deve essere indicata la zona di coltivazione (origine) del pomodoro fresco utilizzato per la preparazione della conserva, origine italia il nome commerciale e la descrizione del prodotto; l'elenco degli ingredienti; il peso netto; il T.M.C. (Termine Minimo di Conservazione); la dicitura "prodotto e confezionato da"; il lotto di appartenenza; le modalità di conservazione e di utilizzazione.

PRODOTTO	PREPARATO BIOLOGICO PER BRODO VEGETALE
CARATTERISTICHE	Assenza di glutammato di sodico, di lattosio in pasta e di altri conservanti. Prodotto granulare vegetale utilizzato per la preparazione di brodi e di zuppe/minestre a base di verdure. Prodotto con solo olio extravergine d'oliva.
CONFEZIONAMENTO	Barattoli da 1 Kg. Il sistema di imballaggio garantisce il mantenimento igienico dei recipienti; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio sono conformi alle leggi vigenti.
ETICHETTATURA	Conforme al D.L.vo n. 109/92, <ul style="list-style-type: none"> • il nome commerciale e la descrizione del prodotto; • l'elenco degli ingredienti; • il peso netto; • il T.M.C. (Termine Minimo di Conservazione); • la dicitura "prodotto e confezionato da"; • il lotto di appartenenza; • le modalità di conservazione e di utilizzazione.

PRODOTTO	PESTO FRESCO O CONFEZIONATO
CARATTERISTICHE	Prodotto nel rispetto della ricetta del "pesto genovese" (basilico fresco, olio extra vergine di oliva, pecorino romano DOP e/o Parmigiano Reggiano DOP, aglio, pinoli, sale, pepe).
CONFEZIONAMENTO	Il sistema di imballaggio garantisce il mantenimento igienico dei recipienti; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio sono conformi alle leggi vigenti.
ETICHETTATURA	Conforme al D.L.vo n. 109/92, <ul style="list-style-type: none"> • il nome commerciale e la descrizione del prodotto; • l'elenco degli ingredienti; • il peso netto; • il T.M.C. (Termine Minimo di Conservazione); • la dicitura "prodotto e confezionato da"; • il lotto di appartenenza; • le modalità di conservazione e di utilizzazione.

UOVA E OVOPRODOTTI

PRODOTTO	UOVA FRESCHE IN GUSCIO
CARATTERISTICHE	<p>Le uova da somministrare, da gallina di produzione nazionale, prodotte in allevamenti all'aperto (TIPO 1) e in condizioni igienico sanitarie ottimali, dovranno essere di categoria A, fresche e selezionate con guscio integro, camera d'aria con altezza non superiore a 6 mm., albume chiaro, limpido di consistenza gelatinosa, tuorlo ben maturo, esente da corpi estranei di qualsiasi natura. Vi dovrà essere inoltre, assenza di punti di carne, macchie di sangue e odori estranei.</p> <p>Le uova dovranno essere categoria di peso M (53-63 g) esenti da corpi estranei, confezionate in piccoli e grandi imballaggi, provenienti da un centro di imballaggio autorizzato e non debbono aver subito alcuna refrigerazione nè trattamento di conservazione nel rispetto della legislazione comunitaria che regola il commercio delle uova. Come da D.L.vo 65/93.</p>
ETICHETTATURA	<p>Conforme al D.L.vo n. 109/92:</p> <ul style="list-style-type: none">• Denominazione di vendita;• Identificazione dello stabilimento riconosciuto CEE (DL. vo. 65/93);• Quantità netta;• la data di scadenza indicata chiaramente con la menzione "da consumarsi entro";• Istruzioni relative alla conservazione del prodotto;• Indicazione del lotto di appartenenza;• Modalità di conservazione. <p>Conforme al D.Lgs n. 267/03 e al Reg. CEE/UE 1071 del 1/07/2005: sul guscio delle uova devono venire riportate le seguenti indicazioni:</p> <ul style="list-style-type: none">• categoria delle uova (A; B; C)• dimensione e peso (XL, L, M, S)• nazione di provenienza• codice ISTAT (indica il paese di provenienza (sigla); comune dell'allevamento (codice); sigla della provincia; allevamento di provenienza (codice))• sistema di allevamento (codice)• shelf life minima al momento della consegna 21 giorni
CONSERVAZIONE	Il prodotto deve essere conservato a temperatura inferiore o uguale a 4°C

PRODOTTO	UOVA LIQUIDE PASTORIZZATE (TUORLO, MISTO ALBUME TUORLO)
CARATTERISTICHE	Uova di gallina intere, sgusciate e pastorizzate. Il prodotto conforme al D.L.vo. n. 65/93 deve provenire da stabilimenti riconosciuti ed essere stato preparato conformemente alle prescrizioni igienico sanitarie di cui all'allegato D.L.vo 65/93. Il prodotto deve essere stato sottoposto a trattamento termico di pastorizzazione idoneo a soddisfare i criteri microbiologici prescritti. Devono essere assenti residui di guscio, o membrane interne, non deve presentare odore, colore, sapore anomali
CONFEZIONAMENTO	Confezioni da 500 g., 1 kg, 5 kg. Il confezionamento e i contenitori in tetra pack devono soddisfare tutte le prescrizioni riportate al capitolo 8 dell'allegato al D.L.vo n. 65/93.
ETICHETTATURA	Conforme al D.L.vo n. 109/92, D. L.vo 114/06: <ul style="list-style-type: none"> • Denominazione di vendita; • Identificazione dello stabilimento riconosciuto CE; • Quantità netta; • Termine minimo di conservazione indicato chiaramente con la menzione "da consumarsi entro" (data di scadenza); • Istruzioni relative alla conservazione del prodotto; • Indicazione del lotto di appartenenza; • Modalità di conservazione.
TRASPORTO	Il trasporto della merce deve essere effettuato conformemente alle norme vigenti, con particolare riguardo al rispetto della temperatura di conservazione del prodotto che deve mantenersi per tutta la durata del trasporto uguale o inferiore a +4°C.

PRODOTTI ALIMENTARI VARI

PRODOTTO	MIELE DI NETTARE (MILLEFIORI, ACACIA)
CARATTERISTICHE	<p>Il prodotto, dell'ultima annata di produzione, presenta tutte le caratteristiche di composizione prescritte dalla normativa vigente; proviene da laboratori autorizzati, in possesso dei requisiti igienico sanitari, ed è di provenienza Italiana.</p> <p>Si presenta in forma fluida (fluida o densa) o in forma leggermente cristallizzata.</p> <p>Non contiene tracce di residui di sostanze utilizzate per trattamenti terapeutici e disinfestanti somministrati alle api, nonché di contaminanti ambientali. Non presenta inoltre sapore e odore estranei; non ha iniziato un processo di fermentazione nè è effervescente; non è stato sottoposto a trattamento termico tale da inattivare parzialmente o completamente gli enzimi termolabili o resi in gran parte inattivi; non presenta acidità modificata artificialmente; non è stato sottoposto a procedimenti di filtrazione che ne hanno reso impossibile la determinazione dell'origine. (D. L. vo 179/04)</p>
CONFEZIONAMENTO	<p>Confezioni da 1 Kg Confezioni monodose da 20/30 g. Le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio sono conformi alle leggi vigenti.</p>
ETICHETTATURA	<p>Conforme D.L.vo 109/92:</p> <ul style="list-style-type: none">• la denominazione "miele" eventualmente seguita da un'indicazione inerente all'origine floreale (millefiori compreso) ed all'origine territoriale;• il peso netto;• il nome o la ragione sociale del produttore o del confezionatore;• la dicitura di identificazione del lotto;• il T.M.C. (Termine Minimo di Conservazione).

