

Bando di gara a procedura aperta, ai sensi dell'art. 59 del D. Lgs. n. 50/2016, indetta dall'Azienda Servizi Pubblici S.p.A., per la fornitura di derrate alimentari e dei servizi connessi, suddivisa in n. 5 lotti.

CAPITOLATO MERCEOLOGICO e SCHEDE TECNICHE
ALIMENTI



| | |
|--|---------|
| VIGILANZA IGIENICO NUTRIZIONALE DELLE DERRATE ALIMENTARI | pag. 3 |
| SPECIFICHE GENERALI PER LE DERRATE ALIMENTARI | pag. 3 |
| CONDIZIONI DI TEMPERATURA DA RISPETTARE DURANTE | pag. 4 |
| MODALITA' DI CONSEGNA COMUNE A TUTTE LE DERRATE ALIMENTARI | pag. 4 |
| SPECIFICHE DI CARATTERE GENERALE RELATIVE AI PRODOTTI BIOLOGICI | pag. 5 |
| PRODUZIONI AGROALIMENTARI NAZIONALI E REGIONALI | pag. 6 |
| PRODOTTI DIETETICI PER L'INFANZIA ALIMENTI SPECIALI DESTINATI AD UN'ALIMENTAZIONE PARTICOLARE | pag. 7 |
| LOTTO 1 - GENERI ALIMENTARI VARI | pag. 8 |
| LOTTO 2 – CARNI E INSACCATI | pag. 35 |
| LOTTO 3: FRUTTA E VERDURA | pag. 44 |
| LOTTO 4: PRODOTTI SURGELATI | pag. 54 |
| LOTTO 5: PANE E PRODOTTI DA FORNO | pag. 58 |

1 - VIGILANZA IGIENICO NUTRIZIONALE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Ferme restando tutte le disposizioni legislative in materia nonché le norme sanitarie da qualsiasi autorità emanate, valgono per ciascun genere, le prescrizioni tecniche riguardanti le caratteristiche chimico-fisiche-organolettiche dei generi di seguito elencate.

Gli imballi primari e secondari dovranno corrispondere a quanto stabilito in materia dalle vigenti leggi.

Per i generi alimentari non compresi nell'elenco sotto riportato, valgono le disposizioni di legge.

Gli indici microbiologici dovranno rispettare la specifica normativa nazionale, in vigore o emanata in corso di contratto e sono da considerarsi quali punti di riferimento tecnico, finalizzati al miglioramento qualitativo della produzione. Nello specifico si richiede la conformità a quanto previsto dal Reg. Ce 2073/2005 per i criteri di sicurezza alimentare e di igiene di processo.

Qualora l'accertamento analitico evidenzia valori microbiologici non conformi agli indici di cui sopra, l'Amministrazione provvederà ad ordinare all'aggiudicatario l'adozione dei necessari accorgimenti per eliminare le cause di non conformità nei tempi tecnici minimi necessari.

Qualora si verificassero eventi dannosi (tossinfezioni, intossicazioni o altro) risultanti da nesso causale al mancato rispetto degli indici, potrebbero riscontrarsi gli estremi di un comportamento illecito, con le conseguenze a sensi di Capitolato Speciale d'appalto e di legge.

2 - SPECIFICHE GENERALI PER LE DERRATE ALIMENTARI

I parametri generali cui fare riferimento nell'approvvigionamento delle materie prime da parte dell'appaltatore sono:

- fornitura regolare e a peso netto, salvo che per i prodotti consuetudinariamente venduti a pezzo o a volume;
- completa ed esplicita compilazione di documenti di consegna e fatture;
- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
- corrispondenza delle derrate a quanto richiesto nel capitolato;
- etichette con indicazioni il più possibile esaurienti, secondo quanto previsto dal decreto D. L.vo n.°231/2017 e Regolamento europeo 1169/2011 e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- termine minimo di conservazione o data di scadenza ben visibile su ogni confezione singola o imballo complessivo, per i prodotti per i quali sono richieste;
- imballaggi integri, senza alterazioni manifeste (lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati, eccetera), corrispondenza ai Reg. CE 1935/2004 e Reg. CE 10/2011 per i MOCA, con adeguata documentazione sulle certificazioni e prove di rilascio, con data non antecedente ai 12 mesi;
- integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, di parassiti, di difetti merceologici, d'odori e di sapori sgradevoli, eccetera);
- caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, eccetera);
- mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione, con ATP, libretto di circolazione valido, adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e relativa comunicazione alla ASL di riferimento della lista degli automezzi aziendali.

Gli imballaggi devono essere di materiale riciclabile, e più precisamente:

| | |
|----------------|---|
| per ortofrutta | cassette di legno o cartone per alimenti, oppure in materiale plastico a rendere per il riutilizzo, con l'esclusione di imballi in plastica a perdere, ad esclusione dei prodotti di IV gamma |
|----------------|---|

| | |
|-------------|--|
| per oli | vetro verde o scuro; per contenitori superiori a litri due anche acciaio |
| per cereali | carta, polipropilene o altro materiale idoneo per alimenti |
| per pasta | confezioni di cellulosa vergine o altro materiale idoneo per alimenti, compreso il polipropilene |
| per fluidi | vetro, o altro materiale idoneo per alimenti, comprese materie plastiche (con l'esclusione del PVC) e poliaccoppiati (tetrapak) e simili |

3 – CONDIZIONI DI TEMPERATURA DA RISPETTARE DURANTE IL TRASPORTO DELLE DERRATE ALIMENTARI (D. Lgs. 193/2007)

Le condizioni di temperatura che devono essere rispettate durante il trasporto delle derrate alimentari sono le seguenti:

SOSTANZE ALIMENTARI CONGELATE E SURGELATE

temperatura di trasporto (in °C) massima tollerabile per distribuzione frazionata:

- Prodotti della pesca congelati o surgelati: -18/ -15
- Altre sostanze alimentari surgelate: -18/-15
- Tutte le altre sostanze alimentari congelate: -10/ -7

SOSTANZE ALIMENTARI REFRIGERATE

temperatura di trasporto (in °C) massima tollerabile per distribuzione frazionata:

Latte pastorizzato in confezione: da 0 a +4 +6

Prodotti lattiero - caseari (latte fermentato, panna o crema di latte, formaggi freschi, ricotta): da 0 a +4

Ricotta: +7

Yogurt: +8 / +9

Formaggi freschi prodotti con latte pastorizzato: +10

Burro prodotto con crema di latte pastorizzata: da + 1 a + 5

Carni bovine e suine fresche: da + 2 a +7

Pollame e conigli (carni avicunicole) fresche: da -1 a +4 +7

Le condizioni di temperatura che devono essere rispettate per la conservazione delle sostanze alimentari, successivamente alla consegna, sono quelle indicate nel Manuale di Autocontrollo. E' fatto divieto consegnare cereali, olio, sale, zucchero, scatolame, barattoli, ecc. con mezzi frigoriferi, alla T refrigerata.

4 - MODALITA' DI CONSEGNA COMUNE A TUTTE LE DERRATE ALIMENTARI

Tutti i prodotti alimentari oggetto della fornitura devono essere consegnati presso le varie strutture con Centro Cottura e/o refettorio, all'interno delle stesse e alla esclusiva presenza degli operatori addetti al servizio, che previo controllo provvederanno ad apporre la firma, la data e l'orario di consegna sul DDT di trasporto. Le derrate devono essere veicolate con automezzi aventi requisiti tali da garantire l'assoluto rispetto delle temperature previste dalla normativa vigente per il trasporto di tutti i prodotti e in particolare per quelli refrigerati e surgelati, nonché per i prodotti senza glutine. E' vietato il trasporto promiscuo in particolare per le derrate refrigerate e congelate/surgelate e quelle non refrigerate. Per i prodotti deperibili, compresa l'ortofrutta, tutti i mezzi di trasporto devono essere dotati di sistemi di registrazione in continuo della temperatura. L'Amministrazione potrà richiedere copia di tali registrazioni, per una verifica documentale delle modalità di effettuazione della consegna/trasporto. I mezzi devono essere sempre puliti e in condizioni igieniche ottime. Il

fornitore deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale, quali veicoli almeno euro 4, veicoli ibridi, ecc. Per tutte le altre indicazioni si fa riferimento al capitolato speciale di appalto.

5 - SPECIFICHE DI CARATTERE GENERALE RELATIVE AI PRODOTTI BIOLOGICI

I prodotti devono essere in ottimo stato di conservazione e corrispondere, per caratteristiche, per commercializzazione, per gli aspetti igienico-sanitari a quanto indicato nella normativa definita dal Decreto del Ministro delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali n. 424/2009, in attuazione del Reg. (CE) n. 834/2007, nonché le specifiche normative che, per ogni prodotto, ne regolano la produzione e commercializzazione.

Inoltre, i prodotti potranno essere conformi ai principi della produzione agricola in assenza di pesticidi e anticrittogamici, come indicato dal regolamento CEE n. 889/2008 adottato dal governo Italiano con Decreto del Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste n. 424 del 27.11.2009.

I prodotti biologici richiesti e forniti devono obbligatoriamente garantire la tracciabilità con idonea documentazione che certifichi la corrispondenza a quanto dichiarato in etichetta.

Tali prodotti devono possedere il marchio unico di riconoscimento: "Agricoltura Biologica – Regime di controllo CEE" ed essere stati sottoposti al controllo delle seguenti associazioni abilitate a tale scopo:

BIOAGRICERT, Associazione Suolo e Salute, BIOS, CODEX, ICEA, ECOGUPPO ITALIA, CCPB, SIDEL CAB, ABCERT, QC, VALORITALIA, SIQURIA, CEVIQ, AGROQUALITA' e successive integrazioni.

Sono perciò richiesti prodotti provenienti da Agricoltura Biologica certificati ai sensi del Reg. CE N. 834/2007 e successive integrazioni.

Sulle confezioni dei prodotti biologici confezionati devono essere riportate le indicazioni necessarie per attestare la provenienza dei prodotti specifici e dovranno essere esposti:

- lotto del prodotto nei casi previsti dalla legge;
- produttore e luogo di produzione;
- ente certificatore con numero di riconoscimento, come previsto dalle normative;
- data di scadenza o termine minimo di conservazione nei casi previsti dalla Legge;
- I prodotti confezionati dovranno pervenire con un tempo di scadenza di almeno 2/3 della data indicata sulla confezione.

Nel caso che per eventi imprevedibili la Ditta non sia in grado di fornire i prodotti per il mancato reperimento di prodotti di buona qualità, sarà possibile anche se, in via del tutto eccezionale – previo informazione ed accordo preventivo scritto con il Responsabile Operativo dell'Azienda – fornire un altro prodotto appartenente alla categoria DOP, IGP, Km0 oppure prevedere - nel giro di qualche giorno - una nuova fornitura del medesimo prodotto biologico.

I prodotti devono essere accompagnati da certificazione attestante l'appartenenza alle specifiche categorie.

Per la fornitura dei prodotti biologici ortofruttili si dovrà fare riferimento al calendario di stagione. Più precisamente i prodotti freschi dovranno:

- essere di recente raccolta ed avere un aspetto fresco;
- essere maturi fisiologicamente e non soltanto commercialmente;
- essere asciutti, privi di terrosità, altri corpi o prodotti estranei;
- essere indenni da difetti che possono alterare i caratteri organolettici dei prodotti stessi;
- non presentare tracce di appassimento e/o alterazioni incipienti.

I prodotti provenienti da Agricoltura Biologica dovranno essere certificati ai sensi del Reg. CE N. 834/2007 e successive integrazioni.

La frutta fresca dovrà essere fornita nella quantità e pezzature indicate negli ordini specifici emessi dal personale delle Unità Operative.

Sulle confezioni dei prodotti cassette o sacchetti dovranno essere esposti:

- lotto del prodotto nei casi previsti dalla legge;
- produttore e luogo di produzione;
- ente certificatore con numero di riconoscimento, come previsto dalle normative;
- data di scadenza o termine minimo di conservazione nei casi previsti dalla Legge;

Al momento della consegna giornaliera le confezioni dei singoli prodotti devono riportare obbligatoriamente tutte le indicazioni necessarie per attestare la provenienza dei prodotti specifici e devono essere facilmente identificabili da parte degli operatori delle Unità Operative, in fase di controllo.

6 - PRODUZIONI AGROALIMENTARI NAZIONALI E REGIONALI

In linea con le direttive comunitarie (Reg. CEE 2081/92 e Reg. CEE 2082/93), nazionali e regionali (L. Regione Lazio n. 1 del 28/03/2012) l'Azienda Servizi Pubblici S.p.A. si è fatta promotrice – nell'ambito della refezione scolastica – del consumo di **prodotti tipici (DOC, DOP, IGP), tradizionali, filiera corta, Km0, mercato equo e solidale** riconoscendone la validità sia dal punto di vista dell'alimentazione, sia sotto l'aspetto della conservazione delle identità culturali legate alla produzione di alimenti caratteristici e locali.

Prodotti tipici:

- Prodotti DOP (denominazione di origine protetta) Reg. CEE 2081/92

Sono prodotti agricoli ed alimentari le cui fasi del processo produttivo vengono realizzate in un'area geografica limitata ed il cui processo produttivo risulta essere conforme ad un disciplinare di produzione. Queste caratteristiche sono dovute essenzialmente ed esclusivamente all'ambiente geografico comprensivo dei fattori naturali ed umani.

- Prodotti IGP (Indicazione geografica protetta) Reg. CEE 2081/92

Il termine è relativo al nome di una regione, un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare originario di tale luogo determinato e di cui una determinata qualità, la reputazione o un'altra caratteristica possa essere attribuita all'origine geografica e la cui produzione e/o trasformazione e /o elaborazione avvengano nell'area geografica determinata.

Prodotti Tradizionali

Secondo quanto indicato nel D.M. 18.07.2000 con il termine di prodotti tradizionali si intendono quei prodotti agro-alimentari le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultino consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni.

Filiera Corta

Con i prodotti della Filiera corta o circuito breve s'intende promuovere, sostenere quell'insieme di attività agroalimentari che prevedono un rapporto più diretto tra i produttori agricoli e gli utilizzatori finali dei prodotti., ed al tempo stesso valorizzare e prestare particolare attenzione all'impiego di prodotti locali e regionali.

Prodotti a Km 0

Prodotti agro alimentari che non devono percorrere lunghe distanze prima di essere commercializzati.

Prodotti mercato equo e solidale

S'intende promuovere prodotti che hanno alla base una relazione paritaria fra tutti i soggetti coinvolti nella catena di commercializzazione: produttori, lavoratori, Botteghe del mondo, importatori e consumatori.

7 - PRODOTTI DIETETICI PER L'INFANZIA ALIMENTI SPECIALI DESTINATI AD UN'ALIMENTAZIONE PARTICOLARE

Sono quei prodotti alimentari che sostituiscono, in tutto o in parte, l'allattamento materno, e che vengono somministrati per lo svezzamento o per l'integrazione dell'alimentazione nel primo periodo di vita del bambino. Sono dietetici quei prodotti ai quali, o per processi di lavorazione o per addizione di particolari sostanze, sono state conferite particolari e definite proprietà dietetiche ai sensi della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni. Questi alimenti devono corrispondere alle norme prescritte in materia anche per quanto riguarda le caratteristiche dei recipienti e degli involucri, al fine di garantirne la buona conservazione e il mantenimento delle loro qualità dietetico-nutrizionali. Le materie prime o semilavorate e le sostanze destinate alla preparazione degli alimenti per la prima infanzia, devono comunque essere idonee agli usi alimentari, genuine e salubri. I prodotti richiesti devono essere lavorati in stabilimenti nazionali. Gli alimenti per la prima infanzia devono essere prodotti, confezionati, etichettati e consegnati nel rispetto delle norme legislative vigenti e autorizzati dal Ministero della Salute. La etichetta, in lingua italiana, deve riportare:

- a) la denominazione di vendita seguita dalla indicazione delle caratteristiche nutrizionali specifiche e dalla loro destinazione;
- b) l'elenco degli ingredienti;
- c) gli elementi particolari della composizione o il processo di fabbricazione;
- d) il quantitativo netto;
- e) il tenore di carboidrati, proteine, grassi per 100 grammi di prodotto;
- f) l'indicazione delle Kcal per 100 grammi di prodotto;
- g) il termine minimo di conservazione;
- h) le modalità di conservazione e di utilizzo;
- i) le istruzioni per l'uso;
- j) il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del fabbricante o del confezionatore;
- k) la sede dello stabilimento di fabbricazione o di confezionamento per i prodotti fabbricati o confezionati in Italia per la vendita sul territorio nazionale;
- l) il luogo di origine o di provenienza del prodotto.

Questi alimenti sono destinati agli utenti dell'asilo nido e a quelli delle scuole d'infanzia e primarie per diete speciali personali.

LOTTO 1 - GENERI ALIMENTARI VARI CIG 7778093D62

1) Paste alimentari e farine

Pasta e Pastina di semola di grano duro da AGRICOLTURA BIOLOGICA

in confezione da g 500 – 1.000 - 5.000

Etichettatura e confezionamento:

La pasta di semola di grano duro biologica deve essere in confezione integra, sigillata, in imballi sufficientemente robusti (preferibilmente in sacchi di plastica serigrafata per uso alimentare) tali da garantire l'integrità del prodotto, rispondente alla normativa vigente e riportante tutte le indicazioni previste per la etichettatura dei prodotti alimentari, stampati sulla confezione. Non sono previste etichette apposte sulla stessa. Sulla confezione deve essere sempre indicato il pastificio di produzione, la denominazione dell'impresa molitrice e della sede dello stabilimento oltre al tipo di pasta di semola (nome, formato, numero, ecc.), il tempo di cottura. Tutta la pasta deve essere consegnata nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 75 % della shelf-life (vita commerciale residua).

Caratteristiche organolettiche, fisiche, chimiche, microbiologiche:

La pasta di semola di grano duro biologica deve essere sempre di prima qualità per caratteristiche merceologiche, chimiche fisiche e microbiologiche.

Deve essere prodotta con semola di grano duro (100%) da coltivazione biologica, preferibilmente ottenuta da macinatura di grano duro della varietà *senatore cappelli*; la pasta non deve contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A) e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla legislazione vigente. La pasta non deve essere ottenuta da grano transgenico.

L'elenco minimo dei formati richiesti è il seguente:

- spaghetti
- linguine
- fusilli
- penne rigate
- mezze penne rigate
- maccheroni rigati
- farfalle
- conchiglie
- orecchiette
- elicoidali
- sedanini
- ditalini (tubetti rigati)
- stelline
- avena o semi di melone

Deve essere garantita la fornitura dei formati di pasta richiesti e delle pezzature indicate nell'ordinativo.

La composizione chimica della pasta di semola biologica dovrà corrispondere ai seguenti parametri:

- umidità: percentuale massima 12,50%
- ceneri sul secco: minimo 0,70% - massimo 0,90%
- cellulosa: minimo 0,20% - massimo 0,45%
- sostanze azotate sul secco: percentuale minima 10,50%

- grado di acidità sul secco espressa in gradi: massimo 4,00
- grado di spappolamento: percentuale massima 5,60%.

La pasta di semola di grano duro biologica deve essere di colore ambrato, perfettamente essiccata, ben asciutta, avere odore e sapore gradevoli, essere priva di coloranti ed altre sostanze estranee di qualsiasi natura, ben conservata. Lo spessore della pasta deve essere omogeneo per ogni unità e per tutto il contenuto della confezione. La pasta deve avere resistenza alla pressione delle dita e rompersi con un suono secco e con frattura vitrea, non farinosa. La pasta deve avere anche una buona resistenza alla cottura, relativamente alla forma ed alle dimensioni; una volta cotta deve conservare la forma e avere una buona consistenza, senza lasciare nel contenitore sedimenti amidacei o farinacei.