PRODOTTO	ZUCCHERO SEMOLATO ZUCCHERO A VELO
CARATTERISTICHE	<p>Saccarosio depurato e cristallizzato, di qualità sana, leale e mercantile, rispondente alle seguenti caratteristiche (D. L.vo 51/04)</p> <ul style="list-style-type: none">• polarizzazione almeno del 99,5%;• contenuto di zucchero invertito al massimo 0,10% in peso;• perdita all'essiccazione al massimo 0,1% in peso;• contenuto residuo di anidride solforosa al massimo mg/kg. 15. <p>Il prodotto ha una vita residua alla consegna superiore al 50%.</p>
CONFEZIONAMENTO	<p>Zucchero semolato: confezione kg. 1-50. Zucchero a velo: confezioni kg. 1. Il sistema di imballaggio garantisce il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio sono conformi alle leggi vigenti.</p>
ETICHETTATURA	<p>Conforme al D.L.vo n. 109/92:</p> <ul style="list-style-type: none">• il nome commerciale e la descrizione del prodotto;• il peso netto;• il nome del fabbricante;• la ragione sociale;• la sede dello stabilimento;• Dicitura ed identificazione lotto;• Le modalità di conservazione ed utilizzazione.

PRODOTTO	SUCCHI DI FRUTTA (YOGA – PAGO – SANTAL – DERBY)
ASPETTO	Confezioni di succhi di frutta, naturali, gusti misti.
CARATTERISTICHE	I succhi di frutta sono ottenuti con purea di frutta. Ogni confezione contiene una quantità di purea non inferiore al 70%. Non contengono anticrittogamici o pesticidi in misura superiore ai limiti di legge, nè edulcoranti artificiali e/o sintetici, aromi artificiali, sostanze acide e qualsiasi altra sostanza nociva alla salute.
CONFEZIONAMENTO	Confezioni tetrabrik da ml. 200. Il sistema di imballaggio garantisce il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio sono conformi alle leggi vigenti.
ETICHETTATURA	Conforme al D.L.vo n. 109/92e s.m.i.
CONSERVANTI	Assenza di conservanti aggiunti e coloranti. Ammessa la presenza di acido ascorbico.

PRODOTTO	CONFETTURA DI FRUTTA
ASPETTO	Confettura di frutta da spalmare (ciliegia, pesca, albicocca)
CARATTERISTICHE	La confettura risulta costituita da frutta intera o in pezzi, gelificata, ben cotta, traslucida, con aggiunta di zuccheri. L'aroma, il sapore, il colore richiamano le caratteristiche del frutto di provenienza. Il prodotto è conforme a quanto stabilito dal D.P.R. n. 401 del 08/06/1982 . Ha una vita residua alal consegna superiore al 50%.
CONFEZIONAMENTO	Confezioni da 25, 30, 40, 400 g 3/4 kg. Il sistema di imballaggio garantisce il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio sono conformi alle leggi vigenti.
ETICHETTATURA	Conforme al D.L.vo n. 109/92 e s.m.i: <ul style="list-style-type: none"> • il nome commerciale e la descrizione del prodotto; • l'elenco degli ingredienti; • il peso netto; • il T.M.C. (Termine Minimo di Conservazione); • la dicitura "prodotto e confezionato da"; • il lotto di appartenenza; • le modalità di conservazione e di utilizzazione.
CONSERVANTI	Rispetto del D.M. n. 209/96

PRODOTTO	THE' IN FILTRI e THE DETEINATO IN FILTRI
CARATTERISTICHE	Ottenuto da foglie accartocciate e torrefatte della pianta del the. Non deve presentare colore, odore, sapore anomali.
CONFEZIONAMENTO	Porzioni singole in filtri. Il sistema di imballaggio garantisce il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio sono conformi alle leggi vigenti.
ETICHETTATURA	Conforme al D.L.vo n. 109/92 e s.m.i: <ul style="list-style-type: none"> • il nome commerciale e la descrizione del prodotto; • l'elenco degli ingredienti; • il peso netto; • il T.M.C. (Termine Minimo di Conservazione); • la dicitura "prodotto e confezionato da"; • il lotto di appartenenza; • le modalità di conservazione e di utilizzazione.
CONSERVANTI	Rispetto del D.M. n. 209/96

PRODOTTO	CAFFE' MACINATO, ORZO MACINATO
CARATTERISTICHE	Caffè macinato al 100% varietà arabica e caffè miscela. La granulometria deve essere omogenea e non troppo fine. E' vietato utilizzare nella preparazione del caffè sostanze coloranti, o miscele surrogate. Per l'ottenimento dell'orzo macinato è vietato utilizzare surrogati (cicoria), coloranti
CONFEZIONAMENTO	Buste monodose o pluridose. Il sistema di imballaggio garantisce il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio sono conformi alle leggi vigenti.
ETICHETTATURA	Conforme al D.L.vo n. 109/92: <ul style="list-style-type: none"> • il nome commerciale e la descrizione del prodotto; • l'elenco degli ingredienti; • il peso netto; • il T.M.C. (Termine Minimo di Conservazione); • la dicitura "prodotto e confezionato da"; • il lotto di appartenenza; • le modalità di conservazione e di utilizzazione.

PRODOTTO	PREPARATO PER SORBETTO AL CAFFE'
CARATTERISTICHE	Semilavorato in polvere per gelateria e/o pasticceria, di colore marrone, odore e sapore tipico del caffè. Non contiene acidi grassi idrogenati.
CONFEZIONAMENTO	Busta capacità minima 0,5 kg. Il sistema di imballaggio garantisce il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio sono conformi alle leggi vigenti.
ETICHETTATURA	Conforme al D.L.vo n. 109/92: <ul style="list-style-type: none"> • il nome commerciale e la descrizione del prodotto; • l'elenco degli ingredienti; • il peso netto; • il T.M.C. (Termine Minimo di Conservazione); • la dicitura "prodotto e confezionato da"; • il lotto di appartenenza; • le modalità di conservazione e di utilizzazione.

PRODOTTO	CAFFE' AL GINSENG
CARATTERISTICHE	Prodotto solubile istantaneo per caffè con ginseng, di colore marrone scuro, consistenza di granuli regolari, odore e sapore tipico di vaniglia e caramello. Non contiene acidi grassi idrogenati.
CONFEZIONAMENTO	Buste monodose o pluridose. Il sistema di imballaggio garantisce il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio sono conformi alle leggi vigenti.
ETICHETTATURA	Conforme al D.L.vo n. 109/92: <ul style="list-style-type: none"> • il nome commerciale e la descrizione del prodotto; • l'elenco degli ingredienti; • il peso netto; • il T.M.C. (Termine Minimo di Conservazione); • la dicitura "prodotto e confezionato da"; • il lotto di appartenenza; • le modalità di conservazione e di utilizzazione.

PRODOTTO	CIOCCOLATO BARRETTA
CARATTERISTICHE	Assenza di odori, sapori, colorazioni anomale; la tipologia fondente deve contenere almeno il 50% di burro di cacao.
CONFEZIONAMENTO	Barrette da 20 gr al latte o fondente, da 50 gr extrafondente. Il sistema di imballaggio garantisce il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio sono conformi alle leggi vigenti.
ETICHETTATURA	Conforme al D.L.vo n. 109/92 e S.m.i.: <ul style="list-style-type: none"> • il nome commerciale e la descrizione del prodotto; • l'elenco degli ingredienti; • il peso netto; • il T.M.C. (Termine Minimo di Conservazione); • la dicitura "prodotto e confezionato da"; • il lotto di appartenenza; • le modalità di conservazione e di utilizzazione.
CONSERVANTI	Rispetto del D.M. n. 209/96

PRODOTTO	LIEVITO DI BIRRA
CARATTERISTICHE	Consistenza compatta, priva di grumi, macchie, parti liquide e corpi estranei. Assenza di odori, sapori, colorazioni anomale. Assenza di alterazioni microbiche, fungine.
CONFEZIONAMENTO	Confezioni del fresco in panetti da 250 o 500 gr. Il sistema di imballaggio garantisce il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio sono conformi alle leggi vigenti.
ETICHETTATURA	Conforme al D.L.vo n. 109/92, S.m.i.: <ul style="list-style-type: none"> • il nome commerciale e la descrizione del prodotto; • l'elenco degli ingredienti; • il peso netto; • il T.M.C. (Termine Minimo di Conservazione); • la dicitura "prodotto e confezionato da"; • il lotto di appartenenza; • le modalità di conservazione e di utilizzazione.

CONSERVANTI	Rispetto del D.M. n. 209/96
--------------------	-----------------------------

PRODOTTO	DESSERT BUDINO UHT
CARATTERISTICHE	Stabilizzato con trattamenti termici UHT, consistenza omogenea e compatta, privo di grumi, formazione di liquido, occhiature,
CONFEZIONAMENTO	Confezioni singole da 125 g Budino al cioccolato, vaniglia e creme caramel
ETICHETTATURA	Conforme al D.L.vo n. 109/92 e S.m.i.: <ul style="list-style-type: none"> • il nome commerciale e la descrizione del prodotto; • l'elenco degli ingredienti; • il peso netto; • il T.M.C. (Termine Minimo di Conservazione); • la dicitura "prodotto e confezionato da"; • il lotto di appartenenza; • le modalità di conservazione e di utilizzazione.
CONSERVANTI	Rispetto del D.M. n. 209/96

PRODOTTO	FRUTTA SECCA SGUSCIATA
CARATTERISTICHE	Privo di frammenti di gusci, esenti da qualsiasi contaminazione, esenti da parassiti o agenti infestanti.
CONFEZIONAMENTO	Sacchetti chiusi ermeticamente, le confezioni devono pervenire intatte e sigillate. Il sistema di imballaggio garantisce il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio sono conformi alle leggi vigenti.
ETICHETTATURA	Conforme al D.L.vo n. 109/92 e S.m.i. <ul style="list-style-type: none"> • il nome commerciale e la descrizione del prodotto; • l'elenco degli ingredienti; • il peso netto; • il T.M.C. (Termine Minimo di Conservazione); • la dicitura "prodotto e confezionato da"; • il lotto di appartenenza; • le modalità di conservazione e di utilizzazione.
CONSERVANTI	Rispetto del D.M. n. 209/96

PRODOTTO	ERBE AROMATICHE DISIDRATATE
CARATTERISTICHE	Caratteristiche proprie degli ingredienti. Esenti da parassiti o agenti infestanti
CONFEZIONAMENTO	Confezioni da ½ kg in PET. Il sistema di imballaggio garantisce il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio sono conformi alle leggi vigenti.
ETICHETTATURA	Conforme al D.L.vo n. 109/92 e S.m.i. <ul style="list-style-type: none"> • il nome commerciale e la descrizione del prodotto; • l'elenco degli ingredienti; • il peso netto; • il T.M.C. (Termine Minimo di Conservazione); • la dicitura "prodotto e confezionato da"; • il lotto di appartenenza;

	<ul style="list-style-type: none"> le modalità di conservazione e di utilizzazione.
CONSERVANTI	Rispetto del D.M. n. 209/96

BEVANDE

PRODOTTO	ACQUA OLIGOMINERALE
CARATTERISTICHE	L'acqua oligominerale naturale risponde a tutti i requisiti e caratteristiche previsti dal D.L.vo n. 105 del 25/01/1992 e dal D.M. n. 542 del 12/11/1992. Assenza di anidride carbonica. Le caratteristiche chimicofisiche rispondono a quanto specificato nel D.M. n. 542 (12/11/1992) cap. II, quelle microbiologiche a quanto specificato nel D.M. n. 542 cap. III; i metodi di analisi e le modalità di campionamento sono quelli previsti nel D.M. del 13/1/1993. Il prodotto ha una vita commerciale residua pari al 50%.
CONFEZIONAMENTO	Bottiglie da 1/2 l, fino ad un massimo 1.5 l in PET, PVC, vetro. I recipienti sono muniti di un dispositivo di chiusura tale da evitare il pericolo di falsificazione, di contaminazione e di fuoriuscita. Le sostanze usate per la costituzione delle bottiglie sono conformi a.....
ETICHETTATURA	<p>Conforme al D.L.vo n. 109/92:</p> <ul style="list-style-type: none"> la dicitura "Acqua minerale naturale" integrata eventualmente con le menzioni consentite; la denominazione dell'acqua minerale naturale; i risultati delle analisi chimica e chimico-fisica; la data in cui sono state eseguite le analisi e il laboratorio presso il quale sono state effettuate; il contenuto nominale; il titolare del provvedimento di autorizzazione; il T.M.C. (Termine Minimo di Conservazione); la dicitura di identificazione del lotto.

PRODOTTO	BEVANDE ANALCOLICHE (COCA COLA – PEPSI COLA) Deve essere disponibile anche la versione LIGHT o ZERO.
CARATTERISTICHE	Non deve presentare odore, colore, sapore anomali.
CONFEZIONAMENTO	PET, Brik, lattina, bag in box
ETICHETTATURA	<p>Conforme al D.L.vo n. 109/92:</p> <ul style="list-style-type: none"> la denominazione del prodotto; elenco degli ingredienti; il contenuto nominale; sede e stabilimento di produzione; indicazione del produttore; il T.M.C. (Termine Minimo di Conservazione); la dicitura di identificazione del lotto.

PRODOTTO	BIRRA ANALCOLICA
-----------------	-------------------------

CARATTERISTICHE	Prodotto definito dalla Legge 16 agosto 1962 n. 1354 e dal DPR 30 dicembre 1970 n. 1498. Esenti da odore, colore, sapore anomali. Birra analcolica contenuto in alcol massimo pari a 1,2 %, contenuto in anidride solforosa inferiore a 20 mg/lit e all'esame sensoriale deve possedere colore, odore, sapore limpidezza e schiuma tipici del prodotto,
CONFEZIONAMENTO	Confezione in lattina e/o vetro da 33 cl
ETICHETTATURA	Conforme al D.L.vo n. 109/92 indica: <ul style="list-style-type: none"> • la denominazione; • il contenuto nominale; • ingredienti; • sede e stabilimento di produzione; • indicazione del produttore; • il T.M.C. (Termine Minimo di Conservazione); • la dicitura di identificazione del lotto.
CONSERVANTI	Rispetto del D.M. n. 209/96