La pasta deve essere utilizzata per il confezionamento dei pasti da veicolare dal centro cottura ai terminali decentrati, in legume caldo.

La cottura della pasta avviene in cuocipasta di grande portata ed il trasporto in termo contenitore. Il tempo di sosta per effetto delle operazioni di trasporto, porzionamento e distribuzione varia dai 15 ai 40 minuti circa. Per ogni tipo di pasta si chiede pertanto di dichiarare l'adeguatezza del prodotto al servizio per il quale deve essere utilizzato.

Pasta di semola di grano duro da agricoltura convenzionale

in confezione da g 500 – 1.000 - 5.000

deve:

- rispondere ai requisiti di legge e in base al D.P.R. 187/2001 deve avere umidità massima: 12,50%;
- avere contenuto su 100 parti di sostanza secca: ceneri 0,90 %; proteine minimo 10,50 % (N x 5,70) e grado 4 di acidità massima;
- avere aspetto omogeneo, frattura vitrea, sapore ed odore gradevole, colore ambrato;
- essere caratterizzata da una buona tenuta alla cottura, un buon aumento di peso, un basso sedimento (inferiore in media al 10%), un buon nerbo ed una collosità nei limiti delle caratteristiche di conformazione del prodotto.

Dovrà essere offerta in una vasta gamma di formati, in confezioni originali, nel rispetto delle indicazioni previste dal D. L.vo n.° 231 del 15/12/2017 e Regolamento europeo 1169/2011 e con vita residua (shelf life) minima di 18 mesi. Fondamentale anche in questo caso è la definizione delle modalità e dei tempi di stoccaggio ai fini del mantenimento dell'integrità del prodotto.

Pasta secca all'uovo

deve:

- essere ottenuta con semola di grano duro e con l'aggiunta di almeno gr. 200 di uova intere fresche pastorizzate per ogni chilogrammo di semola;
- essere posta in vendita con la sola denominazione "pasta all'uovo";
- rispondere ai requisiti di legge e in base al D. L.vo n.°231 del 15/12/2017 e Regolamento europeo 1169/2011;
- deve avere umidità massima: 12,50%;

- avere contenuto su 100 parti di sostanza secca: ceneri 1,10 %; proteine minimo 12,50 % (N x 5,70) e grado 5 di acidità massima.
- avere contenuto di steroli pari a 0,145 gr. ogni 100 parti di sostanza secca;
- avere aspetto omogeneo, sapore ed odore gradevole, colore giallo;
- essere caratterizzata da una buona tenuta alla cottura, un buon aumento di peso, un basso sedimento (inferiore in media al 10%), un buon nerbo ed una collosità nei limiti delle caratteristiche di conformazione del prodotto.

Dovrà essere offerta in una vasta gamma di formati, in confezioni originali, nel rispetto delle indicazioni previste dal D. L.vo n.° 231 del 15/12/2017 e Regolamento europeo 1169/2011 e con vita residua (shelf life) minima di 18 mesi.

Caratteristiche della confezione imballaggio: le confezioni devono pervenire intatte e sigillate, il prodotto non deve presentare segni di schiacciamento.

Gnocchi di patate freschi confezionati in atmosfera protettiva

in confezione da g 1.000 - 5.000

Prodotto confezionato con patate (min. 80%), farina di grano tenero 00 e/o loro derivati (fiocchi, farina, fecola) e/o semolino, sale e acqua. All'impasto possono essere aggiunti altri ingredienti (spinaci, zucca, ecc.) ed olio vegetale di girasole, esclusivamente in superficie. Gli impianti di produzione e confezionamento dovranno garantire la minor manipolazione possibile e prodotti con caratteristiche batteriologiche ottimali.

Caratteristiche Organolettiche Devono essere:

- prodotti con buona tecnica di conservazione
- esenti da odori e sapori anomali dovuti a inacidimento e/o errate tecniche di conservazione
- buone caratteristiche microbiche
- mantenere la giusta consistenza a seguito di una corretta cottura (non devono disfarsi, né diventare collosi)

Caratteristiche merceologiche: Additivi: Non sono ammessi conservanti, coloranti, antiossidanti ed emulsionanti di qualsiasi genere.

Farina di tipo "00" da coltivazione convenzionale

in confezione da g 1.000

Etichettatura e confezionamento:

La farina deve essere in confezione integra, sacchetto di carta chiuso, riportante tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni, compresa la denominazione dell'impresa molitrice e la sede dello stabilimento. La farina deve essere in confezione conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche della stessa e non trasmettere sostanze nocive per la salute umana, di materiale sufficientemente solido per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni. La farina deve essere consegnata nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 75% della shelf-life (vita commerciale residua).

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

Per farina di grano tenero tipo 00 deve intendersi la farina ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità, di produzione locale o nazionale. La farina deve avere colore bianco, aspetto uniforme, senza sollevamenti che potrebbero far pensare ad un inquinamento parassitario, essere esente da punti scuri o macchie. La farina al tatto deve lasciare una polvere tenuissima. L'odore deve essere quello caratteristico del prodotto, tenue e gradevole.

La farina di grano tenero deve possedere le seguenti caratteristiche per 100 (cento) parti di sostanza secca:

umidità 14,50;

Aw non superiore a 0,80/0,85;

acidità 0,02-0,03%*

ceneri minimo 0,20 - massimo 0,50;

sostanze grasse 0,3 – 1%;

cellulosa massimo 0,10;

glutine secco minimo 7%;

conservanti – assenti;

frammenti di insetti – assenti;

peli di roditori – assenti;

frammenti metallici – assenti.

La farina non deve contenere tracce di farine di altri cereali, di farine scadenti o avariate, di sostanze minerali che ne aumentano il peso e la compattezza né di sostanze varie che ne migliorino l'aspetto. La farina non deve essere ottenuta da grano transgenico. Non deve contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A), Aflatossine e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla legislazione vigente e successive modifiche ed integrazioni.

La farina non deve in alcun modo aver subito alterazioni o sofisticazioni.

La farina deve essere immune da parassiti del grano, muffe, acari, tarli, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti di genere vario. Non deve presentare grumi, sapore ed odore acre ed avere un tenore di umidità non superiore al 14,50 per cento, come sopra indicato. Non deve presentare aggiunta di sostanze organiche ed inorganiche di qualsiasi natura, nonché essere stata sottoposta a trattamento con agenti chimici o fisici, imbiancanti, additivi e l'incorporamento di una quantità di acqua superiore al limite massimo consentito dalla legge.

2) Riso

Riso Parboiled da AGRICOLTURA CONVENZIONALE E BIOLOGICA

in confezione da g 500 – 1.000 – 5.000

Etichettatura e confezionamento:

Il riso parboiled Ribe deve essere in confezione integra, sigillata, in imballi sufficientemente robusti (preferibilmente in sacchi di plastica serigrafata per uso alimentare) tali da garantire l'integrità del prodotto, rispondente alla normativa vigente e riportante tutte le indicazioni previste per l'etichettatura dei prodotti alimentari, stampati sulla confezione. Non sono previste etichette adesive apposte sulla stessa. Sulla confezione di riso deve essere sempre indicato il luogo di produzione, la denominazione e la sede dello stabilimento oltre al tipo di riso (varietà), ecc.. Le confezioni non devono presentare né insudiciamento esterno né rottura della confezione. Tutto il riso deve essere consegnato nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 75% della shelf-life (vita commerciale residua).

Caratteristiche organolettiche, fisiche, chimiche, microbiologiche:

E' richiesto riso di produzione nazionale, varietà Ribe di 1^a qualità, con trattamento parboiled, ottenuto dalla lavorazione del risone, con asportazione della lolla e successiva operazione di raffinazione, sottoposto a trattamento idrotermico e successivo essiccamento, per aumentarne il contenuto di micronutrienti (vitamine e sali minerali), pressando all'interno del chicco le sostanze idrosolubili e gelatinizzazione dell'amido, per far sì che mantenga meglio la cottura. Il riso parboiled deve essere di colore bianco ambrato, con riflesso leggermente giallastro, ma che con la cottura diventa bianchissimo e rimane al dente. Deve essere identificato dalla denominazione commerciale "parboiled" e possedere le caratteristiche tipiche della varietà.

Il riso deve avere un'umidità non superiore al 14 - 15%.

Le caratteristiche chimico-fisiche e merceologiche minime del riso devono essere le seguenti:

Chicchi spuntati max 5%

Striati di rosso max 1%

Gessati max 2,5%

Vaiolati macchiati max 0,9%

Ambrati max 0,07%

Gialli max 0,02%

Impurità varietali/disformità naturali max 7%

Corpi estranei non commestibili max 0,01%

Corpi estranei commestibili max 0,1%

Aerobi totali max 100.000 U.F.C./g

Coliformi totali max 1.000 U.F.C./g

Salmonella assente in 25 g

Muffe max 500 U.F.C./g

Tempo di cottura minimo 12-14 minuti

Il riso deve essere dell'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, ben essiccato. I chicchi devono essere integri, con tolleranza del 3% di rottura e pressoché uniformi.

Il riso non deve provenire da coltivazioni transgeniche.

Deve essere esente da parassiti animali, vegetali e fungini, muffe, nonché da corpi estranei e da difetti di qualunque natura: punteggiature, perforazioni, striature rosse, grani rotti, vaiolati, ambrati, di differente colorazione, ecc... Il riso non deve inoltre essere cosperso da polvere quale gesso, caolino, cromato di piombo, ossido di ferro, per renderlo di aspetto simile ad alcune qualità particolarmente pregiate. Il riso non deve in alcun modo aver subito alterazioni o sofisticazioni. Il riso parboiled non deve essere stato sottoposto a trattamento con agenti chimici o fisici o aggiunto di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque la composizione. Il riso non deve in alcun modo aver subito alterazioni o sofisticazioni. Non deve contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A), Aflatossine e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla legislazione vigente e successive modifiche ed integrazioni.

Le caratteristiche merceologiche indicative richieste per il riso parboiled sono le seguenti: tempo di cottura, resa di cottura in volume e consistenza all'esatto tempo di cottura. Alla cottura i grani dovranno rimanere staccati tra loro, non incollarsi, non spappolarsi e resistere per non meno di 15-20 minuti.

Caratteristiche merceologiche del riso Parboiled da Agricoltura Biologica:

il prodotto deve provenire da **agricoltura biologica** conforme a quanto disposto dal Reg. CE 834/2007, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni.

Tempo di cottura minimo :14-16 min. e l'acqua nella quale è stato cotto deve risultare chiara o tutt'al più opalescente.

conservanti: è vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale.

Caratteristiche organolettiche:

- Deve presentarsi in granelli di forma e lunghezza regolare e uniforme
- Deve essere di colore giallognolo chiaro su tutta la superficie e per l'intero volume
- Deve avere granelli interamente gelatinizzati
- Non devono essere presenti granelli con colorazione tendente al rossiccio (per eccesso di trattamento) o con "ventre biancastro" (per difetto di trattamento)
- Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe e alterazioni di tipo microbiologico
- Non deve presentare difetti di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti.

3) Altri cereali

Orzo perlato (*hordeum districhum*)

Caratteristiche Organolettiche

Granaglie in perfetto stato di conservazione, uniformi, integre e pulite, non devono presentare semi e sostanze estranee, muffe e attacchi di parassiti e rispondere ai requisiti previsti dalla Legge 580/67 e s. m. ed i..

I granelli dell'orzo perlato devono essere arrotondati, di colore bianco – giallo paglierino.

Caratteristiche merceologiche:

Granaglie perfettamente mature non avariate per eccesso di umidità.

Mais (*zea mays*); Miglio (*panicum migliaceum*); Farro (*triticum farrum*); Avena (*avena sativa*); **QUINOA**

Caratteristiche Organolettiche

Granaglie in perfetto stato di conservazione, uniformi, integre e pulite, non devono presentare semi e sostanze estranee, muffe e attacchi di parassiti, e rispondere ai requisiti previsti dalla Legge 580/67 e s. m. ed i.. I granelli devono essere perfettamente decorticati.

Caratteristiche merceologiche:

Granaglie perfettamente mature non avariate per eccesso di umidità.

Cous Cous semi integrale

in confezione da g 500 - 1000

Etichettatura e confezionamento:

Il cous cous deve essere confezionato in busta sigillata posta in scatola di cartone chiusa, etichettata nel rispetto della normativa vigente, compresa l'indicazione dei nutrienti e di ogni altra indicazione prevista. Il cous cous deve essere consegnato nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50 % della shelf-life (vita commerciale residua).

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

Il cous cous semintegrale deve essere prodotto con farine di grano duro, macinate a pietra. Il couscous non deve contenere tracce di farine scadenti o avariate, farine di altri cereali e di sostanze

minerali che ne aumentano il peso e la compattezza o di sostanze che ne migliorino l'aspetto. Il cous cous non deve presentare odore e sapore anomali e sgradevoli (di stantio, di muffa, ecc.), non deve essere invaso da parassiti, muffe, acari, tarli, né alterato o adulterato e non deve essere prodotto con ingredienti transgenici, né contenere conservanti. Non deve presentare aggiunta di sostanze organiche ed inorganiche di qualsiasi natura. Non deve contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A), Aflatossine e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla legislazione vigente e successive modifiche ed integrazioni.

4) Legumi

Legumi secchi da AGRICOLTURA BIOLOGICA

- FAGIOLI secchi, delle diverse varietà
- CECI secchi delle diverse varietà
- LENTICCHIE secche delle diverse varietà
- MISCELA LEGUMI secchi

I legumi secchi biologici devono essere in confezione integra, sigillata, sufficientemente robusta, tale da garantire l'integrità del prodotto, riportante tutte le indicazioni di etichettatura previste dalla normativa vigente in materia di prodotti provenienti da coltivazione biologica. La confezione deve essere in materiale conforme a tutte le norme previste. I legumi secchi devono essere consegnati nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 75% della shelf-life (vita commerciale residua).

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

I legumi secchi biologici, devono provenire da coltivazioni locali /regionali. La pezzatura del legume deve essere omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma di alcune unità per confezione (max 10% del totale della confezione). Devono essere essiccati uniformemente (l'umidità non deve superare il 13%). I legumi secchi biologici devono essere sani, non devono presentare difetti superficiali, macchie nere. Devono reagire bene, alla cottura previo ammollo. Devono essere esenti da attacchi di parassiti vegetali o animali, di muffe, insetti o corpi estranei di qualunque natura, quali frammenti di pietre, terra, ecc. e non devono in alcun modo aver subito alterazioni o sofisticazioni di qualunque genere e non devono essere ottenuti da coltivazioni transgeniche. Non devono contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A), Aflatossine e metalli pesanti in quantità superiore a quanto consentito dalla legislazione vigente.

Il prodotto deve aver subito al max 1 anno di conservazione dopo il raccolto

Legumi secchi da coltivazione convenzionale

Fagioli secchi

Vale quanto detto per i legumi secchi biologici, in particolare i legumi secchi devono essere:

- puliti;
- di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma;
- sani, non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali;
- privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli ecc.);
- privi di residui visibili di antiparassitari usati in fase di produzione o stoccaggio;
- uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%).

Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

Cultivar richieste: Borlotto, Scozzese, Cannellino, Fagiolo di Spagna, Fagiolo di Lima.

Calibrazione: la lunghezza deve essere compresa tra 1,5 e 1,2 cm.

Ceci Secchi

I legumi secchi devono essere:

- puliti;
- di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma;
- sani, non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali;
- privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli ecc.);
- privi di residui visibili di antiparassitari usati in fase di produzione o stoccaggio;
- uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%).

Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

Cultivar richieste: Cottolo, Migno, Principe.

Lenticchie secche

I legumi secchi devono essere:

- puliti;
- di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma;
- sani, non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali;
- privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli ecc.);
- privi di residui visibili di antiparassitari usati in fase di produzione o stoccaggio;
- uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%).

Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

Cultivar richieste: di Villalba, Leonessa, di Altamura, di Mormanno, di Castelluccio.

Rispondenti a tutte le norme di legge e regolamenti CE.

5) Prodotti vegetali in scatola al naturale – sott'olio – sott'aceto

Ceci biologici e convenzionali – lenticchie biologiche e convenzionali -Fagioli Bianchi Spagna - Cannellini – Borlotti al naturale – Red Kidney – Fagiolini Medio /Fini – Piselli fini – Cipolle al naturale – Olive Verdi/Nere con e senza nocciolo e a rondelle – Giardiniera sott' aceto – Capperi sott' aceto e sotto sale – Funghi – Mais dolce - Passata di Pomodoro biologica e convenzionale – Pomodori Pelati biologici e convenzionali – Pachino ecc.

I generi in scatola devono essere di produzione dell'annata e di ottima qualità, confezionati in scatole di latta nuove, la cui verniciatura interna deve essere effettuata con vernice atossica per alimenti di prima qualità, scevra quindi da metalli e da materie nocive. Gli eventuali contenitori di vetro dovranno essere a chiusura ermetica. La lavorazione e la conservazione dovranno essere effettuate a regola d'arte ed in conformità alle norme legislative vigenti sulla igiene delle conserve alimentari.

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore odore e sapore, il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni. Deve essere fornita certificazione di analisi microbiologica per ricerca di Clostridium botulinum e della sua tossina almeno una volta anno.

L'etichettatura dovrà essere conforme al D. L.vo n.° 231 del 15/12/2017 e Regolamento europeo 1169/2011 e successive modifiche ed integrazioni.

I contenitori dovranno riportare le seguenti indicazioni:

- denominazione e tipo del prodotto;
- peso sgocciolato;
- peso netto;
- nome della ditta produttrice;
- nome della ditta confezionatrice;
- luogo di produzione;
- ingredienti impiegati in ordine decrescente;
- data di scadenza;
- lotto di produzione.

Confezioni di grammatura specificata secondo le esigenze della produzione e del numero dei pasti.

I prodotti da **agricoltura biologica** dovranno essere conformi a quanto disposto dal Reg. CE 834/2007, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni.

Passata di pomodoro da AGRICOLTURA BIOLOGICA

La definizione e le caratteristiche della passata di pomodoro sono quelle definite dall'art. 24, comma 1, lettera c) della Legge 154/2016:

prodotto avente i requisiti stabiliti dal decreto del Ministero delle attività produttive – 23 settembre 2005.

Il prodotto deve essere da **agricoltura biologica** conforme a quanto disposto dal Reg. CE 834/2007, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni.

caratteristiche chimico fisiche ed organolettiche

- a) zuccheri totali, espressi in zucchero invertito, in misura non inferiore a 42% del residuo ottico, al netto del sale aggiunto;
- b) pH non superiore a 4,5;
- c) limite di conteggio Howard (HMC): massimo 70 campi positivi;
l'esame microscopico va effettuato sul prodotto diluito a residuo rifrattometrico 8% a 25°C se superiore e sul prodotto tal quale se inferiore: in quest'ultimo caso il limite del 70% e' ridotto in proporzione;
- d) impurezze minerali in misura non superiore allo 0,1% del residuo ottico;
- e) acido lattico in misura non superiore a 1% del residuo ottico al netto del sale aggiunto.

La presenza di bucce e di semi non deve superare il limite del 4% in peso del prodotto finito.