PRODOTTO	VINI BIANCHI E ROSSI AD USO CUCINA
CARATTERISTICHE	Prodotto ottenuto dalla fermentazione alcolica dell'uva, come definito dal DPR 12 febbraio 1965 n. 162. e smi Esenti da odore, colore, sapore anomali. Il contenuto di anidride solforosa totale deve essere inferiore ai 160 mg/Lit per i vini rossi e inferiore ai 210 mg/Lit per i vini bianchi, secondo il Reg. CEE n. 822/87 e l'alcol metilico non deve superare 0,25 ml ogni 100 ml di alcool complessivo per i vini rossi e il il valore di 0,20 ml ogni 100 ml di alcool complessivo per i vini bianchi. I vini si classificano, secondo la Legge 3 febbraio 1963 n. 116 e DPR 12 luglio 1963 n. 930 e smi in: denominazione di origine semplice, Denominazione di origine controllata, Denominazione di origine controllata e garantita. Spumante dolce o brut nazionale, prosecco.
CONFEZIONAMENTO	Confezione in poliaccoppiato, sigillate, senza difetti, rotture o altro
ETICHETTATURA	Conforme al D.L.vo n. 109/92 indica: <ul style="list-style-type: none"> • la denominazione; • il contenuto nominale; • il T.M.C. (Termine Minimo di Conservazione); • sede e stabilimento di produzione; • indicazione del produttore; • dichiarazione contenuto di solfiti; • la dicitura di identificazione del lotto.
CONSERVANTI	Rispetto del D.M. n. 209/96, del DM del 29 dicembre 1986. non deve contenere antifermentanti diversi dai sorbati, comunque in concentrazione inferiore ai 200 mg/Lit

ANNESSE 2

PIANO DI SANIFICAZIONE DEGLI AMBIENTI E DELLE ATTREZZATURE

-

PRODOTTI PER SANIFICAZIONE

-

CONTROLLO DEGLI INFESTANTI

Zona Magazzino

SERVIZIO DI PULIZIA		SCHEDE TECNICHE N°		1	
ZONA MAGAZZINO					
INTERVENTI E FREQUENZE					
Codice attività	Descrizione attività	Elemento di riferimento	Frequenza	Tipo prodotti	Tipo attrezzature
16	Spazzatura ad umido lavaggio e risciacquo	PAVIMENTI	G	Detergente sgrassante debolmente alcalino o detergente universale neutro	Manuale con impiego di garza monouso preumidificata e lamella/macchina lavasciuga
5	Detersione	SCAFFALI	Q	Detergente neutro	Manuale con impiego di panno e secchio blue
17	Spolveratura ad umido	COPRILAMPADE	M	Detergente neutro	Manuale con impiego di panno e secchio blue
4	Deragnatura	SOFFITTO E PARETI	M		Manuale con deragnatore
9	Disinfestazione	TUTTE LE AREE	3M		
19	Pulizia di fondo	TUTTE LE AREE	6M	Secondo l'area di riferimento	Manuale e con l'impiego di attrezzature specifiche

Zona celle frigorifere

SERVIZIO DI PULIZIA		SCHEDA TECNICA N°			2
ZONA CELLE FRIGORIFERE					
INTERVENTI E FREQUENZE					
Codice attività	Descrizione attività	Elemento di riferimento	Frequenza	Tipo prodotti	Tipo attrezzature
6	Detersione e disinfezione	PAVIMENTI	G	Detergente/disinfettante a base di sali di ammonio quaternario	Manuale con impiego di garza monouso e lamello
6	Detersione e disinfezione	MANIGLIA INTERNA ED ESTERNA	G	Detergente/disinfettante a base di sali di ammonio quaternario	Manuale con impiego di panno e secchio blue
6	Detersione e disinfezione	RIPIANI	S	Detergente neutro in una soluzione di acqua fredda e disinfettante a base di sali di ammonio quaternario	Manuale con impiego di panno e secchio blue
6	Detersione e disinfezione	PARETI INTERNE - GUARNIZIONI	S	Detergente neutro in una soluzione di acqua fredda e disinfettante a base di sali di ammonio quaternario	Manuale con impiego di panno e secchio blue
6	Detersione e disinfezione	MANIGLIE - PORTE	S	Detergente neutro e disinfettante a base di sali di ammonio quaternario	Manuale con impiego di panno e secchio blue
6	Detersione e disinfezione	GANCI METALLICI	S	Detergente neutro e disinfettante a base di sali di ammonio quaternario	Manuale con ammollo
1	Asportazione residui alimentari	CANALINE E POZZETTI DI SCARICO	S		Manuale
6	Detersione e disinfezione	CANALINE E POZZETTI DI SCARICO	S	Detergente ad alto potere sgrassante e disinfettante a base di cloro	Manuale con l'ausilio di spazzola abrasiva
9	Disinfestazione	TUTTE LE AREE	3M		
19	Pulizia di fondo	TUTTE LE AREE	6M	Secondo l'area di riferimento	Manuale e con l'impiego di attrezzature specifiche

Zona celle frigorifere (- 18° C)

SERVIZIO DI PULIZIA		SCHEDA TECNICA N°		3	
ZONA CELLE FRIGORIFERE -18°					
INTERVENTI E FREQUENZE					
Codice attività	Descrizione attività	Elemento di riferimento	Frequenza	Tipo prodotti	Tipo attrezzature
6	Detersione e disinfezione	MANIGLIE ESTERNE E PARETI ESTERNE	S	Detergente/disinfettante a base di sali di ammonio quaternario	Manuale con impiego di panno e secchio blue
6	Detersione e disinfezione	GUARNIZIONI	M	Detergente neutro in una soluzione di acqua fredda e disinfettante a base di sali di ammonio quaternario	Manuale con impiego di panno e secchio blue
9	Disinfestazione	TUTTE LE AREE	3M		
12	Scongelamento	INTERNO CELLA	6M		
6	Detersione e disinfezione	PARETI INTERNE, GUARNIZIONI	6M	Detergente neutro e disinfettante a base di sali di ammonio quaternario	Manuale con impiego di panno e secchio bleu
19	Pulizia di fondo	TUTTE LE AREE	6M	Secondo l'area di riferimento	Manuale e con l'impiego di attrezzature specifiche

Zona Preparazione e Cottura

SERVIZIO DI PULIZIA		SCHEDA TECNICA N°		4	
ZONA PREPARAZIONE E COTTURA					
INTERVENTI E FREQUENZE					
Codice attività	Descrizione attività	Elemento di riferimento	Frequenza	Tipo prodotti	Tipo attrezzature
6	Detersione e disinfezione	FRIGORIFERI: maniglia	G	Detergente/disinfettante a base di sali di ammonio quaternario	Manuale con impiego di panno e secchio bleu
15	Spazzatura ad umido, detersione	PAVIMENTI	G	Detergente sgrassante debolmente alcalino o detergente universale neutro	Manuale con impiego di garza monouso preumidificata e lamelle manuale con impiego di lamello dosatore o macchina lavasluga
6	Detersione e disinfezione	COLTELLI e UTENSILI	G	Detergente neutro e disinfettante a base di sali di ammonio quaternario	Manuale/ immersione in soluzione con schiuma persistente
5	Detersione	TEGLIE, PENTOLE, BACINELLE	G	Detergente neutro fortemente tensioattivo a bassa schiuma	Lavapentole/ manuale
6	Detersione e disinfezione	AFFETTATRICI	G	Detergente neutro e disinfettante a base di sali di ammonio quaternario	Manuale con impiego di panno e secchio bleu
6	Detersione e disinfezione	CENTRIFUGA - LAVAVERDURA TAGLIAVERDURA- PELAPATATE	G	Detergente neutro e disinfettante a base di sali di ammonio quaternario	Manuale con impiego di panno e secchio blue
6	Detersione e disinfezione	MANIGLIA, PARETI ESTERNE	G	Detergente/disinfettante a base di sali di ammonio quaternario	Manuale con impiego di panno secchio blue
5	Detersione	ATTREZZATURE PER COTTURA (brasiere, caldaie, cuocipasta, ecc.)	G	Detergente alcalino	Manuale con impiego di panno e secchio blue
10	Lavaggio e disinfezione	CANALINE E GRIGLIATI DI SCARICO	G	Detergente disinfettante a base di sali di ammonio quaternario	Manuale con panno e spazzola sintetica
10	Lavaggio e disinfezione	LAVELLI E VASCHE	G	Detergente disinfettante a base di sali di ammonio quaternario	Manuale con impiego di panno e secchio blue
6	Detersione e disinfezione	TAVOLI - CEPPE - TAGLIERI	G	Detergente neutro e disinfettante a base di sali di ammonio quaternario	Manuale con impiego di panno e secchio blue
6	Detersione e disinfezione	BILANCE	G	detergente neutro e disinfettante a base di sali di ammonio quaternario	Manuale con impiego di panno e secchio blue
11	Rimozione	FRIGORIFERI: derrate alimentari	S		Manuale
6	Detersione e disinfezione	FRIGORIFERI: pareti interne, guarnizioni	S	Detergente neutro o detergente donativo in una soluzione di acqua fredda e disinfezione con disinfettante a base di sali di ammonio quaternario	Manuale con panno e secchio bleu
6	Detersione e disinfezione	FRIGORIFERI: griglie	S	Detergente neutro e disinfettante a base di sali di ammonio quaternario	Ammollo e impiego panno bleu
1	Asportazione residui carboniosi	FORNI	S	Detergente basico	Manuale con impiego di panno e secchio blue
5	Detersione	FRIGGITRICI	S	Detergente ad alto potere sgrassante	Manuale con impiego di panno e secchio blue
5	Detersione e disinfezione	ARMADI CALDI	S	Detergente disinfettante a base di sali di ammonio quaternario	Manuale con impiego di panno e secchio blue
5	Detersione e disinfezione	PARETI PIASTRELLATE	S	Detergente disinfettante a base di sali di ammonio quaternario	Manuale con impiego di panno e secchio blue
7	Disincrostazione	LAVELLI E VASCHE	S	Disincrostante acido	Manuale con impiego di panno e secchio blue
1	Asportazione residui solidi e incrostazioni	GRIGLIE DI SCARICO	S	Detergente alcalino	Manuale con uso di spazzole / lance a pressione
18	Asportazione residui ed incrostazioni	CAPPE DI ASPIRAZIONE E FILTRI	Q	Detergente alcalino	Manuale con uso di panno o spazzole
17	Spolveratura ad umido	COPRILAMPADE	M	Detergente neutro	Manuale con impiego di panno e secchio blue
4	Deragnatura	SOFFITTO E PARETI	M		Manuale con deragnatore
9	Disinfestazione	TUTTE LE AREE	3M		
11	Rimozione	VANO FREEZER FRIGORIFERO: derrate alimentari	6M		Manuale

Zona Distribuzione Pasti

SERVIZIO DI PULIZIA		SCHEDA TECNICA N°		5	
ZONA DISTRIBUZIONE PASTI					
INTERVENTI E FREQUENZE					
Codice attività	Descrizione attività	Elemento di riferimento	Frequenza	Tipo prodotti	Tipo attrezzature
15	Spazzatura ad umido, deterzione	PAVIMENTI	G	Detergente sgrassante debolmente alcalino o detergente universale neutro	Manuale con impiego di garza monouso preumidi ficia e lamello/manuale con impiego di tornello dosatore o macchina lavasciuga
6	Detersione e disinfezione	TAVOLI-PIANO APPOGGIO PIANI REFRIGERATI ELEMENTI BAGNOMARIA	G	Detergente neutro e disinfettante a base di sali di ammonio quaternario	Manuale con impiego di panno e secchio blue
17	Spolveratura ad umido	TRAMOGGIA PORTA CASSE PANE, VANI PORTA POSATE, VANI SCALDAPIATTI - ISOLE CONDIMENTO	G		Manuale con panno umido
6	Detersione e disinfezione	EROGATORE DI BEVANDE: beccucci	G	Detergente neutro e disinfettante a base di sali di ammonio quaternario	Manuale con impiego di panno e secchio blue
5	Detersione	VETRI DI PROTEZIONE	G	Detergente a base alcoolica	Manuale con impiego di panno e secchio blue
5	Detersione	STOVIGLIE - VASSOI	G	Detergente neutro a basso potere schiumogeno	Meccanico con lavastoviglie
6	Detersione e disinfezione	TRAMOGGIA PORTA PANE	S	Detergente neutro e disinfettante a base di ammonio quaternario	Manuale con impiego di panno e secchio blue
6	Detersione e disinfezione	VANI PORTA POSATE	S	Detergente neutro e disinfettante a base di ammonio quaternario	Manuale con impiego di panno e secchio blue
6	Detersione e disinfezione	VANI SCALDAPIATTI	S	Detergente neutro e disinfettante a base di ammonio quaternario	Manuale con impiego di panno e secchio blue
7	Disincrostazione	ELEMENTI BAGNOMARIA	S	Disincrostante acido	Manuale con impiego di panno e secchio blue
6	Detersione e disinfezione	CARRELLI PORTA VASSOI	S	Detergente neutro e disinfettante a base di ammonio quaternario	Manuale con impiego di panno e secchio blue
6	Detersione e disinfezione	PARETI PIASTRELLATE e PORTE	S	Detergente disinfettante a base di sali di ammonio quaternario	Manuale con impiego di panno e secchio blue
9	Disinfestazione	TUTTE LE AREE	3M		
19	Pulizia di fondo	TUTTE LE AREE	6M	Secondo l'area di riferimento	Manuale e con l'impiego di attrezzature specifiche

Zona self-service

SERVIZIO DI PULIZIA		SCHEMA TECNICA N°		6	
ZONA SELF-SERVICE					
INTERVENTI E FREQUENZE					
Codice attività	Descrizione attività	Elemento di riferimento	Frequenza	Tipo prodotti	Tipo attrezzature
17	Spolveratura ad umido	COPRILAMPADE	M	Detergente neutro	Manuale con impiego di panno e secchio
4	Deragnatura	SOFFITTO PARETI	M		Manuale con deragnatore
9	Disinfestazione	TUTTE LE AREE	3M		
19	Pulizia di fondo	TUTTE LE AREE	6M	Secondo l'area di riferimento	Manuale e con l'impiego di attrezzature specifiche

Zona consumazione pasti

SERVIZIO DI PULIZIA		SCHEMA TECNICA N°		7	
ZONA CONSUMAZIONE PASTI					
INTERVENTI E FREQUENZE					
Codice attività	Descrizione attività	Elemento di riferimento	Frequenza	Tipo prodotti	Tipo attrezzature
16	Spazzatura ad umido lavaggio e risciacquo	PAVIMENTI	G	Detergente sgrassante debolmente alcalino o detergente universale neutro	Manuale con impiego di garza monouso preumidificata e lamelle/macchina lavasciuga
6	Detersione e disinfezione	TAVOLI	G	Detergente disinfettante a base di sali di	Manuale con impiego di panno e secchio blu
17	Spolveratura ad umido	SEDIE	G	Detergente anionico - non ionico	Manuale con impiego di panno e secchio blu
6	Detersione e disinfezione	BEVERINI	G	Detergente disinfettante a base di sali di ammonio quaternario	Manuale con impiego di panno e secchio blu
17	Spolveratura ad umido	COPRILAMPADE	M	Detergente neutro	Manuale con impiego di panno e secchio blu
5	Detersione	PARETI DIVISORIE LAVABILI	M	Detergente neutro	Manuale con impiego di panno e secchio blu
4	Deragnatura	SOFFITTO PARETI	M		Manuale con deragnatore
9	Disinfestazione	TUTTE LE AREE	3M		
19	Pulizia di fondo	TUTTE LE AREE *	6M	Secondo l'area di riferimento	Manuale e con l'impiego di attrezzature specifiche