E' ammessa l'aggiunta dei seguenti ingredienti:

- a) sale alimentare;
- b) correttori di acidita' previsti dal decreto del Ministro della Sanita' 27 febbraio 1996, n. 209;
- c) spezie, erbe, piante aromatiche e relativi estratti.

Gli ingredienti aggiunti devono essere evidenziati nell'etichettatura.

La passata di pomodoro deve avere i seguenti requisiti minimi:

- a) colore rosso, odore e sapore caratteristici del prodotto ottenuto da pomodoro sano e maturo ed essere privi di odore e sapore estranei;
- b) assenza di accentuata separazione di liquido, di formazione di grumi e di frammenti di pomodori;
- c) impurità minerali in misura non superiore a 0,10% di residuo secco al netto di sale aggiunto;

d) muffe (determinate con il metodo microscopico proposto da Howard) nei limiti non superiori ai 60% di campi positivi a decorrere dal 1° giorno successivo alla scadenza del 2° triennio.

Caratteristiche della confezione

Si richiedono, preferibilmente, conserve in contenitori di vetro in formati da 700/1000g. ma considerato l'elevato numero di pasti, è consentito l'impiego di recipienti di banda stagnata ermeticamente chiusi e sottoposti ad un trattamento di preriscaldamento. I contenitori non devono presentare difetti quali: ammaccature, bombature, corrosioni, arrugginimenti, insudiciamenti.

E' richiesta la precisazione, in lingua italiana, dalle quali risulti che trattasi di prodotto coltivato e fabbricato in Italia.

Pomodori pelati da AGRICOLTURA BIOLOGICA

La normativa italiana che disciplina la commercializzazione dei pomodori pelati e dei concentrati di pomodoro è il D. M. 11 agosto 2017 e la legge 154/2016.

La denominazione "pomodori pelati" è riservata ai pomodori di tipo lungo privi della buccia. I pomodori pelati devono essere ottenuti da frutto fresco, sano, maturo e ben lavato. Nella scelta del pomodoro sono da preferire le varietà di selezione tradizionale locale. Escludere le varietà ibride e sono vietate quelle transgeniche.

Il prodotto deve essere da **agricoltura biologica** conforme a quanto disposto dal Reg. CE 834/2007, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni.

Caratteristiche Organolettiche

Devono avere i seguenti requisiti minimi:

- a) presentare colore rosso caratteristico del prodotto sano e maturo, avere odore e sapore caratteristici del pomodoro ed essere privi di odori e sapori estranei;
- b) essere privi di larve e di alterazioni di natura parassitaria costituite da macchie necrotiche di qualunque dimensione interessanti la polpa e non presentare in misura sensibile maculature di altra natura (parti depigmentata, residui di lesioni meccaniche o cicatrici di accrescimento) interessanti la parte superficiale del frutto ed essere esenti da marciumi interni lungo l'asse stiriale;
- c) peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 60% del peso netto;
- d) essere interi o comunque tali da non presentare lesioni che modifichino la forma o il volume del frutto per non meno del 70% del peso del prodotto sgocciolato per recipienti di contenuto netto non superiore a 400 g e non meno del 65% negli altri casi;
- e) residuo secco al netto di sale aggiunto, non inferiore al 4%;
- f) media del contenuto in bucce, determinata almeno su 5 recipienti, non superiore a 3 cm quadrati per ogni 100 g di contenuto;
- g) In ogni recipiente il contenuto di buccia non deve superare il quadruplo di tale limite;

E' richiesta la precisazione, in lingua italiana, dalle quali risulti che trattasi di prodotto coltivato e fabbricato in Italia.

Pomodori pelati – Pomodori a pezzi – Polpa pronta da coltivazione convenzionale

Devono possedere i requisiti previsti dal D. M. 11 agosto 2017 e dalla legge 154/2016. La suddetta norma prevede, fra l'altro che i pomodori siano maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, e devono presentare il caratteristico colore rosso, odore e sapore tipici del prodotto maturo e provenire da varietà idonee alla conservazione.

Inoltre, il peso sgocciolato per i pomodori pelati non deve risultare inferiore al 60% del peso netto, i frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% sul peso dello sgocciolato, il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 4%.

Acidità espressa in acido citrico non superiore al 6%.

I contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne, rigonfiamenti o altro.

Sulla banda stagnata devono essere riportati i requisiti previsti dalla normativa vigente.

Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all' 1%, come dall'art. 67 del D.P.R., n°327/80, per confezioni di peso da 3Kg. nominali.

Ogni contenitore deve riportare le seguenti indicazioni:

- denominazione e tipo di prodotto;
- peso sgocciolato;
- peso netto;
- nome della ditta produttrice;
- nome della ditta confezionatrice;
- luogo di produzione;
- ingredienti impiegati in ordine decrescente;
- data di scadenza;
- lotto;

come previsto dal previste dal D. L.vo n.°231/2017 e Regolamento europeo 1169/2011D e successive modifiche ed integrazioni.

E' richiesta la precisazione, in lingua italiana, dalle quali risulti che trattasi di prodotto coltivato e fabbricato in Italia.

Passata di pomodoro da coltivazione convenzionale

Prodotta da pomodori maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, e devono presentare il caratteristico colore rosso, odore e sapore tipici del prodotto maturo, non deve contenere bucce e semi. Il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 6%.

Sulla banda stagnata devono essere riportati i requisiti previsti dalla normativa richiamata alla voce "caratteristiche generali e merceologiche". Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all' 1%, come dall'art. 67 del D.P.R., n°327/80, per confezioni di peso da 3Kg. nominali.

Ogni contenitore deve riportare le seguenti indicazioni:

- denominazione e tipo di prodotto;
- peso sgocciolato;
- peso netto;
- nome della ditta produttrice;
- nome della ditta confezionatrice;
- luogo di produzione;
- ingredienti impiegati in ordine decrescente;
- data di scadenza;
- lotto;

come previsto dal previste dal D. L.vo n.° 231/2017 e Regolamento europeo 1169/2011 e successive modifiche ed integrazioni.

E' richiesta la precisazione, in lingua italiana, dalle quali risulti che trattasi di prodotto coltivato e fabbricato in Italia.

Tonno al naturale

Il prodotto fornito deve provenire dalla lavorazione di pesci appartenenti alle sole specie di cui è consentito dalla normativa vigente l'inscatolamento con la denominazione di "tonno" (Regolamento europeo 1169/2011, sue modifiche ed integrazioni).

Caratteristiche merceologiche ed igieniche

Il prodotto fornito deve avere almeno sei mesi di maturazione, essere di prima scelta, a tranci interi (art. 3 Regolamento n. 1536/1992/CE, sue modifiche ed integrazioni); non debbono essere presenti "briciole" in quantitativi superiori al 18%. L'indicazione «al naturale» è riservata ai prodotti per i quali viene utilizzato il succo naturale (liquido trasudato dal pesce al momento della cottura) o una soluzione salina o acqua, con l'aggiunta eventuale di erbe, spezie o aromi naturali, quali definiti dalla direttiva 88/388/CEE. Il prodotto deve provenire da stabilimenti italiani autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE; deve essere conforme a quanto stabilito dai Regolamenti CE n. 852 e 853 del 2004, loro modifiche ed integrazioni, con particolare riferimento ai controlli riguardanti l'efficacia dei trattamenti di sterilizzazione. I valori di istamina e di mercurio non devono superare i limiti prescritti nell'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE e dal D.M. 09.12.1993 e sue modiche ed integrazioni, con relativi esiti di laboratorio accreditato comprovanti il rispetto di tali criteri, da produrre almeno una volta anno. Le carni debbono essere prive di lembi di pelle, di porzioni di pinne, di frammenti di frattaglie o di altro materiale estraneo.

Caratteristiche organolettiche

All'apertura della scatola le carni di tonno debbono avere odore caratteristico e gradevole; debbono essere assenti odori ammoniacali o di idrogeno solforato dovuti a processi di biodegradazione già presenti nelle carni o causati da inadempienze nelle fasi di lavorazione. **Colore:** Il tessuto muscolare deve essere di colore uniforme, di tonalità variante da rosa a rosso bruno a seconda della specie; non deve presentare altre colorazioni anomale. **Consistenza:** compatta ed uniforme, non stopposa; deve presentare assenza di ossidazione, di vuoti, di parti estranee (spine, pelle, squame, grumi di sangue), assenza di macchie ed anomalie. I fasci muscolari debbono essere disposti in fasci concentrici, uniformi nella loro sezione e ben aderenti tra loro;

Caratteristiche della confezione

Contenitori in banda stagnata. La confezione deve presentare marchiatura di identificazione ai sensi del Reg. CE 853/2004. I contenitori in banda stagnata non devono presentare difetti quali ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro.

Tonno in olio extra vergine di oliva, 1^ scelta

Il tonno utilizzato deve essere ottenuto dal pesce (individuato dalla L.24/11/81 n. 699) affettato e dissanguato, cotto in salamoia, inscatolato con aggiunta di olio extravergine di oliva e sterilizzato. Gli ingredienti devono essere tonno, sale ed olio extra vergine di oliva, con caratteristiche rispondenti al D.M. 09/12/93, concernente il limite di contaminazione da mercurio dei prodotti della pesca ed alla succitata legge n.699/81 riguardante la fabbricazione, l'importazione ed il commercio dei prodotti della pesca conservati in recipienti. I valori di istamina e di mercurio non devono superare i limiti prescritti nell'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE e dal D.M. 09.12.1993 e sue modiche ed

integrazioni, con relativi esiti di laboratorio accreditato comprovanti il rispetto di tali criteri, da produrre almeno una volta anno.

Deve risultare esente da parti estranee (spine, pelle, squame, grumi di sangue, ecc.).

Il tonno utilizzato deve essere conforme alle disposizioni di legge, sia come fabbricazione che come etichettatura, deve avere un colore uniforme caratteristico, un sapore gradevole, deve essere di consistenza normale.

Il prodotto deve provenire da stabilimenti italiani autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE.

Le confezioni di tonno non devono presentare rigonfiamenti o tracce di ruggine esternamente e/o internamente; il tonno deve essere in olio extravergine di oliva e non di semi, non deve presentare aggiunta di anidride solforosa o solfiti quali agenti di conservazione. Non deve presentare alterazioni nel colore ed ossidazioni in superficie e all'interno del tessuto muscolare, con odore sgradevole, consistenza stopposa, oppure contenente tracce più o meno elevate di acqua nell'olio.

Pesto alla genovese senza glutine

Prodotto di buona tecnologia, con la seguente composizione: basilico, pecorino, grana padano o parmigiano, sale, olio extra vergine di oliva. I grassi presenti dovranno essere preferibilmente olio extravergine di oliva o eventualmente olio monoseme (girasole o arachide).

Si richiede un prodotto privo di conservanti ed additivi in genere.

Il prodotto deve essere inserito nel prontuario AIC sempre aggiornato degli alimenti per celiaci. Gli ingredienti dovranno essere presenti nell'ordine indicato.

6 Fiocchi di patate

in confezione da gr. 1000 - 5.000

Preparato per pure di patate in fiocchi, ottenuto dalla lavorazione di patate selezionate, confezionato in sacchetto ermetico - Prodotto disidratato.

Il prodotto deve essere microbiologicamente stabile a temperatura ambiente. Microrganismi patogeni assenti.

Si richiede un prodotto privo di conservanti ed additivi in genere.

7) Uova

Misto uovo pastorizzato biologico (ovoprodotto)

in confezione da ml 1.000

Etichettatura e confezionamento:

Il prodotto deve essere confezionato in brick o in bottiglia chiusa ermeticamente, recante tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente. Il contenitore deve essere conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto e non trasmettere sostanze nocive per la salute umana, nonché di materiale sufficientemente solido per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni.

Il misto uovo pastorizzato biologico deve essere consegnato nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore all'80% della shelf-life (vita commerciale residua).

Caratteristiche organolettiche, fisiche, chimiche, microbiologiche:

L'uovo pastorizzato biologico deve essere ottenuto dalla sgusciatura di uova di gallina intere (tuorlo e albume), fresche categoria "A", nella misura di n. 20 uova/litro, di produzione locale, trattate e

preparate in stabilimenti riconosciuti. Le uova biologiche devono essere sottoposte a sgusciatura meccanica, refrigerazione, filtrazione, omogeneizzazione, pastorizzazione e il composto ottenuto, liquido, omogeneo, deve essere refrigerato a temperatura inferiore a +4°C, al fine di soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa vigente. Il prodotto richiesto, allo stato liquido, non deve essere costituito da miscele di uova diverse da quelle di gallina, né essere ottenuto da uova di cat. B. Il prodotto non deve contenere additivi o aggiunta di altre sostanze alimentari di qualunque natura estranee al prodotto di base. Non devono contenere residui di contaminanti di ogni genere, metalli pesanti, corpi estranei, conservanti antimicrobici, ecc.. I parametri microbiologici delle uova devono essere conformi alle normative vigenti in materia, riferiti al tipo di uovo richiesto e al grado di freschezza indicati.

Le uova pastorizzate biologiche di produzione locale/regionale non devono presentare alterazioni di alcun genere, determinate da sbalzi di temperatura, prolungato stoccaggio, agenti microbici, né presentare caratteri organolettici atipici.

Uova di gallina intere, sgusciate e pastorizzate

Etichettatura e confezionamento:

L'uovo pastorizzato deve essere confezionato in brick o in bottiglia chiusa ermeticamente, recante tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente. Il contenitore deve essere conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto e non trasmettere sostanze nocive per la salute umana, nonché di materiale sufficientemente solido per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni. Le uova fresche di gallina (cat. A) devono essere consegnate in piccoli imballaggi ecologici di carta pressata (contenenti n. 6 -12 uova cad.) recanti le indicazioni previste. Gli imballaggi devono essere conformi a tutte le norme igieniche, in particolare essere tali da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto e non trasmettere sostanze nocive per la salute umana, nonché in materiale sufficientemente solido per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni. Le singole confezioni di uova (6-12 pz) devono essere poste in imballaggi nuovi, integri e non riutilizzati per altri imballi, contenenti al massimo n. 120 uova e riportare l'etichettatura del prodotto ivi contenuto. Non è prevista la consegna di uova poste in stampi alveolari sistemati dentro scatola di cartone chiusa.

Gli imballaggi singoli, anche se contenuti in imballaggi più grandi, debbono recare sulla parte esterna, a caratteri chiaramente visibili e leggibili, l'avviso ai consumatori di conservare le uova in frigorifero dopo l'acquisto. I marchi devono essere riportati anche sugli imballaggi in modo chiaramente visibile e leggibile, conformemente alle disposizioni legislative vigenti.

Le uova devono riportare stampati sul guscio il marchio distintivo della cat. A; il numero distintivo del produttore, il codice di allevamento e tutto quanto previsto dalla normativa vigente, compresa la data di deposizione, con l'indicazione del giorno e del mese. L'inchiostro utilizzato per la stampigliatura deve essere conforme alle disposizioni in vigore per quanto concerne le sostanze coloranti che possono essere utilizzate nei generi destinati al consumo umano.

Le uova devono essere consegnate nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore all'80% della shelf-life (vita commerciale residua).

Caratteristiche organolettiche, fisiche, chimiche, microbiologiche:

Le uova di gallina in guscio devono provenire da animali sani, da allevamento 1 (allevamento all'aperto), di produzione locale e/o regionale. Devono essere di categoria di freschezza "A" e

categoria di peso L (grammi 63-73 circa). Le uova della categoria "A" devono avere le seguenti caratteristiche:

- guscio e cuticola: normali, netti, integri, puliti, senza presenza di impurità di ogni genere, compreso lo sporco trasmesso da uova non integre;
- camera d'aria: altezza non superiore a 6 mm, immobile;
- albume: chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- tuorlo: visibile alla speratura soltanto come ombra, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- germe: sviluppo impercettibile;
- odore: assenza di odori estranei;
- colore: omogeneo e tipico delle varie parti dell'uovo.

All'interno delle singole confezioni e imballaggi devono essere contenute uova dello stesso calibro e grado di freschezza. Il peso netto delle uova, sopra indicato, deve tenere conto del calo fisiologico di peso delle uova durante il magazzinaggio. Le uova della categoria "A" di produzione locale non devono essere lavate, né pulite con un altro procedimento prima o dopo la classificazione, né aver subito alcun trattamento di conservazione, essere state refrigerate in locali o impianti in cui la temperatura è mantenuta artificialmente al di sotto di + 5° C. Tuttavia, non sono considerate refrigerate le uova che sono state mantenute ad una temperatura inferiore a + 5° C durante il trasporto, per una durata massima di 24 ore. La data di durata minima è la data fino alla quale le uova della categoria "A" mantengono le caratteristiche proprie, in corrette condizioni di conservazione. Tale data non può essere posteriore al 28° giorno successivo alla data di deposizione, stampata sulle singole uova. I parametri microbiologici delle uova devono essere conformi alle normative vigenti in materia, riferiti al tipo di uovo richiesto e al grado di freschezza indicati. Le uova consegnate devono presentare i caratteri sopra indicati e non devono aver subito alterazioni di ogni genere, determinate da sbalzi di temperatura, prolungato stoccaggio, da agenti microbici, così come non devono presentare macchie atipiche, tracce di ammuffimento, putrefazione del tuorlo e dell'albume, odore e sapore atipici, residui di contaminanti, fitofarmaci, metalli pesanti, conservanti antimicrobici, ecc. , né avere guscio sporco, non integro, con fessurazioni, oppure essere state incubate o refrigerate. Non è consentita la fornitura di uova provenienti da galline allevate con differenti metodologie e condizioni, ossia non all'aperto come richiesto o in località oltre i confini regionali.

7) Latticini e Formaggi

Tutti i prodotti a base di latte dovranno provenire da stabilimenti autorizzati CE a norma del D. Lgs. n. 193 del 06/11/2007, in attuazione della direttiva 2004/41/CE per quanto applicabile in virtù del Regolamento CE 2076/2005 e regolamenti 852/2004, 853/2004, 854/2004 e norme collegate e di applicazioni.

Latte UHT intero - parzialmente scremato (a lunga conservazione)

in confezione da ml 1.000

Etichettatura e confezionamento:

Il latte deve essere in confezione tetrapak sigillata, riportante tutte le informazioni ritenute utili per la identificazione e tracciabilità del prodotto, ai sensi della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni.

La confezione deve essere conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto e non trasmettere allo stesso sostanze nocive per la salute umana, sufficientemente solida per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni. Le confezioni di latte UHT devono essere integre, sigillate, prive di ammaccature e sporczia superficiale. Il latte UHT deve essere consegnato nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 70% della shelf-life (vita commerciale residua).

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

Il latte UHT parzialmente scremato deve provenire da animali sani, allevati con metodo tradizionale in allevamenti locali o nazionali ed alimentati a fieno e cereali provenienti da coltivazioni che escludono l'uso di sostanze chimiche. Il prodotto deve essere ottenuto dalla mungitura regolare, ininterrotta e completa della mammella di animali in buono stato di salute e di nutrizione. Il latte deve avere un colore bianco opaco, un odore poco marcato, un sapore dolciastro, tipici del prodotto e contenere sostanza grassa compresa tra l'1 e l'1,8%.