Zona lavaggio

SERVIZIO DI PULIZIA		SCHEDE TECNICHE N°		8	
ZONA LAVAGGIO					
INTERVENTI E FREQUENZE					
Codice attività	Descrizione attività	Elemento di riferimento	Frequenza	Tipo prodotti	Tipo attrezzature
5	Detersione	LAVASTOVIGLIE - LAVAPENTOLE	G	Detergente neutro a basso potere schiumogeno	Automatico
6	Detersione e disinfezione	TAVOLI-PIANI APPOGGIO	G	Detergente neutro e disinfettante a base di sali di ammonio quaternario	Manuale con impiego di panno e secchio blue
14	Spazzatura ad umido, detersione	PAVIMENTI	G	Detergente sgrassante debolmente alcalino o detergente universale neutro	Manuale con impiego di garza monouso preumidificata e lamello
7	Disincrostazione	LAVASTOVIGLIE - LAVAPENTOLE	S	Disincrostante acido	Automatico
8	Disinfezione	CANALINE DI SCARICO	S	Disinfettante a base di cloro	Manuale con panno e spazzola sintetica
6	Detersione e disinfezione	PARETI PIASTRELLATE	S	Detergente neutro e disinfettante a base di sali quaternari di ammonio	Manuale con impiego di panno e secchio blue
7	Disincrostazione	LAVELLI E VASCHE	S	Disincrostante acido	Manuale
4	Deragnatura	SOFFITTO E PARETI	M		Manuale con deragnatore
5	Detersione	CAPPE DI ASPIRAZIONE	M	Detergente neutro	Manuale con impiego di panno e secchio blue
9	Disinfestazione	TUTTE LE AREE	3M		
19	Pulizia di fondo	TUTTE LE AREE	6M	Secondo l'area di riferimento	Manuale e con l'impiego di attrezzature specifiche

Zona Servizi Igienici Personale mensa e Commensali

SERVIZIO DI PULIZIA		SCHEMA TECNICA N°		9	
ZONA SERVIZI IGIENICI					
INTERVENTI E FREQUENZE					
Codice attività	Descrizione attività	Elemento di riferimento	Frequenza	Tipo prodotti	Tipo attrezzature
10	Lavaggio e disinfezione	CESTINI PORTA RIFRATTI	G	Detergente disinfettante a base di sali di ammonio quaternario	Manuale con impiego di panno e secchio blue
17	Spolveratura ad umido	SPECCHI	G	Detergente a base alcoolica	Manuale con impiego di panno e secchio blue
6	Detersione e disinfezione	RUBINETTI, MENSOLE	G	Detergente disinfettante a base di sali di ammonio quaternario	Manuale con impiego di panno e secchio blue
6	Detersione e disinfezione	SANITARI (wc e orinatoi)	G	Detergente disinfettante a base di sali di ammonio quaternario	Manuale con impiego di panno e secchio rosso
6	Detersione e disinfezione	SANITARI (docce, bidet e lavabi)	G	Detergente disinfettante a base di sali di ammonio quaternario	Manuale con impiego di panno e secchio blue
6	Detersione e disinfezione	CONTENITORE SPAZZOLA WC	G	Detergente disinfettante a base di sali di ammonio quaternario	Manuale con impiego di panno e secchio rosso
15	Spazzatura ad umido detersione	PAVIMENTI	G	Detergente sgrassante debolmente alcalino o detergente universale neutro	Manuale con impiego di garza monouso preumidificata e lamello/ macchina manuale con impiego di lamello o macchina lavasciuga
7	Disincrostazione	RUBINETTERIA	S	Disincrostante acido	Manuale con impiego di panno e secchio blue
7	Disincrostazione	SANITARI (wc, orinatoi, docce, bidet e lavabi)	S	Disincrostante acido	Manuale con impiego di panno e secchio rosso
6	Detersione e disinfezione	PARETI PIASTRELLATE e PORTE	S	Detergente disinfettante a base di sali di ammonio quaternario	Manuale con impiego di panno e secchio blue
4	Deragnatura	SOFFITTO E PARETI	S		Manuale con deragliatore
17	Spolveratura ad umido	COPRILAMPADE	Q	Detergente neutro	Manuale con impiego di panno e secchio blue
9	Disinfestazione	TUTTE LE AREE	3M		
19	Pulizia di fondo	TUTTE LE AREE	6M	Secondo l'area di riferimento	Manuale e con l'impiego di attrezzature specifiche

Zona Locale Rifiuti

SERVIZIO DI PULIZIA		SCHEMA TECNICA N°		10	
ZONA LOCALE RIFIUTI					
INTERVENTI E FREQUENZE					
Codice attività	Descrizione attività	Elemento di riferimento	Frequenza	Tipo prodotti	Tipo attrezzature
6	Detersione e disinfezione	PAVIMENTI	G	Detergente a base di soda caustica e disinfettante a base di cloro attivo	Manuale con impiego di spazzolone e strofinacci
9	Disinfestazione	TUTTE LE AREE	3M		
19	Pulizia di fondo	TUTTE LE AREE	6M	Secondo l'area di riferimento	Manuale e con l'impiego di attrezzature specifiche

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI PER LA SANIFICAZIONE

Precauzioni igieniche in fase di stoccaggio e utilizzo dei prodotti chimici

I prodotti chimici impiegati nei trattamenti di sanificazione appartengono ad una serie eterogenea di sostanze che devono essere dotate di

- etichettatura in italiano.
- scheda di sicurezza o tossicologica (obbligatoria).
- scheda tecnica informativa (facoltativa).

Scheda di sicurezza o tossicologica (obbligatoria) con 16 voci standardizzate:

1. dati identificativi del preparato e del produttore;
2. ingredienti;
3. identificazione dei pericoli ed i rischi potenziali per la salute dell'uomo e per l'ambiente;
4. misure di primo soccorso in caso di contatto con l'uomo;
5. misure antincendio;
6. misure per la fuoriuscita accidentale;
7. misure precauzionali per le fasi di manipolazione e stoccaggio;
8. misure precauzionali per ridurre al minimo l'esposizione dell'utilizzatore (protezione respiratoria, delle mani, degli occhi, della pelle);
9. proprietà fisico/chimiche (compreso l'aspetto ed il pH);
10. stabilità e reattività;
11. informazioni tossicologiche (descrizione completa degli effetti tossicologici che possono insorgere quando l'utilizzatore entra in contatto con la sostanza);
12. informazioni ecologiche (indica gli effetti del comportamento e della trasformazione della sostanza nell'ambiente (con indicazioni sulla eventuale ecotossicità);

13. informazioni sullo smaltimento del prodotto;
14. informazioni sul trasporto;
15. informazioni riguardanti la regolamentazione o la legislazione;
16. informazioni aggiuntive quali raccomandazioni per l'uso, ed indicazioni sull'addestramento dell'utilizzatore.

Scheda tecnica informativa (facoltativa)

Oltre a riassumere alcuni dati tecnici, nel presente documento vengono elencati il campo di applicazione, il dosaggio e le modalità di utilizzo dei prodotti destinati alla sanificazione degli ambienti.

E' vietato l'uso di prodotti tossici e/o corrosivi ed in particolare:

acido cloridrico;
candeggina;
ammoniaca.