La composizione bromatologica del latte UHT parzialmente scremato deve essere la seguente:

Proteine 3,2% - Lipidi 1,6% - Carboidrati 5,1% - Kcal 46 (tabelle di composizione alimenti INRAN)

Il latte UHT deve essere rispondente a tutti i parametri fisici, chimici e microbiologici previsti dalla normativa vigente e successive modificazioni e/o integrazioni, nonché a quanto disposto in ordine alla presenza di antibiotici, conservanti chimici, additivi. Il latte non deve presentare alterazioni di alcun genere, riguardo il colore, la fluidità, il sapore e ogni altro elemento costituente il prodotto. Il latte UHT parzialmente scremato non deve essere annacquato, aggiunto di H₂O₂ (per ridurre la carica batterica), né contenere aggiunta di latte mastitico, agenti eziologici di malattie bovine, Aflatossine e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato nella norma legislativa vigente e successive modifiche ed integrazioni, diossine, detersivi, pesticidi, lattini in polvere, ecc.,

Burro

in confezione da g 250 – 500 - 1000

Etichettatura e confezionamento:

Il burro deve essere consegnato in confezione chiusa, con sigillo alle estremità, in materiale idoneo a venire a contatto con gli alimenti, riportante la data di scadenza e tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni. Il burro deve essere consegnato nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 70% della shelf-life (vita commerciale residua).

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

Il burro, di produzione nazionale, deve essere ottenuto dalla scrematura del latte intero di animali in buono stato di salute, sottoposto a centrifugazione. Il prodotto deve essere ottenuto in conformità alla normativa vigente e successive modifiche ed integrazioni. Il prodotto deve contenere sostanza grassa non inferiore all'82 % e un'acidità espressa in acido oleico inferiore allo 0,5% ed avere una composizione media - su 100 grammi - come indicato:

acqua g 14,1 - proteine g 0,80 - sostanze grasse g 83,40 - carboidrati g 1,10 - Kcal 758 - ceneri 0,10/0,12% - vitamina A mg 93 (tabelle di composizione alimenti INRAN)

Il burro consegnato deve essere in perfetto stato di conservazione; deve essere fresco e non sottoposto a congelamento, avere un aspetto omogeneo caratteristico, un colore più o meno bianco tendente al giallastro, ma non irrancidito, un sapore gradevole; il punto di fusione 28-36°C e quello di solidificazione da 20 a 23°C.

Il burro non deve essere in alcun modo alterato o adulterato, né avere sapore di rancido, presentare alterazione di colore sulla superficie (la colorazione più giallastra, non solo superficiale, ma dell'intero panetto, è da considerarsi normale se il burro è stato prodotto nei mesi estivi e se proviene da animali alimentati con foraggi freschi). Il burro non deve inoltre avere odore di muffa, sapore amaro, oleoso, di lievito, di pesce, di formaggi e simili o contenere sostanze estranee, conservanti, coloranti di qualunque genere. Il burro non deve contenere sostanze sofisticanti, quali acqua in contenuto superiore al 16%, aggiunta di grassi estranei (oli vegetali e grassi animali), sostanze minerali antisettiche, sostanze estranee aggiunte per aumentarne il peso, nonché agenti conservanti diversi dal sale comune. Non deve contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A), Aflatossine e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla normativa vigente e successive modifiche ed integrazioni. Il burro deve possedere requisiti generali di sicurezza igienica, sempre nel rispetto di quanto stabilito dalle norme vigenti.

Formaggi freschi e stagionati

I formaggi richiesti devono essere di tipo tecnicamente perfetto, sia nella composizione, sia nello stato di presentazione e di stagionatura. I formaggi devono corrispondere alla migliore prima qualità commerciale e devono provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte bovino non margarinato. Anche se stagionati, devono conservare la morbidezza e la pastosità che sono caratteristiche delle varietà e specifiche dei formaggi di puro latte bovino. Devono comunque corrispondere ai requisiti tutti prescritti dalle presenti disposizioni di legge in materia.

Ai formaggi non devono, pertanto, essere aggiunte sostanze grezze estranee al latte (farina, patate, fecola, ecc.).

I formaggi non devono essere eccessivamente maturi o putrefatti o bacati da acari, né colorati all'interno e all'esterno. Non devono avere la crosta formata superficialmente; né essere trattati con materie estranee, allo scopo di conferire loro l'odore ed il sapore dei formaggi maturi.

Parmigiano Reggiano

Già grattugiato, in confezioni s/vuoto da g 1.000 - 2.000 ca.

Etichettatura e confezionamento:

Il Parmigiano Reggiano deve essere grattugiato, confezionato sottovuoto del peso indicato, regolarmente etichettato da ditta autorizzata dal Consorzio del Parmigiano Reggiano. Il parmigiano deve essere etichettato ai sensi della normativa vigente e deve riportare anche la data di inizio stagionatura stampata in etichetta e, ove possibile, il numero di matricola del caseificio con il mese e l'anno di produzione. Trattandosi di prodotto grattugiato gli involucri devono riportare un apposito marchio: "forma a punta con scritta PARMIGIANO REGGIANO su fondo blu". Questo marchio deve essere riprodotto sugli involucri primari (ossia su quelli a diretto contatto con il prodotto), con la possibilità di essere riportato anche sugli imballaggi secondari, completato dal numero di autorizzazione all'uso e ogni altra indicazione prevista dalla normativa vigente, atta alla facile identificazione della tracciabilità del formaggio. Ogni confezione deve essere conforme a tutte le norme igieniche, in particolare il confezionamento deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del formaggio e tale da non trasmettere allo stesso sostanze nocive per la salute umana, nonché garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni. Il parmigiano reggiano deve essere consegnato nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 70% della shelf-life (vita commerciale residua).

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

Il parmigiano reggiano richiesto, stagionato e selezionato, è un formaggio semigrasso, a pasta dura, cotta e a lenta maturazione, prodotto nella zona delle province di Reggio Emilia, Parma, Modena, Mantova, ottenuto con coagulo ad acidità di fermentazione, dal latte di vacca, proveniente da animali, in genere a periodo di lattazione stagionale, la cui alimentazione base è costituita da foraggi di prato polifita o di medicaio. Il formaggio richiesto deve avere una maturazione minima di almeno 24 mesi (bollino argento) e non superiore ai 28/30 mesi.

E' prevista una umidità del 29%, non superiore al 31%. Il grasso non inferiore al 32% su sostanza secca. La composizione bromatologica del parmigiano reggiano stagionato deve essere la seguente: proteine 33,0% - lipidi 28,4% - carboidrati tracce - fibra 0 - acqua 30,8% - Kcal 392 - calcio mg1160. Il sottovuoto non ne deve alterare la stagionatura. Il parmigiano reggiano, non deve presentare ammassi di formaggio, ma deve avere le caratteristiche tipiche di un grana grattugiato. Il parmigiano reggiano consegnato non deve contenere grassi estranei (margarine, grassi idrogenati, ecc.), aggiunte di farine, fecola, amido, solfato di talco e simili né deve aver perduto il sottovuoto. Il parmigiano reggiano non deve contenere Aflatossine e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato nella norma legislativa vigente e successive modifiche ed integrazioni, nonché diossine e sostanze chimiche in genere. La ditta fornitrice deve garantire, ad ogni fornitura di parmigiano reggiano, l'invio a mezzo fax all'ufficio della tracciabilità del prodotto che sarà posto in consegna (compresa la stagionatura) e, su richiesta, inviare anche i referti di analisi chimiche e microbiologiche effettuate sul lotto indicato, per un massimo di dieci per ogni anno di fornitura.

Mozzarella fresca fiordilatte

Ovoline in confezione da g 1000 – mozzarelle 80 ca.

Etichettatura e confezionamento:

La mozzarella deve essere confezionata in busta o in vaschetta termosaldata, contenente liquido di governo. La confezione deve essere chiusa, sigillata e deve riportare la data di scadenza e tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni, compresa l'indicazione del peso netto (sgocciolato). La confezione deve essere tale da evitare la fuoriuscita del liquido, nonché presentare fori o simili.

La confezione deve essere conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche della mozzarella e non trasmettere alla stessa sostanze nocive per la salute umana, sufficientemente solida per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni. La mozzarella fresca tipo fior di latte, è richiesta nella pezzatura di circa 10 grammi netti, per le "ovoline" e in circa 80 grammi in confezioni singole con liquido di governo. Il prodotto è comunque da vendersi a peso. La mozzarella, al momento della consegna, deve avere una validità residua (rispetto a quella indicata sulla singola confezione) non superiore a giorni 12. Le singole confezioni di mozzarella possono essere poste in imballaggio di cartone o di polistirolo riportante esternamente l'etichettatura ai sensi della normativa vigente. Ogni imballaggio non deve avere un peso superiore a Kg 5 circa.

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

La mozzarella fiordilatte richiesta deve essere prodotta sul territorio nazionale o regionale, esclusivamente con latte intero di vacca, pastorizzato e coagulato, salata per immersione in salamoia; deve essere a pasta filata. La mozzarella deve essere consegnata freschissima e deve avere caratteristiche tipiche del prodotto.

Il prodotto deve essere a forma sferoidale, a pasta morbida, con struttura a foglie sovrapposte, senza occhiature, con liquido lattiginoso intercalato. Al taglio deve lasciar fuoriuscire il latte. La mozzarella deve contenere una percentuale massima di caseina e caseinati non superiore al limite

previsto dalla normativa vigente. Il valore massimo di furosina nella mozzarella prodotta con latte vaccino non deve essere superiore a quanto stabilito dalla normativa vigente in materia. L'analisi per la determinazione della furosina sarà determinata con la metodologia prevista.

La composizione nutrizionale della mozzarella da latte vaccino deve essere la seguente:

Proteine 18,7% - Lipidi 19,5% - Carboidrati 0,7% - Kcal 253 (tabelle di composizione alimenti INRAN)

Il grasso minimo sulla sostanza secca non deve essere inferiore al 44%. La mozzarella fiordilatte deve essere esente da difetti o alterazioni dei caratteri organolettici tipici (sapore e colorazioni difformi da quelle tipiche); non deve essere a pasta dura e gommosa, non deve presentare alterazioni o sofisticazioni di qualunque genere (aggiunta di grassi estranei tipo margarine, grassi idrogenati, ecc.), farine, fecole, amido, creta, gesso, solfato di bario, talco oppure contenere tracce di metalli provenienti dai recipienti o dagli involucri usati nella sua preparazione e nella confezione, diossine, detersivi, pesticidi, ecc.. La mozzarella non deve contenere Aflatossine e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato nella norma legislativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni.

I limiti batteriologici devono essere i seguenti:

- Microrganismi aerobi totali inferiore a 106 U.F.C. /g
- Staphylococcus aureus inferiore a 102 U.F.C. /g
- Escherichia coli inferiore a 10 U.F.C./g
- Salmonella assente in 25 g
- Listeria monocytogenes assente in 25 g o < 100 UFC/g
- Lieviti inferiore a 104 U.F.C. /g
- Muffe inferiore a 103 U.F.C. /g

Mozzarella filone

La mozzarella filone deve avere le stesse caratteristiche della mozzarella normale, ma una quantità di acqua inferiore, e con un minor tenore di grasso (15-20% contro il 20-25% di quella da tavola) prodotta con latte nazionale.

La mozzarella da tavola tende a bagnare eccessivamente la pizza a causa della maggior quantità di acqua, mentre l'eccessiva quantità di grasso tenderà ad oliare la pizza.

Non verranno accettati i preparati per pizza con formaggio fuso.

Stracchino o crescenza

Ottenuto da latte intero di vacche coagulato a 35-36° C per 30 minuti, costituito da acqua per il 53,50%, grasso per il 25,10%, sostanza proteica per il 18,50% e ceneri 3,60%. Il prodotto deve essere avvolto in incarto riportante le indicazioni previste dalle norme legislative vigenti ed essere immune da alterazioni o difetti di qualunque genere, compresa l'invasione di muffe anche nell'incarto.

Il formaggio deve essere consegnato con buono stato di freschezza e con data di produzione di 2-3 giorni rispetto al consumo e/o fornitura.

Italico tipo "Belpaese"

Prodotto da latte vaccino fresco, italiano, grasso minimo su sostanza secca 44%.

Forma regolare, omogenea, aspetto esterno caratteristico del prodotto, colore della pasta tipico e omogeneo, aroma fragrante tipico del prodotto.

Deve riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura (richiesta superiore a 20 giorni).

Robiola

Formaggio fresco a pasta molle, aspetto esterno caratteristico del prodotto, colore della pasta tipico e omogeneo, aroma fragrante tipico del prodotto.

Formaggi Spalmabili

Devono essere facilmente spalmabili, di colore e sapore tipici. Devono essere di ottima qualità ed in perfetto stato di conservazione. Devono corrispondere alla migliore qualità commerciale e non devono essere trattati con sostanze estranee allo scopo di conferire loro odore e sapore gradevoli, oppure essere eccessivamente duri, putrefatti o con difetti o alterazioni di qualunque natura. Non devono contenere coloranti artificiali, polifosfati e aromatizzanti o aver subito sofisticazioni. Non devono contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A), Aflatossina e metalli pesanti in quantità superiore a quanto previsto dalla normativa vigente e successive modifiche ed integrazioni

Yogurt

vasetto da g 125

Etichettatura e confezionamento:

Lo yogurt alla frutta deve essere consegnato in vasetto monoporzione da grammi 125, sigillato e riportante tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni. La confezione deve essere di materiale conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche della stessa e non trasmettere sostanze nocive per la salute umana, di materiale sufficientemente solido per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni. I singoli vasetti di yogurt devono essere integri, privi di ammaccature, rigonfiamenti, fori e simili, nonché esenti da sporcizia superficiale di qualunque genere. Il coperchio deve essere perfettamente aderente al vasetto e senza parti da esso scollate. Gli yogurt devono essere consegnati nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore 25 giorni antecedenti la scadenza (vita commerciale residua). I singoli vasetti possono essere posti in imballaggi di cartone nuovi, integri e non riutilizzati per altri imballi.

Caratteristiche merceologiche, chimiche, fisiche e microbiologiche:

Lo yogurt deve essere prodotto con latte vaccino (proveniente da animali in buona salute), con aggiunta di frutta in purea dei tipi indicati e zucchero, ottenuto in seguito a sviluppo di particolare microrganismi specifici vivi (*Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus*) in determinate condizioni e idonee caratteristiche igieniche. Lo yogurt deve essere di colore bianco-latte tendente al colore del frutto che è stato addizionato, di consistenza liquida cremoso, di aspetto liscio e omogeneo, senza separazione di siero, contenente frutta frullata e non in pezzi. Deve avere un gusto dolce - aromatico con leggera vena acidula, ma gradevole (pH da 3,4 a 4,2). Non è consentita la consegna di yogurt di gusti diversi da quelli richiesti e differenti rispetto a quanto indicato sulla confezione.

La composizione media dello yogurt da latte intero (su 100 grammi) deve essere la seguente: acqua g 87 - proteine g 3,8 - sostanze grasse g 3,7 - carboidrati g 4,3 - sali minerali fra cui il Ca mg 125 - enzimi vitamine (tabelle di composizione alimenti INRAN)

I parametri microbiologici devono essere rispondenti alla normativa vigente in materia. Lo yogurt alla frutta non deve contenere additivi, coloranti, antiossidanti, aromi artificiali e antifementativi ad eccezione di quelli ammessi dalla normativa in materia, né Aflatossine e metalli pesanti in quantità superiore a quanto previsto, nonché diossine, detersivi, pesticidi, ecc.. Lo yogurt non deve

presentare invasioni di muffe, colori anomali o avere una consistenza atipica con grumi, coaguli, pellicole superficiali, perdita di sapore, o essere di gusto differente rispetto a quanto indicato sulla confezione.

8) Oli e grassi

Olio extra vergine di oliva 100% italiano - Prodotto biologico

L'olio extravergine di oliva deve essere ottenuto meccanicamente dalle olive frutto della specie OLEA EUROPAEA di produzione ITALIANA, lavorate in Italia, ottenute dalle olive, dell'ultima annata, mediante spremitura meccanica a freddo, centrifugazione, lavaggio, sedimentazione e filtrazione, senza manipolazioni chimiche.

Il prodotto deve essere un olio di oliva vergine di gusto perfettamente irrepreensibile ed assolutamente esente da difetti; l'acidità espressa in acido oleico non deve superare l'0,8%.

La composizione chimica dovrebbe essere la seguente:

- Acidi grassi saturi: acido palmitico e stearico non superiore al 2- 6%
- Acidi grassi monoinsaturi (essenzialmente acido oleico) 74,45%
- Acidi grassi polinsaturi (in particolare acido linoleico) 8,84%

Alla denominazione di "olio extra vergine di oliva" potrà essere aggiunta l'indicazione della provenienza. Sono esclusi gli oli ottenuti mediante solvente o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura.

Non deve contenere, neppure in traccia, additivi o coadiuvanti tecnologici (antiossidanti, conservanti generici o solventi).

Il prodotto deve corrispondere a quello classificato, ai sensi della vigente legislazione in materia.

Il prodotto deve essere limpido, fresco, privo di impurità; avere sapore gradevole ed aromatico; odore fruttato, fragrante e gradevole, gusto netto, sapido, che ricorda quello delle olive. Il colore dovrà essere caratteristico a seconda della provenienza. All'analisi non si dovranno rilevare presenze di sostanze estranee o che diano reazioni o che possiedano costanti chimico – fisiche atte ad indicare la presenza di olio estraneo di composizione anomala.

L'etichetta deve riportare l'indicazione della zona geografica di coltivazione delle olive, e dove è situato il frantoio in cui è stato estratto l'olio.

E' obbligatorio indicare in etichetta l'annata di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto

Il prodotto biologico deve essere certificato secondo il Reg. CE n. 834 /2007 e Reg. CE 889/2008.

L'olio dovrà essere consegnato in vetro scuro da 1 lt.

Olio extra vergine di oliva 100% italiano **caratteristiche merceologiche ed organolettiche**

L'olio di oliva extravergine è l'olio ottenuto dal frutto dell'olivo soltanto tramite estrazione con soli metodi meccanici.

Olio di oliva vergine extra:

- olio di oliva vergine il cui gusto è assolutamente perfetto, il cui punteggio organolettico è uguale o superiore a 6,5;
- la cui acidità libera espressa in acido oleico è inferiore a 0,8 g per 100 g e avente altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria, definite dal regolamento (CEE) n. 2568/91 della Commissione e dal Reg CE 1234/2007e successive modifiche ed integrazioni Deve essere limpido, privo di impurità, con sapore gradevole aromatico. Deve avere colore caratteristico secondo la provenienza;

devono inoltre essere scrupolosamente osservate sia le norme generali dei regolamenti d'igiene sia quelle speciali regolanti il commercio dell'olio di oliva

Caratteristiche della confezione

bottiglie da 1lt. Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici nonché delle caratteristiche organolettiche del prodotto

Olio di semi monospecie

L'olio ottenuto dalla estrazione a mezzo solvente o dalla pressione meccanica di semi oleosi e successivamente sottoposto, per essere reso commestibile, a processo industriale di rettificazione, deve essere denominato "olio di semi".

Alla suddetta denominazione si deve aggiungere l'indicazione della specie del seme oleoso:

- di girasole;
- di mais;
- di arachide.

Caratteristiche organolettiche Limpido con assenza di difetti all'esame organolettico relativamente all'odore e al sapore

caratteristiche della confezione

Contenitori sigillati a perdere da 1lt.

9) Spezie, aromi e condimenti

Spezie

Caratteristiche organolettiche

(cannella, chiodi di garofano, peperoncino, noce moscata, sesamo, zafferano, curcuma, zenzero, pepe, dragoncella, ginepro, menta). Devono rispondere ai requisiti previsti dal R.D. n.7045/1890, dalla L. n. 283/62 e dal D. Lgs del 25/01/92 n.107.

Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non devono inoltre essere soggetti ad attacchi parassitari (crittogame o insetti) I residui di contaminanti chimici e le cariche microbiche devono essere conformi alle normative vigenti.

Sale marino iodato (fino e grosso)

Il sale marino richiesto deve essere ottenuto dall'acqua del mare mediante evaporazione solare, raffinato e con aggiunta di ioduro di potassio o iodato di potassio, per garantire un tenore di iodio di 30 mg/kg. Il sale deve essere confezionato ed etichettato ai sensi del D.M. n. 562 del 10/08/1995. Deve essere di tipo a cristalli fini e grossi, e corrispondere in tutto alle disposizioni legislative in materia (rif. Circolare Ministero della Sanità Dip. Alimenti Nutrizione e Sanità Pubblica del 30/07/97). Le aggiunte sono di modica quantità, in base all'età dei bambini utenti.

Il sale consegnato deve essere in confezioni del peso di gr. 1.000, confezionato ai sensi dell'art. 5 del citato Decreto. Le singole confezioni non devono presentare tracce di umidità o simili.

Aceto

In lingua italiana deve essere riportata:

- la denominazione di "aceto" o di "aceto di vino" o di "aceto di mele";
- il nome e la sede della ditta produttrice;

- lo stabilimento ove l'aceto è stato prodotto mediante la dicitura "prodotto nello stabilimento di....." seguito dal nome della località di produzione se la sede e lo stabilimento coincidono si applica la dicitura "sede e stabilimento di produzione in....." seguita dal nome della località;
- La quantità del contenuto reale di aceto con l'indicazione della sua gradazione di acidità così espressa "contenuto minimo litri ...a gradi...di acidità" con tolleranza del 2,5%
- gli estremi dell'Aut. Min.

Tali indicazioni devono essere ben leggibili, indelebili, di colore contrastante con il fondo e con i caratteri di altezza e di larghezza non inferiori a 5 mm per il nome della ditta e di 2mm per le altre indicazioni. Dette indicazioni, invece che sull'etichetta, possono essere riportate direttamente sui recipienti in rilievo mediante smaltatura o apposte permanentemente in altro modo.

10) Prodotti vari

The' deteinato e camomilla

Il thè deteinato dovrà rispondere ai requisiti del D.M. 12/12/1979 e succ. modifiche. Non deve contenere più dello 0,10 per cento di caffeina riferito a 100 parti di sostanza secca. Deve essere specificato in etichetta.

La camomilla deve rispondere ai requisiti di L. 724/1940 e succ. modifiche. I prodotti dovranno essere in bustine

Orzo solubile

Si intende il prodotto ottenuto disidratando opportunamente il liquido estratto a caldo con acqua potabile da orzo torrefatto e costituito esclusivamente dalle sostanze estraibili all'orzo. Il prodotto non deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e senza corpi estranei.

Cacao in polvere

Il prodotto deve essere conforme a quanto disposto dal D. Lgs 12 giugno 2003, n. 178, ovvero deve essere ottenuto mediante trasformazione in polvere di semi di cacao puliti, decorticati e torrefatti e che presenta un tenore minimo di burro di cacao del 2% (percentuale calcolata sul peso della sostanza secca) e un tenore massimo di acqua del 9%.

Succhi di frutta da agricoltura biologica

Confezione 200 ml

Devono essere ottenuti con purea di frutta proveniente da coltivazione biologica, di recente produzione e con l'adozione di processi di lavorazione che garantiscono l'igienicità nella preparazione e l'ottima conservazione del prodotto, ai sensi del D.P.R. 18/5782 n. 489, direttiva CEE 75/726 n. 79168.

I succhi di frutta richiesti devono essere di gusti vari (pesca, albicocca, pera, mela) e contenere una quantità di frutta non inferiore al 40%; devono avere il sapore caratteristico del tipo di frutta da cui derivano ed essere prodotti con l'esclusione dell'impiego di frutta immatura o comunque alterata, ovvero di specie di frutta diversa da quella dichiarata.

I succhi di frutta devono essere consegnati in perfetto stato di conservazione, non devono essere alterati, avere odore di stantio o di muffe, né sapore acido, piccante o sgradevole. Devono essere privi di sostanze vegetali non genuine, o guaste o infette, o colpite da malattie o da marcescenze, che ne alterino la composizione o che siano, comunque, non adatte all'alimentazione umana.

I succhi di frutta non devono contenere anticrittogamici o pesticidi in misura superiore ai limiti previsti dalle vigenti leggi, né contenere edulcoranti artificiali e/o sintetici; aromi artificiali, sostanze acide, coloranti nocivi, anidride solforosa, puntini neri dovuti all'utilizzo di frutta bacata, o in genere, qualsiasi altra sostanza nociva alla salute.

I succhi di frutta possono essere anche senza aggiunta di zuccheri (per diete speciali), ma di caratteristiche merceologiche identiche a quanto indicato.

I succhi di frutti consegnati devono essere rispondenti alle pezzature e gusti richiesti ed essere etichettati ai sensi del Regolamento Europeo 1169/2011.

Confettura extra e marmellate

Mescolanza portata a consistenza gelificata appropriata, di zuccheri e di polpa e/o purea di una sola specie di frutta o di due o più specie di frutta.

La confettura/marmellata deve risultare costituita da frutta intera o in pezzi, gelificata, ben cotta, traslucida con aggiunta di zuccheri. L'aroma, il sapore, il colore, devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza. Il quantitativo di frutta non deve essere inferiore a 450 grammi per un chilo di prodotto.

Il prodotto deve essere conforme a quanto stabilito dal D. L.vo 20 febbraio 2004, n.50 e da coltivazioni italiane.

Deve possedere i requisiti previsti dalla legge e presentarsi con una massa omogenea più o meno compatta, gelificata. L'aroma, il sapore ed il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza. All'esame organolettico non si devono riscontrare:

- caramellizzazione degli zuccheri
- sineresi
- cristallizzazione degli zuccheri
- sapori estranei
- ammuffimenti
- presenza di materiali estranei

Sono richiesti vasetti in vetro non superiori a 350 g o porzioni monodose.

Zucchero semolato raffinato

Lo zucchero bianco richiesto deve possedere i requisiti previsti dal D. Lgs. 51/2004 in attuazione della direttiva 2001/111/CE relativa a determinati tipi di zucchero destinati all'alimentazione umana e cioè:

- essere raffinato, con polarizzazione di almeno 99,9%;
- avere un contenuto di zucchero invertito al massimo 0,40% in peso;
- avere una perdita all'essiccazione al massimo di 0,10% in peso;
- avere un'umidità dello 0,05%;
- avere un contenuto in ceneri dello 0,02 %;
- avere un contenuto di anidride solforosa al massimo 15 mg/kg; (con riferimento al punto 3 della stessa legge).

Non deve presentare aggiunta di sostanze organiche ed inorganiche estranee alla sua composizione, di qualsiasi natura, contenere materie minerali, sostanze vegetali alterate o altre impurità.

Lo zucchero richiesto deve essere consegnato in perfetto stato di conservazione ed avere cristalli minuti.

Le confezioni devono essere da 1kg, integre e a tenuta

Erbe aromatiche essiccate

Etichettatura e confezionamento:

Le erbe aromatiche devono essere consegnate in contenitori di vetro con chiusura ermetica, etichettati ai sensi della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni. Le erbe devono essere consegnate nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% della shelf-life (vita commerciale residua).

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

Le erbe aromatiche richieste sono dei seguenti tipi: Basilico, Salvia, Origano, Rosmarino, ecc.. Devono essere ottenute da parti di vegetali (foglie) essiccate, in buono stato di genuinità e purezza, senza aggiunta di sostanze estranee e devono possedere le caratteristiche tipiche della specie. Le erbe aromatiche richieste non devono presentare tracce di muffe e odori sgradevoli, né essere infestate da parassiti o corpi estranei di alcun genere né contenere micotossine oltre i limiti di legge.

Fette biscottate

Le fette biscottate devono essere prodotte con i seguenti ingredienti: farina integrale, farina grano tenero tipo 0-00, malto d'orzo, sale, sottoposti a lievitazione naturale. Le fette biscottate consegnate devono essere integre, fresche, friabili e croccanti. Non devono avere odore, sapore e colore anomali e sgradevoli, né presentarsi frammentate, frantumate, con bruciature determinate da cottura eccessiva, invase da parassiti, alterate o adulterate. Non devono essere prodotte con ingredienti transgenici, non devono contenere strutto, oli, grassi idrogenati, additivi, conservanti, aromatizzanti, emulsionanti ad eccezione di quelli previsti dalla normativa vigente in materia.

NON SARANNO ACCETTATI PRODOTTI CONTENENTI OLIO DI PALMA, OLIO DI COCCO, OLIO DI COLZA E OLIO DI SOIA.

Panettone classico - pandoro

La denominazione «panettone» é riservata al prodotto dolciario da forno a pasta morbida, ottenuto per fermentazione naturale da pasta acida, di forma a base rotonda con crosta superiore screpolata e tagliata in modo caratteristico, di struttura soffice ad alveolatura allungata e aroma tipico di lievitazione a pasta acida.

La denominazione "pandoro" è riservata al prodotto dolciario da forno a pasta morbida, ottenuto per fermentazione naturale da pasta acida di forma a tronco di cono con sezione a stella ottagonale e con superficie esterna non crostosa, una struttura soffice e setosa ad alveolatura minuta ed uniforme ed aroma caratteristico di burro e vaniglia.

Le confezioni devono essere ben chiuse e non devono presentare difetti.

I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anormali e sgradevoli;

Pandoro e panettone in confezioni cellofanate da 1 kg.

Biscotti secchi

Devono essere ottenuti dalla cottura di impasti preparati con farina biologica tipo 0-00, uova fresche, zucchero di canna o miele, latte, polvere lievitante. I biscotti non devono contenere strutto, oli e grassi idrogenati, nonché aromatizzanti di sintesi, coloranti ed emulsionanti ad eccezione di quelli ammessi dalla normativa vigente in materia. Devono essere dolcificati con miele, zucchero di canna o malto. I biscotti frollini devono essere di tipi differenti, eventualmente arricchiti con latte, yogurt, gocce di cioccolato, granella di zucchero, malto, riso. Le confezioni devono essere integre, senza

difetti o rotture conformi a tutte le norme previste. I biscotti devono essere integri e consegnati in confezione chiusa, etichettata ai sensi della normativa vigente.

NON SARANNO ACCETTATI PRODOTTI CONTENENTI OLIO DI PALMA, OLIO DI COCCO, OLIO DI COLZA E OLIO DI SOIA comunque dannosi per la salute umana.

12) Prodotti per alimentazione particolare

Il settore dei prodotti destinati ad una alimentazione particolare, dove sono presenti gli alimenti per la prima infanzia e i prodotti dietetici, è attualmente disciplinato dal Regolamento (UE) 609/2013, definito comunemente con l'acronimo FSG (Food for Specific Group) e dal DM 8 giugno 2001 "Assistenza sanitaria integrativa relativa ai prodotti destinati ad una alimentazione particolare"

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate, rispondenti ai requisiti previsti dal sopraccitato D. L.vo n.º231/2017 e Regolamento europeo 1169/2011 e dovranno riportare in etichetta le seguenti indicazioni:

- denominazione di vendita, accompagnata dalla indicazione delle caratteristiche particolari;
- elenco degli ingredienti;
- gli elementi particolari della composizione che conferiscono al prodotto le sue caratteristiche nutrizionali particolari;
- peso netto;
- TMC (termine minimo di conservazione);
- le modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto;
- le istruzioni per l'uso;
- il tenore dei carboidrati, proteine e grassi espressi per 100 g o 100 ml di prodotto;
- l'indicazione in chilocalorie (kcal) e in kilojoules (kj) del valore energetico;
- il nome o la ragione sociale e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella CEE;
- la sede dello stabilimento;
- analisi chimica del prodotto (composizione analitica centesimale).

N.B. Dovranno essere previsti specifici prodotti in funzione di particolari esigenze dietetiche speciali:

- **Dieta ipoproteica:** prodotti confezionati con farine prive di proteine (pane, fette biscottate, pasta di vari formati per piatti asciutti e in brodo).
- **Dieta iposodica:** fette biscottate e grissini iposodici, sale iposodico.
- **Dieta priva di glutine per celiachia:** prodotti confezionati con farine prive di glutine (pane, fette biscottate, biscotti, pasta di vari formati per piatti asciutti e in brodo, basi per pizza, gnocchi di patate, ecc.)
- **Alimentazione per l'infanzia:** latte e farine speciali, omogeneizzati, liofilizzati;
- **Intolleranza al lattosio:** latte delattosato.

PRODOTTI senza GLUTINE (G.F.)

Etichettatura e confezionamento:

I prodotti senza glutine devono essere in confezioni integre, sigillate, in imballi sufficientemente robusti tali da garantire l'integrità del prodotto, riportanti tutte le indicazioni in conformità alla normativa vigente. Le confezioni devono essere facilmente identificabili e devono riportare anche il logo della spiga barrata o il logo del Ministero della Salute.

La spiga barrata rappresenta un simbolo di identificazione immediata e di maggiore sicurezza per il consumatore. Gli ingredienti e le sostanze impiegate nella preparazione dei vari prodotti senza glutine, devono essere dichiarate in etichetta. L'etichetta deve essere in lingua italiana, ben leggibile e non deve indurre in errore il consumatore finale. I prodotti senza glutine richiesti per le mense scolastiche non devono riportare l'indicazione: "*può contenere tracce di*", oppure "*nello stabilimento può essere utilizzata farina di frumento...*" o frasi analoghe, riportate a scopo di tutela dell'azienda produttrice verso eventuali reazioni avverse che possano insorgere a causa della ingestione in soggetti celiaci. Tali scritte non garantiscono appieno la sicurezza per il soggetto intollerante.

Caratteristiche organolettiche, fisiche, chimiche, microbiologiche:

Gli alimenti senza glutine, delle varie tipologie indicate, devono essere costituiti da ingredienti senza glutine, nel rispetto della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni, ossia non devono contenere glutine in quantità superiore a 20ppm e non devono aver subito contaminazione durante le fasi di produzione, lavorazione, stoccaggio. Gli alimenti senza glutine non devono inoltre contenere farine di frumento, di orzo, di segale, di avena, di farro, di kamut, di gonococco e di triticale neppure in tracce. Tutti gli alimenti senza glutine richiesti devono possedere tutti i requisiti previsti dalla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni. I prodotti richiesti non devono contenere allergeni. Tutti gli alimenti devono essere prodotti presso stabilimenti autorizzati dal Ministero della Salute. Tutti i prodotti senza glutine devono essere consegnati nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, come indicato nelle schede specifiche.

LOTTO 2 – CARNI E INSACCATI CIG 7778095F08

Carni di specie bovina

Etichettatura e confezionamento:

La carne bovina fresca IGP delle razze indicate, sezionata, dovrà essere confezionata in vassoio di materiale a perdere con carta assorbente alla base, posto in busta trasparente sigillata, sottovuoto. La confezione di materiale plastico deve essere conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche della carne e non trasmettere sostanze nocive per la salute umana, nonché essere di materiale sufficientemente solido per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni. La confezione sottovuoto deve essere integra e perfettamente aderente al prodotto. Le confezioni non devono presentare all'interno delle stesse cristalli di ghiaccio o sierosità allo stato liquido o solido. Le singole confezioni devono essere etichettate nel rispetto della normativa vigente, e riportare anche la data di confezionamento, oltre a tutte le altre indicazioni previste, compreso il contrassegno I.G.P. a garanzia dell'origine e dell'identificazione del prodotto e la precisa denominazione merceologica. L'etichetta deve essere apposta all'interno della confezione, sul lato esterno della vaschetta, non a diretto contatto con la carne e deve essere facilmente leggibile. Saranno respinte le confezioni di carne bovina con etichetta staccata, non leggibile o abrasa, anche a causa della umidità. Le singole confezioni possono essere poste in imballaggi secondari nuovi, integri e non riutilizzati per altri imballi, riportanti esternamente l'etichettatura del prodotto ivi contenuto. Non è consentito il riciclaggio degli imballaggi e delle etichette. Ogni imballaggio non deve superare i Kg 10 circa di peso.

Le carni, prima di essere poste in consegna alle cucine e centri cottura, devono essere precedute dalla certificazione attestante la provenienza, l'allevamento, le specifiche dell'animale e la macellazione, oltre alle informazioni supplementari previste dal disciplinare specifico delle carni documentate, che dovrà essere inviato a mezzo fax dalla ditta fornitrice alla Responsabile aziendale del servizio, almeno 24 ore prima della consegna. Il documento commerciale di accompagnamento della carne bovina IGP deve riportare tutte le indicazioni previste dalle norme vigenti e utili ai fini della tracciabilità del prodotto.

Periodicamente saranno richieste ulteriori documentazioni e certificazioni attestanti la provenienza degli animali, l'allevamento, la sede di macellazione e le modalità di lavorazione e trattamento, nonché certificazioni microbiologiche e chimiche di esami effettuati sui singoli tagli anatomici utilizzati, compreso il riscontro del DNA sul bovino adulto e sulla carne da esso ricavata e distribuita alle cucine aziendali, quest'ultimo effettuato anche dall'Azienda o dal Consorzio di tutela della carne bovina documentata. L'Azienda ha facoltà di richiedere, ogni anno, alla ditta fornitrice e al Consorzio di tutela fino ad un massimo di sette referti di esami analitici sulla carne oggetto di fornitura alle mense scolastiche. La carne bovina distribuita alle mense scolastiche e negli asili nido comunali deve essere di recente produzione, risultante dalla data di lavorazione o confezionamento riportate in etichetta ed avere una validità non superiore a giorni 2 per il macinato e a giorni 5-6 per gli altri tagli, dal momento del confezionamento, ossia una shelf-life (vita commerciale residua) non inferiore all'80%. La carne deve essere confezionata entro le 12 ore antecedenti alla consegna.

Caratteristiche merceologiche, fisiche, chimiche e microbiologiche:

La carne bovina deve essere consegnata fresca. Non deve essere stata sottoposta a congelamento, né deve aver subito processo di scongelamento a nessun titolo dovuto. Tutta la carne bovina richiesta deve provenire da bovini adulti (vitelloni) maschi castrati o non, rispondenti alle caratteristiche indicate nel disciplinare IGP, di età compresa tra i 12 ed i 24 mesi, non superiore ai 24 mesi (cat. A), nati e/o allevati in allevamenti del Lazio o regioni limitrofe, alimentati nel rispetto di quanto indicato nel disciplinare di produzione della carne IGP. I bovini dai quali si ricava la carne

per le mense scolastiche devono essere delle razze indicate (Marchigiana e/o Romagnola). Per la valutazione delle carni si fa riferimento alle normative vigenti e successive modifiche e/o integrazioni. I quarti e le mezzene del bovino, devono essere identificate con l'apposito marchio a fuoco in caratteri chiari ed indelebili. Gli animali devono essere in buono stato di salute, con classe di conformazione delle carcasse: U (ottima = profili nell'insieme convessi, sviluppo muscolare abbondante) oppure R (buona = profili nell'insieme rettilinei, sviluppo muscolare buono) e stato di ingrassamento 2 – 3 (sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti), indicazioni che devono essere riportate sui rispettivi certificati di macellazione.