Detergenti

Appartiene a questa categoria una serie molto eterogenea di sostanze, che hanno lo scopo di:

- rimuovere lo sporco organico (alcalino) e inorganico (acido);
- ridurre la carica microbica generica;
- facilitare il risciacquo (solubilità in acqua calda o fredda);
- controllare la durezza dell'acqua.

I detergenti utilizzati nella sanificazione sono di due tipi:

- prodotti chimici base – composti da una unica molecola chimica in soluzione;

- prodotti chimici formulati – composti da una miscela di prodotti chimici compatibili e sinergici tra di loro in soluzione.

I detergenti formulati (agenti attivi sulla superficie ed hanno il compito di emulsionare le sostanze e portare in sospensione lo sporco) sono una miscela di varie sostanze chimiche di natura e funzioni diverse:

- tensioattivi (agenti attivi sulle superfici);
- coadiuvanti aggiunti alla soluzione per aumentare il potere detergente:
 - regolatori del pH che conferiscono al prodotto detergente una fonte di alcali;
 - enzimi (sostanze di natura proteica che rendono più veloce una specifica reazione chimica);
 - sequestranti e chelanti (agiscono sulla durezza acque, sequestrando il calcio ed il magnesio in soluzione);
 - agenti ossidanti (utilizzati come “esaltatori” dei detergenti alcalini);
 - addensatori.

Disinfettanti

Sostanze molto diverse che hanno come obiettivo quello di rendere inoffensivi o distruggere i microrganismi o comunque di ridurre la presenza a livelli accettabili e tali da non rappresentare un pericolo né per la salute del consumatore, né per le proprietà organolettiche degli alimenti.

In commercio esistono vari prodotti chimici che si possono utilizzare come disinfettanti:

- cloro e composti del cloro;
- iodofori;
- sali d’ammonio quaternario;
- acidi anionici;
- acido carbossilico;
- acido perossacedico.

Devono soddisfare i seguenti requisiti:

- possedere un ampio spettro di azione (batteri, virus, lieviti e muffe);
- presentare un'azione durevole;
- mantenere la stessa efficacia in presenza di residui di sporco;
- poter essere impiegato a bassa concentrazione;
- avere un costo in uso molto contenuto;
- poter essere impiegato a condizioni di pH e durezza variabili;
- non possedere azione corrosiva nei riguardi dei materiali con cui vengono a contatto;
- non lasciare residui dopo il risciacquo;
- possedere doti di bassa tossicità;
- possedere doti di scarsa pericolosità durante le manipolazioni;
- essere Presidio Medico Chirurgico (Registrazione del Ministero della Sanità).

I detersivi e i disinfettanti devono avere alcune caratteristiche fondamentali:

- essere idonei per uso alimentare;
- essere per legge sempre risciacquati;
- non danneggiare i materiali.

SCHEDE DI PRODOTTO

DETERGENTE PER PAVIMENTI

- Liquido a base acquosa
- Sgrassante poco schiumogeno
- pH tal quale ± 10
- Profumo con basse note residuali (agrumi, pino)
- Biodegradabilità al 90%
- Solventi idromiscibili: <10% (preferibilmente terpenici a base di olio di pino o essenze di agrumi al 20-30%)
- Tensioattivi anionici: min 2%
- Tensioattivi non ionici: min 2%
- Preferibilmente esente da nonilfenoli etossilati
- Esente da formaldeide, butilglicole, NTA, acido cloridrico
- Confezione dell'imbballaggio 5 L
- Esente da simboli: corrosivo, infiammabile, tossico, irritante, nocivo, nocivo per l'ambiente

DETERGENTE-SANITIZZANTE

- Liquido a base acquosa
- pH tal quale ± 10
- Poco schiumogeno
- Sali d'ammonio quaternario
- Tensioattivi cationici: (Sali di ammonio quaternario 100%) min 2%
- Tensioattivi non ionici: min 5%
- Sequestranti: min 2%
- Solventi idromiscibili: < 10%
- Preferibilmente esente da nonilfenoli etossilati
- Esente da butilglicole

DETERGENTE AUTOLUCIDANTE

- Liquido a base acquosa
- Poco schiumogeno (da non risciacquare)
- pH tal quale ± 7 (può essere a base acida-disincrostante o alcalina-sgrassante)
- Profumo con essenze agli agrumi (agrumi, pino)
- Biodegradabilità al 90%
- Solventi idromiscibili: < 5%

- Resina: min 2%
- Preferibilmente esente da nonilfenoli etossilati
- Esente da formaldeide, butilglicole, NTA
- Confezione dell'imballaggio 5 L
- Esente da simboli: corrosivo, infiammabile, tossico, irritante, nocivo, nocivo per l'ambiente

DETERGENTE SGRASSANTE PER TUTTE LE SUPERFICI LAVABILI MANUALMENTE

- Liquido a base acquosa
- Poco schiumogeno
- pH tal quale $\pm 8-11$
- Profumo leggero
- Biodegradabilità al 90%
- Solventi idromiscibili: < 10% (biodegradabili)
- Tensioattivi: min < 10%
- Preferibilmente esente da nonilfenoli etossilati
- Esente da formaldeide, butilglicole, NTA
- Confezione dell'imballaggio 5 L
- Esente da simboli: corrosivo, infiammabile, tossico, irritante, nocivo, nocivo per l'ambiente

DETERGENTE PER SUPERFICI DURE (Acciaio, laminati, superfici smaltate)

- Liquido a base acquosa
- Poco schiumogeno
- pH tal quale $\pm 8-11$
- Profumo leggero
- Biodegradabilità al 90%
- Solventi idromiscibili: < 5% (biodegradabili)
- Tensioattivi: min 5%
- Preferibilmente esente da nonilfenoli etossilati
- Esente da formaldeide, butilglicole, NTA
- Confezione dell'imballaggio 5 L
- Esente da simboli: corrosivo, infiammabile, tossico, irritante, nocivo, nocivo per l'ambiente

DETERGENTE PER VETRI

- Liquido a base acquosa
- Solventi idromiscibili: < 20%
- Non infiammabile

- Preferibilmente esente da nonilfenoli etossilati
- Esente da butilglicole, NTA
- Confezione dell'imballaggio 5 L
- Esente da simboli: corrosivo, infiammabile, tossico, irritante, nocivo, nocivo per l'ambiente

DETERGENTE-DISINCROSTANTE UNIVERSALE

- Liquido a base acquosa
- Poco schiumogeno
- pH tal quale 2 ± 1
- Profumo leggero
- Biodegradabilità al 90%
- Solventi idromiscibili: < 5% (preferibilmente biodegradabili)
- Tensioattivi: min 5%
- Preferibilmente esente da nonilfenoli, etossilati e acido clordrico
- Esente da butilglicole
- Confezione dell'imballaggio 5 L
- Esente da simboli: corrosivo, infiammabile, tossico, irritante, nocivo, nocivo per l'ambiente

PULITORE PER FORNI E GRILL

- Liquido a base acquosa
- Decarbonizzante e sgrassante
- Poco schiumogeno
- pH tal quale 10 ± 2
- Profumo leggero
- Biodegradabilità al 90%
- Solventi idromiscibili: < 10%
- Tensioattivi: < 5%
- Non infiammabile
- Preferibilmente esente da nonilfenoli, etanolammine in quantità eccessiva, NaOH (se presenti si raccomanda uso DPI)
- Esente da aldeide formica, butilglicole, NTA, alchilammine
- Confezione dell'imballaggio 5 L