L'etichetta deve riportare:

- Paese di nascita, di allevamento, di macellazione;
- riproduzione di bollo sanitario dello stabilimento che ha effettuato il sezionamento ed il confezionamento;
- la ragione sociale e la sede dello stabilimento;
- il peso netto;
- la denominazione commerciale della carne (specie, categoria e taglio);
- la data di confezionamento e la data di scadenza;
- il lotto di produzione;

La carne deve provenire da animali macellati da non meno di 5 giorni; il disosso, la lavorazione e il confezionamento dovranno essere effettuati entro 8 giorni dalla macellazione, tranne che per la carne macinata che dovrà avvenire entro 5 giorni dalla macellazione. Gli animali devono essere macellati in stabilimento autorizzato il più possibile vicino al luogo di allevamento e/o lavorazione.

La ditta di lavorazione della carne deve essere in possesso delle relative autorizzazioni, a garanzia del livello di qualità igienica del prodotto trattato, ossia la carne deve essere lavorata in laboratori autorizzati CE e nel rispetto del proprio sistema di autocontrollo.

Tutte le fasi di produzione, conservazione, trasporto e confezionamento devono avvenire in conformità a quanto disposto dalla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni.

La sede e le procedure di lavorazione della carne, nonché gli organi di controllo della stessa devono essere espressamente indicati al momento della aggiudicazione dell'appalto.

La carne non deve provenire da animali cui siano stati somministrati prodotti inteneritori, oppure da animali che abbiano subito trattamento con sostanze ormonali o antiormonali o trattate con qualsiasi altra sostanza estranea, atta a modificarne le caratteristiche organolettiche (colore, odore, consistenza, sapore) tipiche, nonché da animali strapazzati o in condizioni non idonee. Saranno richiesti, con cadenza annuale, certificazioni di analisi di laboratorio accreditato, effettuate in fase di macellazione, sezionamento e lavorazione, sul rispetto dei criteri di igiene di processo e di sicurezza alimentare, come previsto dal Reg. Ce 2073/2005. Saranno richieste preliminarmente le analisi di shelf life comprovanti nel tempo il rispetto di quanto sopra.

La carne, inoltre, non deve aver subito trattamento con radiazioni ionizzanti o ultraviolette, né contenere residui di farmaci di alcun genere.

Tutta la carne consegnata deve essere di ottima qualità, deve avere un colorito rosso/rosa, con grasso esterno bianco, compatto, non flaccido, uniforme, ben distribuito e senza tracce di processi ossidativi; deve essere soda, a grana fine, magra nel taglio esterno e con mazzatura evidente ma non invasiva e presentare uno sviluppo muscolare conforme alla classe di appartenenza del vitellone dal quale è stata ricavata.

La carne non deve presentare imbrunimenti in corrispondenza dei tessuti muscolari scoperti.

Il confezionamento sottovuoto non deve pregiudicare le caratteristiche della carne. Qualora la carne confezionata abbia un colore bruno, questo deve virare al rosso vivo entro mezz'ora dalla apertura

della confezione e la carne deve assumere un odore tipico del prodotto fresco con assenza di odori estranei, ecchimosi, coaguli sanguigni e sierosità.

La carne oltre al buon aspetto visivo (grana fine, colorito brillante, colore rosso roseo, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto tra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, livelli medi di marezzatura e venatura, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta), deve essere anche in ottime condizioni igieniche (pH non superiore a 6) e deve essere esente da alterazioni microbiche e fungine.

I tipi di carne richiesti per il confezionamento dei pasti sono i seguenti:

fettine di 1^a scelta

carne macinata magra

spezzatino magro

hamburger fresco (preparazione di carne e non prodotto a base di carne)

ossibuchi

straccetti di 1^a scelta

Tutta la carne consegnata deve essere ben toelettata, pertanto non deve avere quantità eccessiva di grasso, di parti non edibili (aponeurosi, parti tendinee, fibrose, grasso superfluo) ed avere una moderata marezzatura. Tutta la carne bovina fresca deve essere un prodotto a filiera corta: allevato, macellato e sezionato in territorio regionale.

La composizione chimica media della carne bovina magra consegnata deve essere: acqua 72 - 76% - sostanza secca 24,2% di cui: protidi 20-22% - lipidi 1,0 - 1,5 ceneri 2,2

I parametri microbiologici previsti per la carne bovina richiesta sono definiti nel Capitolato Speciale di appalto.

La carne bovina deve essere rispondente ai requisiti sanitari, essere esente da microrganismi patogeni e da ogni altra forma di infestazione. Tutta la carne fornita non dovrà presentare tracce di imbrunimento, tacche nerastre, verdastre o bianco-grigie, né tracce di ammuffimento, irrancidimento o vescicole superficiali, fosforescenze o forme parassitarie in genere né presentare sierosità all'interno delle singole confezioni superiore all'1% del peso del prodotto contenuto, né parti grasse evidenti e che costituiscono la copertura della carne stessa, grasso di infiltrazione superiore a quanto indicato per i vari tagli, nonché sangue e/o liquido sieroso. Non deve avere aspetto e odore atipici rispetto a quelli della carne fresca. Tutta la carne consegnata dovrà essere di 1^a scelta o 1^a qualità, ossia rispondente ai parametri sopra riportati e rispondente ai tagli anatomici indicati. L'Azienda si riserva la facoltà di inviare proprio personale tecnico incaricato presso le sedi di macellazione e lavorazione delle carni bovine IGP, per una verifica sulla intera filiera.

Le carni bovine confezionate congelate devono:

- essere conformi alle norme di legge specificatamente previste e provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento CE 853/2004;

- rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria per le carni bovine

(*vedi precedente specifica carni bovine);

- essere trasportate secondo le disposizioni del D.P.R. n°327/80 e successive modifiche, utilizzando mezzi di trasporto e/o contenitori idonei in modo da garantire una temperatura interna della carne non superiore ai -10 ° C.

- al momento della consegna da parte del fornitore avere vita residua (shelf life) di almeno giorni 180 (centottanta).

Carni di specie suina

Le **CARNI SUINE fresche, refrigerate e confezionate sottovuoto devono** presentarsi di colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa con assenza di alterazioni microbiche e fungine. Sottostanno a quanto previsto dal REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) N. 1337/2013 che fissa le modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'indicazione del paese di origine o del luogo di provenienza delle carni fresche, refrigerate o congelate di animali della specie suina, ovina, caprina e di volatili.

Devono inoltre provenire da carcasse di animali definite "standard italiana" come previsto dal Decreto MIPAF 11/07//2002.

Le confezioni dovranno essere regolarmente etichettate riportando sugli imballaggi primari (sottovuoto) le seguenti indicazioni:

- denominazione del prodotto e stato fisico;
- nazionalità delle carni
- categoria commerciale dell'animale da cui provengono le carni;
- termine di conservazione (TMC) indicato con giorno, mese ed anno;
- modalità di conservazione;
- nome o ragione sociale o marchio depositato e sede sociale del produttore /confezionatore;
- sede del laboratorio di produzione e confezionamento;
- riproduzione di bollo sanitario di riconoscimento CE del laboratorio di produzione/sezionamento/confezionamento.

Sugli imballaggi secondari, atti a garantire la protezione delle confezioni durante le operazioni di carico, scarico, trasporto ed immagazzinamento, dovranno essere fissate o stampate le stesse indicazioni precedentemente descritte. Dovrà inoltre essere indicato il peso netto del prodotto.

Al momento della consegna da parte del fornitore il prodotto dovrà avere vita residua (shelf life) di almeno venti giorni.

Il trasporto deve essere effettuato in modo tale che la temperatura interna al cuore dei tagli di carni fresche suine sia da 0° C a + 4° C (con range da -1° C a +7° C).

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che residuano nelle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalla direttiva del Consiglio 86/469/CEE del 16/09/86 e successive modifiche.

Le preparazioni di carne insaccate fresche non stagionate (salamelle, salsiccia) devono:

- essere prodotte in stabilimento in possesso di riconoscimento CE solo con carni refrigerate provenienti da stabilimento con riconoscimento CE e da non più di 5 giorni dalla data di macellazione;
- non essere prodotte con utilizzo di budello sintetico;
- non contenere eventualmente nitrati e/o nitriti o altri conservanti;
- non contenere acqua aggiunta per più del 5%;
- essere confezionate sottovuoto e conservate a temperatura non superiore a + 4° C;
- essere esenti da odori e colorazioni anomale;
- non presentare liquido in eccesso nelle confezioni sottovuoto (<0.05% p/p);
- avere imballaggi e confezioni integre;

- essere in possesso di documentazione commerciale di accompagnamento che identifichi lo stabilimento di spedizione del prodotto;
- essere in possesso di etichettatura che riporti:
 - la ragione sociale e la sede dello stabilimento di produzione;
 - il peso netto;
 - la denominazione commerciale del prodotto;
 - gli ingredienti;
 - la data di produzione (trattandosi di preparazioni di carne suine);
 - la data di scadenza;
 - il lotto di produzione;
 - le modalità di conservazione;
 - le modalità di utilizzo
 - le informazioni nutrizionali
 - indicazioni di possibili allergeni, anche in tracce
- **avere vita residua (shelf life) al momento della consegna di almeno 7 (sette) giorni, comprovata da referti di laboratorio accreditato come da Reg. CE 2073/2005**
- essere trasportate secondo le disposizioni del Reg, CE 853/2004 D. Lgs 193/2007 e successive modifiche, utilizzando mezzi di trasporto e/o contenitori idonei in modo da garantire una temperatura interna della carne sia da 0° C a + 4° C (con range da -1°C a +7°C).

Carni di specie avicunicole

Le **CARNI AVICOLE fresche e refrigerate** devono provenire da macelli e laboratori di sezionamento e confezionamento riconosciuti CE.

Sottostanno a quanto previsto dal REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) N. 1337/2013 che fissa le modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'indicazione del paese di origine o del luogo di provenienza delle carni fresche, refrigerate o congelate di animali della specie suina, ovina, caprina e di volatili.

Il loro rifornimento sarà naturalmente dipendente dalle attrezzature frigorifere a disposizione ma è comunque auspicabile il rispetto delle indicazioni standard di stoccaggio (non superiore a 2 giorni per il prodotto non confezionato sottovuoto).

La carne deve essere certificata di "classe A" secondo quanto disposto dal Regolamento CEE 1906/90 e deve altresì:

- provenire da allevamento nazionale preferibilmente "allevato a terra";
- provenire da animali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione, macellati recentemente e conservati a temperatura di refrigerazione;
- non presentare tracce di sostanze anabolizzanti e residui di farmaci;
- soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica e presentare bollo o placca del Macello con relativa sigla della Provincia di allevamento o Laboratorio di Sezionamento CE;
- per la conservazione non deve essere stata trattata con radiazioni ionizzanti, antibiotici o conservanti chimici;

- la carne avicola, se richiesta sezionata, deve essere della tipologia di taglio anatomico: petto di pollo, coscia di pollo, fuso di pollo, fesa di tacchino;
- le confezioni e gli imballaggi devono essere integri;
- deve essere completamente spennata e spiumata, esente da grumi di sangue, fratture o tagli, ecchimosi, scottature;
- deve essere priva di odori e colorazioni anomali;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del D. Lgs. 193/2007. e successive modifiche, utilizzando mezzi di trasporto e/o contenitori idonei in modo da garantire una temperatura interna della carne da -1° C a +4 ° C;
- non devono trascorrere più di 2 giorni tra il momento della consegna e quello del consumo, a meno che le carni siano confezionate sottovuoto e la data di scadenza riportata in etichetta garantisca una conservazione superiore;
- le confezioni sottovuoto non devono avere liquido in eccesso (definito come tale la misura di: >1% p/p)
- rispettare le disposizioni in tema di etichettatura e riportare in documento commerciale di accompagnamento tutte le indicazioni non espresse in etichetta.

Prodotti di salumeria

Prosciutto crudo

Affettato, sottovuoto conf. Grammi 80

Etichettatura e confezionamento:

Il prosciutto deve essere consegnato in bustine, in confezione sottovuoto, regolarmente etichettato ai sensi della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni.

L'etichetta dovrà riportare la data di inizio lavorazione espressa con le prime tre lettere del mese e con le ultime due cifre dell'anno, attestante la stagionatura e ogni altra indicazione prevista dal disciplinare di produzione. Il prodotto deve avere una rintracciabilità riportata sui documenti di consegna e sulla etichetta. Il prosciutto crudo deve essere consegnato nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 60% della shelf-life (vita commerciale residua).

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

Il prosciutto crudo deve essere ottenuto da cosce di suini di età minima di 10/12 mesi, nati, allevati e macellati in Italia. Non deve contenere conservanti.

La composizione chimica per 100 g di parte edibile deve essere così costituita: Proteine 25,6 % - Grassi 22,9 % (privato del grasso scende fino al 4%) - Carboidrati 0,1% - Kcal 309 - sale 2040 mg - umidità 45,6 %

Il prosciutto non deve essere eccessivamente salato né eccessivamente secco. Saranno esclusi i prosciutti che a causa della incompleta stagionatura presenteranno carni poco consistenti e di colorito chiaro, oppure prosciutti salati, con sapore e odori atipici. Deve avere un colore tra il rosa salmonato e il rosso chiaro, con lievissime infiltrazioni di grasso candido fra le masse muscolari, deve avere un sapore delicato e dolce. La fetta del prosciutto deve avere una buona consistenza. Il prosciutto crudo deve essere esente da alterazioni e difetti di qualsiasi genere:

irrancidimento dei grassi; invasione di parassiti; alterazioni di tirosina nel caso che le formazioni biancastre cristalline interessino buona parte delle fibre muscolari della fetta di prosciutto.

Prosciutto cotto

intero sottovuoto, in tranci sottovuoto, affettato conf. grammi 100

Etichettatura e confezionamento:

- Il prosciutto cotto alta qualità intero e in tranci deve essere consegnato in confezione sigillata, sottovuoto, etichettata ai sensi della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni. La confezione sottovuoto deve essere integra e perfettamente aderente al prodotto contenuto. La confezione dei singoli prosciutti o dei tranci di materiale plastico o in poliaccoppiato di alluminio, conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto e non trasmettere allo stesso sostanze nocive per la salute umana, sufficientemente solida per garantire una protezione efficace del prosciutto cotto durante il trasporto e le manipolazioni. Il prosciutto cotto deve essere consegnato nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 60% della shelf-life (vita commerciale residua), **comprovata da referti di laboratorio accreditato come da Reg. CE 2073/2005**

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

Il prosciutto cotto alta qualità deve essere ottenuto esclusivamente dalla coscia fresca intera (dicitura riportata in etichetta), dunque non congelata e non ricomposta, di suini nostrani di provenienza nazionale, del peso vivo non inferiore a Kg 140. Il prosciutto cotto deve essere lavorato fresco e deve essere addizionato di salamoia e aromi, ma senza polifosfati o caseinati aggiunti, senza glutammati, senza lattosio, proteine del latte, biossido di zolfo e proteine della soia, glutine, quindi idoneo anche per soggetti con intolleranza al glutine (inserito nel Prontuario dei prodotti senza glutine). Il prosciutto cotto non deve inoltre contenere sostanze che possano ingenerare intolleranze alimentari e ingredienti contenenti OGM. Sono ammessi solo sale, aromi naturali, sodio nitrato (E251) in misura non superiore a 250 mg/Kg. Il prosciutto cotto alta qualità finito deve avere la forma tipica a "mandolino", di peso compreso tra kg. 6 e kg. 8 circa, rivestito solo parzialmente della propria cotenna, privo di infiltrazioni di grasso e di lardo, nonché di gelatina e sierosità evidenti. Deve provenire da coscia di suino sottoposto a una cottura uniforme, deve essere ben pressato, privo di parti cartilaginee e bolle e/o rammollimenti, iridescenza, picchiettatura, alveolatura o presentare altri difetti, o avere aroma acidulo, atipico. Il prosciutto cotto deve avere un aspetto asciutto e morbido, un colorito rosa opaco, senza viraggio del colore dopo esposizione all'aria, una superficie non interamente ricoperta dalla cotenna e comunque di basso spessore; la superficie di sezione non deve essere screziata da venature di colorito grigio-verde. Non deve contenere liquido all'interno della confezione né presentare difetti interni ed esterni al prodotto, anche se lievi o di fabbricazione. Il prosciutto cotto alta qualità deve avere fasce muscolari ben distinte, a differenze degli altri tipi di prosciutto cotto (prosciutto cotto e prosciutto cotto scelto) e fette facilmente staccabili.

Il prosciutto cotto al taglio deve essere compatto, privo di sacche di gelatina e deve avere un odore e un sapore gradevole, tipici del prodotto. Ogni prosciutto deve riportare il codice di tracciabilità, che consente di ricostruire la storia del prodotto fin dall'allevamento di provenienza, a garanzia delle caratteristiche indicate.

All'analisi chimica il prodotto deve rispondere ai seguenti valori limite:

- acqua sul magro non superiore al 74%; - umidità assoluta non superiore al 65-68% con tolleranza +1%; - proteine 18-20%; - grassi 12-13% - carboidrati 0,5/0,7% - cloruro di sodio 1,5/1,8% - ceneri 2-2,5%.

All'analisi batteriologica deve presentare i seguenti valori massimi (dati dell'istituto di Ispezione degli Alimenti di origine animale dell'Università degli Studi di Milano):

microrganismi aerobi: 10.000/grammo coliformi: 10/grammo

coliformi fecali: assenti

staphilococchi: assenti

anaerobi solforati ridotti per g: assenti

salmonella in g 25: assente

listeria monocytogenes in g 25: assente

Il prosciutto cotto alta qualità deve essere cotto a vapore e alla brace, sempre di ottime caratteristiche qualitative. Gli aspetti determinanti che sono considerati nella valutazione dei prosciutti cotti sono: le caratteristiche organolettiche (aroma, sapore, masticabilità), le caratteristiche nutrizionali (apporto energetico Kcal 190 circa/100 o KJ 792/100, in particolare il contenuto in nutrienti, rappresentati soprattutto da proteine 20 g/100 e grassi non superiori a 12 g/100) e le caratteristiche visive (aspetto, colorito, identificazione dei fasci di fibre, tenuta della fetta, assenza di difetti di ogni genere). I prosciutti cotti consegnati sia a vapore sia alla brace, devono essere di 1^a qualità per le caratteristiche indicate.

Fesa di tacchino cotta al forno o al vapore senza lattosio e glutine

Deve essere prodotto conformemente a quanto stabilito dal Reg. CE 852/2004 e Reg. CE 853/2004; deve presentare marchiatura di identificazione ai sensi del Reg. CE 853/2004, **avere vita residua (shelf life) al momento della consegna di almeno 20 (venti) giorni, comprovata da referti di laboratorio accreditato come da Reg. CE 2073/2005**

Caratteristiche organolettiche

La fesa arrotolata di tacchino cotta al forno deve provenire da animali di regolare sviluppo, allevati preferibilmente a terra, di buona conformazione e in ottimo stato di nutrizione.

Il prodotto deve provenire da stabilimenti autorizzati ai sensi del Reg. CE 853 del 2004. La fetta deve essere magra, presentare colorito bianco-rosa omogeneo, consistenza compatta e non sbriciolabile, assenza di patinatura esterne e di iridescenza.

caratteristiche della confezione

Prodotto affettato confezionato in atmosfera protettiva, regolarmente etichettato e consegnato dal fornitore in regime di refrigerazione.

Bresaola della Valtellina "PRODOTTO TIPICO – IGP"

Carne di manzo, salata ed essiccata, specialità della Valtellina Deve essere preparata a partire da masse muscolari in un solo pezzo e ricavate della coscia bovina.

Il prodotto deve essere ottenuto in conformità a quanto disposto dal reg. CE 852/2004 ed 853/2004; deve presentare marchiatura di identificazione ai sensi del Reg. CE 853/2004; non deve presentare muffe o parassiti, né altri segni di degradazione. Odore e colore devono essere quelli tipici del

prodotto, avere vita residua (shelf life) al momento della consegna di almeno 30 (trenta) giorni, comprovata da referti di laboratorio accreditato come da Reg. CE 2073/2005

Il prodotto deve provenire da stabilimenti autorizzati ai sensi del Reg. CE 853 del 2004. La fetta deve essere magra, consistenza compatta e non sbriciolabile, assenza di patinatura esterne e di iridescenza.

caratteristiche della confezione

Prodotto affettato confezionato in atmosfera protettiva o sottovuoto, regolarmente etichettato e consegnato dal fornitore in regime di refrigerazione.

Pancetta

Le parti magre devono risultare in giusta proporzione. Carne e grasso consistenti, non molli. Grasso bianco, non rancido o degradato. Il prodotto deve rispettare le vigenti normative nazionali e CEE.

Imballi sottovuoto. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e riportare la data di inizio stagionatura. Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio. Avere vita residua (shelf life) al momento della consegna di almeno 60 (sessanta) giorni, comprovata da referti di laboratorio accreditato come da Reg. CE 2073/2005.

Wurstel pollo/tacchino

Il prodotto dovrà presentare impasto omogeneo senza granulosità, sacche di siero o gelatina. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente. Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio. Avere vita residua (shelf life) al momento della consegna di almeno 60 (sessanta) giorni, comprovata da referti di laboratorio accreditato come da Reg. CE 2073/2005.

Per quanto riguarda le carni surgelate le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili chiaramente leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sottovuoto) o su una etichetta inseritavi o appostavi in forma inamovibile:

- a) denominazione della specie e relativo taglio e classe di appartenenza (Reg. CEE 1538/91); stato fisico: CONGELATO;
- b) Indicazione della provenienza delle carni
- c) data di scadenza indicata chiaramente con menzione "da consumarsi preferibilmente entro";
- d) il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore;
- e) la sede dello stabilimento di produzione/confezionamento;
- f) la riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il laboratorio di sezionamento ("S") conformemente a quanto prescritto dalla normativa vigente;
- g) data di confezionamento;
- h) sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra ed inoltre su ciascun imballaggio dovrà essere indicato il peso netto.

Trasporto: Le carni congelate conferite, dovranno essere trasportate conformemente alle disposizioni vigenti su automezzi idonei ed autorizzati e mantenute, per tutta la durata del trasporto, ad una temperatura da -21 a -15°C (Reg. CE n. 853/04).

LOTTO 3: FRUTTA E VERDURA CIG 777810032C

FRUTTA E VERDURA DA COLTIVAZIONE BIOLOGICA E CONVENZIONALE

da vendersi a peso

Etichettatura e confezionamento:

L'ortofrutta fresca da coltivazione biologica e convenzionale deve essere confezionata ed etichettata nel rispetto delle disposizioni legislative vigenti e successive modifiche e/o integrazioni, in imballaggi idonei, che ne consentano il mantenimento delle caratteristiche organolettiche e l'integrità dei prodotti contenuti, oltre che salvaguardare gli stessi da eventuali atti fraudolenti di sostituzione con prodotto della medesima tipologia, in particolare, sostituire i prodotti provenienti da coltivazione biologica con prodotti non biologici (es. convenzionale). L'etichetta, ben apposta e/o cucita sulla confezione, deve essere su ogni collo in consegna e deve riportare tutti gli elementi previsti (lotto, provenienza, tipologia e varietà, calibro, categoria, peso netto, dati del produttore nel caso in cui l'operatore finale non corrisponda al produttore). Per i prodotti biologici l'etichetta deve inoltre riportare l'indicazione "da agricoltura biologica" e il nome dell'Organismo di controllo del biologico. Il documento di consegna della frutta e verdura deve riportare la specie, la varietà, il calibro, la categoria di appartenenza, la provenienza e tutto quanto sopra indicato, corrispondente a quanto scritto in etichetta. Ogni collo deve contenere prodotto della stessa varietà, qualità e pezzatura, impaccato in strati ordinati, di grandezza omogenea e per calibratura, con una tolleranza in più o in meno del 5% dei pezzi contenuti in ciascun collo. In nessun caso i prodotti degli strati sottostanti possono essere di qualità inferiore o di calibro e caratteristiche organolettiche differenti da quelli dei prodotti visibili (strato superficiale).

Caratteristiche degli imballaggi:

Gli imballaggi che contengono la frutta e la verdura devono evitare la fuoriuscita del prodotto contenuto e garantirne l'integrità e la natura. Devono essere costituiti da cassetine, scatole in cartone, vassoi alveolari solidi, costruiti in modo da assicurare fino alla consegna e al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti. Oltre agli imballaggi sopra indicati, possono essere utilizzati, ma in modo limitato, anche sacchi o buste di plastica trasparente, microforate e saldate alle estremità (chiusure). Non sono ammesse buste o sacchetti aperti o chiusi manualmente (es. annodati).

Le cassetine possono essere di materiale plastico; devono essere coperte con foglio di carta fissato alle estremità della cassetta, mantenendo in evidenza il prodotto contenuto e la tipologia, nonché riportare l'etichetta come sopra indicato. Le cassetine di plastica devono essere ritirate dal fornitore alla consegna successiva e riutilizzate, previa pulitura. Le patate devono essere confezionate in sacchetti di rete con l'etichetta cucita sul lembo o poste sfuse in scatola di cartone chiusa con coperchio, riportante, sul lato esterno, l'etichetta come indicato.

Tutti gli imballaggi (cassetina, scatola, sacco di rete o di materiale plastico) devono riportare l'etichetta corrispondente al prodotto contenuto; non devono riportare più etichette e/o etichette di una referenza differente rispetto a quella contenuta.

I contenitori devono essere puliti, asciutti, idonei ad assicurare e proteggere le caratteristiche merceologiche, organolettiche ed igieniche del prodotto, adatti anche alla conservazione a basse temperature (frigorifero).

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

I prodotti ortofrutticoli freschi Biologici devono provenire da coltivazioni biologiche rispondenti alle modalità e requisiti indicati nel regolamento specifico vigente e successive integrazioni e modificazioni, certificati in seguito a controllo effettuato da uno degli Organismi di controllo

autorizzati. Sono vietati prodotti di varietà ibride, così come quelle transgeniche. I prodotti ortofrutticoli richiesti devono essere di provenienza nazionale, regionale o comunitaria, ad eccezione di quelli del commercio equo e solidale (banane), come indicato nelle singole referenze.

La frutta e la verdura provenienti da coltivazione convenzionale devono essere di 1^a categoria.

Per i prodotti biologici la frutta e la verdura richieste devono presentare le caratteristiche merceologiche di aspetto, cultivar, varietà e caratteristiche simili a quelle di prima categoria dei prodotti dell'ortofrutta convenzionale. Non devono presentare difetti di vario genere o caratteristiche particolari che collocano il prodotto nelle categorie inferiori alla 1^a e/o tra gli scarti di produzione; devono essere di ottima qualità, esenti da difetti di vario genere che ne sminuiscono il valore commerciale.

Tutti i prodotti devono essere di recente raccolta, avere un ottimo grado di freschezza, essere turgidi, asciutti, privi di terrosità sciolte o aderenti e di altri corpi estranei; devono essere senza aggiunta di acqua, specie le insalate e le verdure a foglia e privi di parti e porzioni non direttamente utilizzabili, quali foglie troppo mature o giallastre e parti non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso, cioè il taglio della radice non deve consentire un ricarico ponderale inutilizzabile. La percentuale di scarto non deve comunque essere superiore al 5-7% della quantità richiesta.

E' ammesso un 5% massimo di frutta con leggeri difetti sul totale consegnato per ogni fornitura c/o ogni singola struttura. I difetti ammessi per la frutta - purché non siano pregiudicati l'aspetto generale e la conservazione del frutto e purché la polpa sia priva di qualsiasi deterioramento - possono essere costituiti da una leggera bruciatura dovuta al sole, un lieve colpo di grandine, una lievissima lesione, quest'ultima purché cicatrizzata.

Tutti i prodotti devono essere giunti alla naturale compiuta maturazione fisiologica e commerciale che li renda adatti al pronto consumo o essere ben avviati alla maturazione nello spazio di due-tre giorni. Tutta l'ortofrutta fresca non deve aver subito trattamenti tecnici o chimici per accelerare o ritardare la maturazione o per favorire la colorazione e la consistenza vegetale.

Sono previsti trattamenti di conservazione in frigoriferi (refrigerazione) nel rispetto delle modalità previste e tali da non determinare alterazioni di ogni genere a carico del prodotto stesso, rilevabile al momento della consegna e/o dell'utilizzo.

I prodotti non devono avere odori particolari di qualunque origine, né retrogusti avvertibili prima e dopo la cottura o durante il consumo a crudo, nonché assumere colorazioni atipiche. Sono esclusi dalla fornitura la frutta e gli ortaggi che presentano tracce di appassimento, alterazioni e fermentazioni più o meno incipienti, con germogli evidenti, invasi da parassiti o, nel caso dei prodotti biologici, che non siano ottenuti da procedure di coltivazione non rispettose del metodo biologico. La frutta e la verdura non devono altresì contenere contaminanti residui di nitrati, micotossine, metalli pesanti in quantità superiore ai limiti previsti.

Si ribadisce che tutti i prodotti devono essere di 1^a qualità, presentare le caratteristiche tipiche, tenuto conto del periodo di raccolta e delle zone di produzione, nonché rispettosi del calendario stagionale.

Calendario dei prodotti ortofrutticoli freschi

| | |
|----------|--|
| GENNAIO | barbabietole, bietole, carciofi, carote, catalogna, cavoli, cavolfiori, cicoria, cipolle, coste, finocchi, patate, porri, lattuga, radicchio, sedano, spinaci, verze, zucca. |
| FEBBRAIO | bietole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cicoria, cipolle, erbe, finocchio, invidia, lattuga, patate, porri, prezzemolo, sedano, verze, zucca, spinaci. |

| | |
|-----------|---|
| MARZO | carciofi, carote, cicorietta, coste, erbe, finocchio, lattughino, pasqualina, patate, porri, radicchio, ravanelli, rosmarino, salvia, sedano, soncino, spinaci, verze. |
| APRILE | asparagi, carote, cicoria, cipolle, broccoli, carciofi, fagiolini, fave, finocchi, invidia, lattuga, patate novelle, pasqualina, piselli, porri, ravanelli, scarola, sedano, soncino, spinaci, verze, zucchine. |
| MAGGIO | asparagi, bietole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, fava, finocchi, patate novelle, peperoni, piselli, pomodori, porri, ravanelli, sedano, spinaci, verze, zucchine. |
| GIUGNO | asparagi, bietole, barbabetole, carote, catalogna, cavolfiori, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, fava, finocchi, fiori di zucca, funghi, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, porri, ravanelli, verze, zucchine. |
| LUGLIO | bietole, barbabetole, carote, catalogna, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, fava, finocchi, fiori di zucca, insalate, patate, peperoni, piselli, pomodori, porri, zucchine. |
| AGOSTO | barbabetole, carote, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, fava, finocchi, fiori di zucca, funghi, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, sedano, spinaci, zucchine, zucca. |
| SETTEMBRE | carote, cavoli, cetrioli, cicoria, costa, erbe, fagioli, fagiolini, insalate, melanzane, patate, peperoni, pomodori, sedano, spinaci, zucca, zucchine. |
| OTTOBRE | bietole, barbabetole, carote, catalogna, cavolfiori, cipolle, fagioli, funghi, melanzane, patate, porri, radicchio, sedano, spinaci, zucca. |
| NOVEMBRE | barbabetole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cavolini di bruxelles, cicoria, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, insalata belga, lenticchie, porri, radicchio, sedano, soncino, spinaci, zucca. |
| DICEMBRE | barbabetole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cavolini di bruxelles, cicoria, coste, erbe, finocchi, funghi, invidia, lattuga, scarola, sedano, spinaci, trevigiana, zucca. |

| | |
|-----------|---|
| GENNAIO | arance, banane, cachi, limoni, mandaranci, mandarini, mele, pere, pompelmi, frutta esotica, frutta secca. |
| FEBBRAIO | arance, banane, frutta secca, mele, pere, pompelmi, mandarini. |
| MARZO | arance, banane, frutta secca, mele, pere, pompelmi. |
| APRILE | banane, mele, pere, pompelmi, nespole. |
| MAGGIO | banane, ciliegie, fragole, lamponi, pere, pompelmi, prugne, nespole, |
| GIUGNO | albicocche, amarene, ciliegie, fragole, fichi, mele, pere, susine. |
| LUGLIO | albicocche, amarene, anguria, ciliegie, fichi, meloni, pere, pesche, susine |
| AGOSTO | albicocche, anguria, mele, meloni, pere, pesche, prugne, susine. |
| SETTEMBRE | fichi, mele, pere, pesche, susine, uva. |
| OTTOBRE | cachi, limoni, mandaranci, mandarini, mele, pere, pompelmi. |
| NOVEMBRE | ananas, arance, banane, cachi, mandaranci, mele, pere, pompelmi. |
| DICEMBRE | ananas, arance, banane, cachi, mele, mandarini, pere, pompelmi. |

VERDURA

Gli **ortaggi a tubero (patate)** di produzione locale o nazionale, devono essere integri, di pezzatura omogenea, privi di terra, germogli o parti verdi nella zona epicarpale, marcescenze o rammollimenti. Le patate devono essere a pasta bianca e gialla. Sono richieste patate comuni e patate novelle, provenienti da coltivazioni locali o nazionali, raccolte a sviluppo e maturazione fisiologiche raggiunte. Il peso minimo di ogni tubero non deve essere inferiore a g 60 (g 45 per le patate novelle) e massimo di g 150. Le patate devono essere sane, intere, senza lesioni provocate da insetti o da operazioni manuali di vario genere; non devono presentare tracce visibili di appassimento, né danni o alterazioni dovute al gelo o a cause di altro genere. Non è consentita la consegna di patate con buccia avvizzita e flaccida, con germogliazione incipiente (germogli ombra) o in via di evoluzione, né con tracce di verde epicarpale, abrasioni, maculosità bruna della polpa o colorazioni atipiche. Le patate devono essere esenti odori e retrogusti di qualunque origine, avvertibili sia all'olfatto sia all'assaggio, anche durante e/o dopo la cottura. Le patate durante la cottura (in acqua, a vapore o al forno) devono conservare le caratteristiche organolettiche tipiche, non devono cambiare colore, né annerirsi oppure avere una consistenza collosa, ecc.. Le patate non devono aver subito trattamenti con antigermogliativi o con radiazioni. La conservazione delle patate deve avvenire in luoghi aerati, asciutti, a temperature costanti, basse (+4/+5°C), protette dalla luce.

Gli ortaggi a bulbo (aglio, cipolla) devono essere interi, non germogliati e privi di terrosità. Sono consentiti leggeri difetti di forma e di colorazione che interessano pochi bulbi (massimo 1/10) di quelli consegnati.

L'aglio deve essere intero, di varietà locale o nazionale, tipo aglio bianco o aglio rosa, consegnato secco, esente da germogli, parti molli. L'aglio non deve avere spicchi staccati.

E' ammessa una tolleranza max dell'1% in peso di bulbi di forma irregolare o non integri. Il calibro minimo dei bulbi deve essere di mm 30- 35. Ogni collo deve contenere aglio di calibro omogeneo. I bulbi non devono essere stati trattati con radiazioni ionizzanti.

Per le cipolle sono richieste da produzione locale o nazionale, a profilo non incavato attorno al colletto e di selezione tradizionale, come la dorata e la bianca; non sono consentite le varietà ibride e transgeniche. Le cipolle devono essere intere e di forma regolare, sane, senza attacchi parassitari, esenti da germogli visibili esternamente. Non devono essere state trattate con radiazioni ionizzanti. Possono essere confezionate nell'imbballaggio in strati ordinati o alla rinfusa. Il calibro in base al diametro massimo deve essere compreso tra 60 e 70 mm e quello minimo tra 30 e 40 mm. Ogni collo deve contenere cipolle di calibro omogeneo.

Gli ortaggi a radice (carote) Le carote devono essere di produzione nazionale; essere asciutte, intere, sane, privi di impurità, privi di colorazione verde al colletto (ammessa mx di 1 cm), con superficie liscia e senza spaccature, germogli, ammuffimenti, marcescenze o attacchi parassitari. Devono avere un colore brillante e una consistenza soda, tipici di prodotto fresco. Le carote devono essere di pezzatura medio grande omogenea per ogni collo: la differenza di diametro o di peso tra la radice più piccola e quella più grande contenute in uno stesso collo non deve essere superiore a 30 mm o 150 grammi. La calibrazione è determinata dal diametro massimo o dal peso della radice (senza foglie). Per le carote novelle a radice piccola il calibro minimo è fissato a 20 mm di diametro o 70/80 grammi di peso; il calibro max a 40 mm di diametro o 150/170 grammi di peso. Per le carote della raccolta principale, classificate nella categoria I, non deve essere superiore a 30 mm o grammi 200 di peso

Gli ortaggi a frutto (cetrioli, pomodori, zucca, zucchine, melanzane, peperoni dolci) da produzione locale o nazionale, devono essere rispondenti alle caratteristiche comuni indicate, nonché confezionati ed etichetti nel rispetto della normativa vigente. Devono altresì essere sani, esenti da

danni da gelo o da sole, con polpa resistente, colore tipico, privi di screpolature, tagli, invasioni di parassiti, parti scure.

I cetrioli devono essere interi, turgidi, di peso compreso tra 180 e 250 grammi ed avere un aspetto fresco.

I pomodori devono essere da produzione locale o nazionale, di varietà San Marzano, insalataro, ciliegino, a grappolo). Devono essere omogenei per quanto riguarda la maturazione e la colorazione, in riferimento alla richiesta (ordinativo), da sugo, per insalata. I pomodori devono avere la polpa resistente, essere sani, integri, privi di lesioni, di attacchi di parassiti, di tracce di terra, odori e sapori anomali e devono avere un aspetto fresco, un colore brillante, tipico del prodotto di recente raccolta. È tollerata, sulla fornitura, un 5% di pomodori con screpolature cicatrizzate. Il diametro minimo, fissato per i pomodori di I categoria è di mm 50 per i pomodori tondi e costoluti e mm 30 per i pomodori oblungi.

I pomodori da insalata (preferibilmente varietà Bubu o Carson), devono avere una media maturazione ed essere adatti per l'utilizzo a crudo. Non è consentita la consegna di pomodori acerbi, verdi. I pomodori da sugo, rosso, a grappolo (varietà Ikram, Marmande o vesuviano) fermo restando quanto indicato in generale, devono avere una maturazione più avanzata, raggiunta sulla pianta, un colore rosso intenso, buccia liscia, polpa molle ed essere adatti per la preparazione di sughi. I pomodori per gratin devono avere una maturazione intermedia tra quelli da insalata e quelli da sugo.