DETERSIVO PER LAVASTOVIGLIE

- Liquido non schiumogeno
- pH tal quale 10 ± 2

- Profumo leggero
- Biodegradabilità al 90%
- Tensioattivi: < 5%
- Coloro attivo: 1-2%
- Esente da aldeide formica, butilglicole, NTA
- Confezione dell'imballaggio 5 L
- Esente da simboli: corrosivo, infiammabile, tossico, irritante, nocivo, nocivo per l'ambiente

BRILLANTANTE

- Liquido non schiumogeno
- pH tal quale 3 ± 1
- Preferibilmente esente da nonilfenoli etossilati
- Esente da butilglicole, acido cloridrico, profumo, EDTA
- Esente da simboli: corrosivo, infiammabile, tossico, irritante, nocivo, nocivo per l'ambiente

DISINCROSTANTE

- Liquido non schiumogeno
- pH tal quale 2 ± 1
- Tensioattivi: min 1%
- Solventi idromiscibili: < 5%
- Preferibilmente esente da nonilfenoli etossilati
- Esente da butilglicole

SALE

- Polvere a base di salgemma
- Antiaggreganti

DETERSIVO PER LAVAGGIO MANUALE STOVIGLIE

- Liquido a base acquosa
- Poco schiumogeno
- pH tal quale 7 ± 1
- Profumo leggero
- Biodegradabilità al 90%
- Solventi idromiscibili: < 10%
- Tensioattivi cationici: min 15%
- Non infiammabile
- Esente da aldeide formica, NTA
- Esente da simboli: corrosivo, infiammabile, tossico, irritante, nocivo, nocivo per l'ambiente

DETERGENTE-DISINFETTANTE IMPIANTI IDROSANITARI

- Liquido a base acquosa
- Poco schiumogeno
- pH tal quale 7 ± 1
- Profumo leggero
- Biodegradabilità al 90%
- Tensioattivi cationici (Sali di ammonio quaternario): min 5%
- Preferibilmente esente da nonilfenoli etossilati
- Confezione dell'imbballaggio 5 L
- Esente da simboli: corrosivo, infiammabile, tossico, irritante, nocivo, nocivo per l'ambiente

DETERGENTE SPECIFICO WC

- Liquido a base acquosa
 - Poco schiumogeno
 - pH tal quale 2 ± 1
 - Profumo leggero
 - Biodegradabilità al 90%
 - Tensioattivi: min 5%
 - Preferibilmente esente da nonilfenoli etossilati, acido cloridrico
 - Esente da butiglicole
- Esente da simboli: corrosivo, infiammabile, tossico, irritante, nocivo, nocivo per l'ambiente

DETERGENTE-DISINFETTANTE SUPERFICI DURE UNIVERSALE

- Liquido a base acquosa
- Poco schiumogeno
- pH tal quale 7 ± 2
- Profumo leggero
- Biodegradabilità al 90%
- Tensioattivi cationici (Sali di ammonio quaternario): min 5%
- Tensioattivi: min 5%
- Preferibilmente esente da nonilfenoli etossilati
- Esente da simboli: corrosivo, infiammabile, tossico, irritante, nocivo, nocivo per l'ambiente

DETERGENTE-IGIENIZZANTE PER LE MANI

- Liquido a base acquosa
- Poco schiumogeno

- pH tal quale 7 ± 1
- Profumo leggero
- Biodegradabilità al 90%
- Tensioattivi anionici: min 10%
- Tensioattivi non ionici e/o anfoteri: min 5%
- Preferibilmente esente da nolifenoli etossilati, alchilbenzilsolfonati
- Esente da aldeide formica, NTA, coloranti

DETERGENTE CANDEGGIANTE PER BIANCHERIA

- Liquido a base acquosa
- Poco schiumogeno
- pH tal quale 9 ± 1
- Profumo leggero
- Biodegradabilità al 90%
- Tensioattivi: min 8%
- Ossigeno attivo: 1-2%
- Esente da nolifenoli etossilati
- Esente da aldeide formica, NTA

AMMORBIDENTE

- pH tal quale 10 ± 12
- tensioattivi cationici: min 8% alta biodegradabilità

ANTICALCARE

- pH tal quale 2 ± 1
- Esente da aldeide formica, acido cloridrico

CONTROLLO DEGLI INFESTANTI

Disinfestazione

Azione rivolta alla difesa delle derrate alimentari dagli organismi estranei non desiderati (insetti, animali) in quanto potenziali fonti di contaminazione per l'uomo.

Devono essere messe in atto idonee procedura per la difesa dei locali, degli impianti, delle macchine, delle attrezzature e degli alimenti anche dagli uccelli e dai mammiferi domestici, che non devono in alcun modo essere introdotti nei locali di lavorazione.

Procedure da attuare per il controllo degli insetti:

- controllo periodico dei locali, degli impianti, delle macchine, delle attrezzature, delle derrate per accertare eventuali infestazioni, verificando in particolare le zone caldo umide e gli angoli meno illuminati mediante l'utilizzo di esche;
- effettuazione mensile e trattamento d'urto in primavera e autunno della disinfestazione tramite l'ausilio di ditta qualificata che certifichi le procedure e le caratteristiche dei prodotti utilizzati. La disinfestazione deve essere effettuata con la mensa e la cucina chiuse e senza che vi possa essere contato con gli alimenti.
- Ispezione delle merci in entrata con particolare riguardo ai prodotti di origine vegetali e agli imballaggi
- controllo di possibili varchi che si sono formati ed intervento immediato per chiuderli, eliminando il rischio di ingresso degli infestanti.
- Verifica delle aperture intorno alle tubature, se presenti vanno chiuse
- Sostituzione delle reti anti insetto, ove usurate
- Effettuazione della manutenzione degli impianti in modo da limitare la presenza di luoghi nascosti per il rifugio di insetti e/o animali; in particolare si deve verificare l'integrità di pareti e pavimenti.

Procedure da attuare per il controllo dei roditori:

- conservare le derrate nei macchini sollevate da terra almeno 20 cm e tenendole lontane dalle pareti
- stoccaggio dei rifiuti in contenitori ermeticamente chiusi ed eliminare i sacchi pieni dalle zone di produzione, portandoli nelle idonee aree di raccolta rifiuti,
- ispezione delle possibili vie di penetrazione dei ratti
- Sostituzione delle reti anti insetto, ove usurate
- effettuazione mensile e trattamento d'urto in primavera e autunno della disinfestazione tramite l'ausilio di ditta qualificata che certifichi le procedure e le caratteristiche dei prodotti utilizzati. La disinfestazione deve essere effettuata con la mensa e la cucina chiuse e senza che vi possa essere contato con gli alimenti.
- Monitoraggio sistematico delle eventuali infestazioni tramite l'ausilio di esche e mediante la ricerca di indizi della loro presenza, quali escrementi, peli, sudiciume e segni di rosicchiamento,
- Ricerca di eventuali individui venuti a morire a causa dell'utilizzo di rodenticidi.

Fanno parte integrante della presente procedura i seguenti elementi, a carico dell'Appaltatore:

- redazione di un piano dettagliato comprensivo di frequenza e modalità degli interventi
- descrizione puntuale delle azioni correttive in caso di presenza di infestazioni
- planimetria indicante i punti di esca mediante apposito cartello (i punti esca dovrebbero essere collocati in zone che non ostacolino le operazioni di pulizia, in contenitori di sicurezza possibilmente fissati a parete)

- schede tecniche di sicurezza dei prodotti impiegati
- verbali di intervento attestanti l'esito dei monitoraggi nonché qualunque variazione e/o azione correttiva intrapresa.