La zucca gialla da produzione locale o nazionale, deve essere integra, sana, senza spaccature o segni di attacchi da parassiti, senza bruciature dovute al sole o segni di parti marce. E' ammissibile il prodotto con colorazione e maturazione non adeguata nel punto di appoggio sul suolo, purché sia una zona unica e uniforme. Non è significativa l'uniformità della pezzatura, essendo un prodotto utilizzato per preparazioni culinarie, pertanto può avere dimensione media e grande.

Le zucchine da produzione locale o nazionale, devono essere verdi, sane, intere, con polpa compatta e con pochi semi, prive di lesioni provocate da insetti o parassiti, odori e sapori anomali; possono avere lievi difetti di forma e di colorazione. Il peduncolo non deve essere superiore a cm 3 e non devono avere parti prefiorite. La lunghezza dall'attaccatura del peduncolo all'estremità del frutto non deve essere inferiore a 7 cm né superiore a 30 cm e il peso non deve essere inferiore a 50 grammi né superiore a 200 grammi, ma compreso tra 100 e 200 grammi.

Le melanzane da produzione locale o nazionale, sono tonde, lunghe e oblunghe; devono 13 di 19 (allegato al capitolato di appalto 2018-2020 per la fornitura derrate per mense scolastiche) essere sufficientemente mature, ma senza sviluppo eccessivo di semi; devono avere polpa non fibrosa, essere consistenti, munite di calice e peduncolo, che potrà essere leggermente danneggiato, ma la bacca deve essere esente da bruciature di sole e attacchi di parassiti. Le melanzane devono avere un colore tipico brillante. Sono ammessi lievi difetti di forma e colorazione alla base, per un max del 10% in peso di prodotto. Nel caso di calibrazione il diametro minimo per le melanzane lunghe è di 4 mm e per quelle tonde di 70 mm; il peso minimo di grammi 100 e non superiore a grammi 300.

I peperoni dolci colorati da produzione locale o nazionale, possono essere richiesti verdi oppure rossi o gialli; devono essere interi, privi di lesioni e di ammaccature, esenti da bruciature di sole; devono avere un aspetto fresco, una polpa consistente, tipica di un prodotto di recente raccolta. Il peso deve essere compreso tra 150 e 250 grammi.

Gli ortaggi a fiore (cavolfiori) I cavolfiori devono essere da produzione locale o nazionale; devono avere infiorescenze ben formate, resistenti, bianco avorio, compatte e in boccio, esenti da difetti e alterazioni o lesioni dovute al gelo o ad attacchi di parassiti. Le radici devono essere asportate con taglio netto alla base delle foglie. Il diametro delle infiorescenze non deve essere inferiore a cm 11.

E' consentita una differenza massima di diametro di cm 4 tra i cavolfiori della medesima partita consegnata.

Gli ortaggi a fusto (finocchi) I finocchi devono essere delle produzioni regionali locali o nazionali. I grumoli tondeggianti, devono essere consistenti, non prefioriti, privi di germogli visibili all'esterno. Le radici devono essere asportate con taglio netto alla base del grumolo. La lunghezza della parte centrale non deve superare i cm 10 e il diametro non deve essere inferiore a cm 6. Le guaine esterne del finocchio devono essere serrate e carnose, tenere e bianche. Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature sulla parte esterna, tali da non pregiudicare l'aspetto generale e l'utilizzo.

Gli ortaggi a foglia (insalate varie, indivia, lattuga, bieta, sedano, salvia, prezzemolo, basilico, rosmarino) da produzione locale o nazionale, devono essere costituiti da cespi puliti e mondati. Devono essere di recente raccolta (max 72 ore), pertanto la superficie di taglio non deve presentarsi scura. Gli ortaggi a foglia devono appartenere alla stessa specie botanica, varietà colturale o zona di provenienza, in relazione alla specie e alle richieste (ordinativi); non devono avere parti prefiorite, foglie esterne scure e di scarto, avvizzite, oppure presentare malattie, attacchi parassitari, presenza di insetti o simili o danni che ne alterino le caratteristiche tipiche della specie.

Le insalate devono essere chiaramente identificate e riportare in etichetta anche il nome della varietà. Le insalate devono avere foglie sane e non in avanzato stato di maturazione o avvizzite, né taglio scuro. Le insalate devono essere consegnate prive di umidità esterna eccessiva (non è consentita acqua aggiunta); il torsolo deve essere tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie, senza lesioni provocate da insetti o animali. Sono ammesse tracce minime di terra.

La lattuga (varietà romana, canasta, trocadero, iceberg, pan di zucchero) deve avere un solo grumolo ben formato. E' ammesso, nelle varietà verdi, un difetto di colorazione tendente al rosso. Sono ammesse calibrazioni diversificate, ma il peso minimo del cespo di lattuga non deve essere inferiore a g 150. I cespi di scarola e indivia ricce non devono essere aperti e prefioriti; devono avere una colorazione gialla (chiara) per almeno 1/3 della parte centrale del cespo. Il torsolo deve essere tagliato in corrispondenza della corona delle foglie esterne e non deve essere scuro. Sono ammesse calibrazioni diversificate, ma il peso minimo del cespo di indivia non deve essere inferiore a g 200..

Il sedano da coltivazioni locali o nazionali; sono da escludere le varietà ibride e quelle transgeniche. Il sedano deve essere di forma regolare ed avere le nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate. Il sedano deve avere un colore brillante e la parte terminale non deve superare di 1/3 la lunghezza totale. I sedani da costa devono essere di media pezzatura da g 500 a g 800, con una differenza massima di g 150.

Il prezzemolo da produzione regionale o nazionale; deve avere foglie verdi di colore brillante, fresche, con gambo non superiore a cm 5-7 circa. Il prezzemolo non deve avere radici, parti prefiorite, foglie di colore giallastro, avvizzite o foglie di altro vegetale.

La salvia deve essere delle varietà regionali locali o nazionali; deve avere aspetto tipico, foglie vellutate e di colore verde; non deve avere colore scuro, bruno né essere avvizzita o invasa da parassiti. Non deve avere prefioriture.

Il basilico da produzione regionale o nazionale; deve essere raccolto a giusta maturazione fisiologica; deve avere foglie di un colore verde brillante, non presentare macchie scure o appassimento incipiente. Deve essere privo di infiorescenze. Le foglie devono essere attaccate al gambo, privato della radice. Il basilico deve emanare l'odore caratteristico.

Il rosmarino da produzione regionale o nazionale; deve avere le foglie ben aderenti al gambo, un colore verde scuro tipico, senza prefioriture e con profumo caratteristico. Il rosmarino consegnato non deve avere foglie staccate dal fusto, né scure o bruciate.

FRUTTA

La frutta biologica richiesta è la seguente:

ALBICOCCHIE – biologiche e convenzionali provenienti da coltivazione locale o nazionale, devono avere le caratteristiche tipiche della varietà, tenendo conto della zona di produzione. Il calibro minimo per ciascun frutto va da un minimo di mm 30 ai mm 38 di diametro e il peso compreso tra 50 e 60 grammi. La calibrazione è in base al diametro, misurato nel punto di massima grandezza del frutto. Regolare deve essere il grado di maturazione. Non sono tollerati difetti sul frutto, eccetto che per il calibro. E' tollerato in ciascuna confezione il 10% in numero o in peso di albicocche con caratteristiche della categoria inferiore o superiore.

ARANCE biologiche e convenzionali (moro, tarocco, sanguinello, washington navel, ovale) – provenienti da coltivazione nazionale, devono avere le caratteristiche tipiche della varietà. E' ammesso un lieve difetto di forma e anomalie superficiali (sulla buccia), dovute a cause meccaniche quali grandine, urti e simili. La colorazione deve essere quella tipica della varietà, con una tolleranza di colorazione verde chiara che non deve superare 1/5 della superficie totale del frutto. Il peso delle singole arance deve essere di g 150/170. Il calibro, costituito dalla misurazione del diametro del frutto richiesto va da mm 73 a mm 84. Il contenuto minimo in succo deve essere di almeno il 30 – 35%. E' tollerato in ciascuna confezione il 10% in numero o in peso di arance con caratteristiche della categoria inferiore o superiore.

BANANE biologiche e convenzionali da commercio - devono avere il picciolo integro, la buccia gialla, intera e senza ammaccature. La polpa soda e pastosa non deve presentare annerimenti né attacchi da crittogame o parassiti in genere. Il sapore del frutto deve essere gradevole, non allappante, evidente simbolo di maturazione non regolare. Il peso della singola banana è compreso tra g 150-175; il calibro tra mm 40 e 50. La banana deve essere consegnata con giusto grado di maturazione (per l'utilizzo il giorno successivo alla consegna e al massimo entro i 2 giorni seguenti).

CLEMENTINE SENZA SEMI biologiche e convenzionali - provenienti da coltivazione nazionale, devono possedere le caratteristiche tipiche della specie. E' ammesso un lieve difetto di forma e anomalie superficiali (sulla buccia), dovute a cause meccaniche quali grandine, urti e simili. La colorazione deve essere quella tipica della varietà, su almeno 2/3 della superficie del frutto. Il calibro delle clementine va da mm 39 a mm 46. Sono esclusi i frutti con diametro inferiore a mm 37. Le clementine sono calibrate in base al diametro. E' tollerato in ciascuna confezione il 10% in numero o in peso di clementine con caratteristiche della categoria inferiore o superiore. Il contenuto in succo non deve essere inferiore al 33%.

LIMONI (verdello, primofiore) - provenienti da coltivazione nazionale, devono possedere le caratteristiche tipiche della specie. E' ammesso un lieve difetto di forma e anomalie superficiali (sulla buccia), dovute a cause meccaniche quali grandine, urti e simili, oppure leggere rameggiature argentate, lieve rugginosità. La colorazione deve essere quella tipica della varietà, su almeno 2/3 della superficie del frutto. Il calibro dei limoni non deve essere inferiore a 45 mm. Sono esclusi i limoni con diametro inferiore a 45 mm. I limoni sono calibrati in base al diametro, misurato nel punto di max grossezza. E' tollerato in ciascuna confezione il 10% in numero o in peso di limoni con caratteristiche di qualità e di peso della categoria inferiore o superiore. I limoni non devono essere invasi da parassiti oppure essere in avanzato o arretrato stato di maturazione, non integri, ecc. .

MANDARINI SENZA SEMI biologici e convenzionali - provenienti da coltivazione nazionale, devono possedere le caratteristiche tipiche della specie. E' ammesso un lieve difetto di forma e anomalie superficiali (sulla buccia), dovute a cause meccaniche quali grandine, urti e simili. La colorazione deve essere quella tipica della varietà, su almeno 2/3 della superficie del frutto. Il calibro dei mandarini va da mm 45 a mm 58. Sono esclusi i frutti con diametro inferiore a mm 45. I mandarini

sono calibrati in base al diametro. E' tollerato in ciascuna confezione il 10% in numero o in peso di mandarini con caratteristiche della categoria inferiore o superiore. Il contenuto in succo non deve essere inferiore al 33%.

MELE biologiche e convenzionali (Stark, Red Delicious, Golden Delicious, Imperatore, Stayman, Royal Gala, Renetta, Florina, Morgenduft) - provenienti da coltivazione locale o nazionale, devono essere esenti da difetti di ogni genere. E' ammesso un leggero difetto di colorazione e di forma, così come leggeri difetti sulla buccia, come un lieve colpo di grandine, una leggera ammaccatura o bruciatura, purché cicatrizzata. Tali difetti devono essere circoscritti e non superare i due centimetri di lunghezza. Le mele devono avere un calibro di mm 70 e un peso di g 160/180. Il calibro minimo per le mele di I categoria è di mm 65. I frutti devono essere interi, privi di umidità esterna, raccolti al giusto grado di maturazione e devono conservare il peduncolo, anche se danneggiato. E' tollerato in ciascuna confezione il 10% in numero o in peso di mele con caratteristiche della categoria inferiore o superiore. Le mele non devono presentare difetti, né essere invase da parassiti, avere un avanzato o arretrato stato di maturazione, aver subito colpi di grandine e simili, oppure avere una pezzatura inferiore a quanto indicato, ecc. È tollerata, sulla fornitura, un 5% di mele con un peso di poco inferiore o superiore a quello indicato. Sono inoltre ammessi difetti della buccia che non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione, quali ad esempio lievissima lesione purché cicatrizzata; leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione; la polpa non deve essere in alcun modo danneggiata.

MELONE biologico e convenzionale – proveniente da coltivazione locale o nazionale, deve avere caratteristiche della cultivar specifica. Deve avere la buccia integra, senza spacchi. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita, senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus. Il peso di ciascun melone deve essere compreso tra g 1.000 e g 1.300. Per ciascun imballaggio è tollerato il 10% in numero o peso di meloni di peso inferiore o superiore rispetto a quello indicato.

PERE biologiche e convenzionali (William, Abate Fetel, Kaiser, Conference, Decana) - provenienti da coltivazione locale, nazionale, comunitaria e, in periodi particolari extra UE, devono essere delle cultivar indicate. Non devono essere acerbe, grumose, con difetti di ogni genere sia sulla polpa sia sulla buccia. Il calibro minimo per le pere deve essere da mm 55 a mm 60 e un peso inferiore a g 150 per singolo frutto; per ciascun imballaggio è tollerato il 10% in numero o peso di pere del calibro inferiore o superiore rispetto a quello indicato. Le pere sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di max grossezza.

PESCHE NETTARINE biologiche e convenzionali - provenienti da coltivazione locale o nazionale, devono possedere i requisiti tipici della varietà ed essere esenti da difetti che interessano la polpa e la buccia, quali ammaccature, bruciatura dovuta al sole, attacchi di insetti o di malattia, lesioni in genere. Non devono presentare aperture nel punto di attacco del peduncolo. Le pesche devono essere raccolte con cura e lo stato di sviluppo e maturazione devono essere tali da consentire alla frutta di sopportare il trasporto e le operazioni di movimentazione e arrivare in condizioni soddisfacenti al luogo di destinazione. Il calibro dei singoli frutti deve essere compreso tra mm 80 e mm 90. Non sono ammessi frutti con calibro inferiore a mm 75 e la circonferenza da 25 a 28 cm. Per ciascun imballaggio è tollerato il 10% in numero o peso di pesche del calibro inferiore o superiore rispetto a quello indicato. Le pesche sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di max grossezza e alla circonferenza.

SUSINE biologiche e convenzionali - provenienti da coltivazione locale o nazionale, devono avere caratteristiche tipiche della cultivar; devono avere un giusto grado di maturazione ed essere esenti da difetti di ogni genere. Devono avere un calibro da un minimo di 28 a un massimo di 35 mm.

Prodotti 4^ Gamma

INSALATA 4^ GAMMA

Di origine italiana, prodotto pronto per il consumo, asciutto, ricavato da materie prime fresche di origine italiana, sane, esenti da parassiti e da attacchi parassitari.

L'invidia scarola deve essere ben sbiancata e senza resti del torsolo. Tutta la produzione deve essere effettuata con insalate coltivate secondo un disciplinare di produzione integrata in applicazione delle linee guida del Decreto Mipaf n. 2722 del 17.4.2008 e/o della norma UNI 11233 "Sistemi di Produzione integrata nelle filiere agroalimentari".

Il prodotto deve rispettare la normativa vigente nazionale e CE.

La temperatura del prodotto al momento della consegna deve essere compresa tra 2 e 4°C. E' tollerata una temperatura fino a 8°C nel caso in cui il prodotto sia stato confezionato al massimo 12 ore prima della consegna e in etichetta venga riportata l'ora di confezionamento.

Gli allergeni (Regolamento CE 1169/2011 e s.m. e i.,) presenti nel prodotto devono essere solo quelli indicati come ingredienti in etichetta.

L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente, DECRETO 8 maggio 2014. Attuazione dell'articolo 2, comma 6, della legge 3 febbraio 2011, n. 4 recante «Disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti alimentari», che disciplina il Sistema di qualità nazionale di produzione integrata (SQNPI) e riportare la dicitura "Produzione integrata" e l'indicazione dell'utilizzo delle materie prime d'origine italiana

Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: min 6 su 7 giorni di vita commerciale totale

MELANZANE IV GAMMA

Ingredienti: melanzane.

Tipi di lavorazione: - cubi 10x10 - 20x20 - fette

Tempo di scadenza del prodotto: 6 giorni.

Materia prima: melanzane di varietà varia.

Caratteristiche analitiche chimiche (valori medi indicativi):

- Umidità 91 – 93 % - Proteine 1,15 - 1,3 % - Lipidi 0,05 - 0,1 % - Glucidi 2,9 - 3,3 %

Conservazione del prodotto: refrigerazione 1-4° C.

Confezionamento: in buste per alimenti da 3 - 5 kg con indicato prodotto, ingredienti e data di preferibile consumo (con confezione integra).

Trasporto del prodotto: refrigerato 1-10° C.

Caratteristiche analitiche microbiologiche:

- microrganismi aerobi mesofili: < 5.107 UFC/g

- Escherichia coli: < 101 UFC/g

- Salmonella: assente/25 g

- Listeria monocytogenes: assente/25 g

- Stafilococchi coag. pos. non enterotossici < 102 UFC/g

CAROTE JULIENNE IV GAMMA

Ingredienti: carote.

Tipi di lavorazione: taglio julienne.

Tempo di scadenza del prodotto: 6 giorni.

Materia prima: carote di varietà varia.

Caratteristiche analitiche chimiche (valori medi indicativi):

- Umidità 88 - 91 % - Proteine 0,98 - 1,28 % - Lipidi 0,26 - 0,33 % - Glucidi 9,5 - 11,5 %

Conservazione del prodotto: refrigerazione 1-4° C.

Confezionamento: in buste per alimenti da 1-3 kg con indicato prodotto, ingredienti e data di preferibile consumo (con confezione integra).

Trasporto del prodotto: refrigerato 1-10° C.

Caratteristiche analitiche microbiologiche:

- microrganismi aerobi mesofili: < 5.106 UFC/g
- Escherichia coli: < 101 UFC/g
- Salmonella: assente/25 g
- Listeria monocytogenes: assente/25 g
- Stafilococchi coag. pos. non enterotossici < 102 UFC/g

PATATE IV GAMMA

Ingredienti: patate.

- Tipi di lavorazione: - cubi 25x25 - 20x20 - 10x10, - fette, spicchi, stick, - intere sbucciate.

Tempo di scadenza del prodotto: 7 giorni.

Materia prima: patate di varietà varia.

Caratteristiche analitiche chimiche (valori medi indicativi):

- Umidità 74 - 76 % - Proteine 1.89 - 2.09 % - Lipidi 0.1 - 0.2 % - Glucidi 20 - 22 % - E223 < 50 mg/kg espresso come SO₂.

Conservazione del prodotto: refrigerazione 1-4° C.

Confezionamento: sottovuoto in buste per alimenti da 5 kg con indicato prodotto, ingredienti e data di preferibile consumo (con confezione integra).

Trasporto del prodotto: refrigerato 1-10° C.

Caratteristiche analitiche microbiologiche:

- microrganismi aerobi mesofili: < 5.107 UFC/g
- Escherichia coli: < 101 UFC/g
- Salmonella: assente/25 g
- Listeria monocytogenes: assente/25 g
- Stafilococchi coag. pos. non enterotossici < 102 UFC/g - Bacillus cereus: < 103 UFC/g

LOTTO 4: PRODOTTI SURGELATI CIG 77781013FF

Per quanto riguarda le carni surgelate le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili chiaramente leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sottovuoto) o su una etichetta inseritavi o appostavi in forma inamovibile:

- a) denominazione della specie e relativo taglio e classe di appartenenza (Reg. CEE 1538/91);
- b) stato fisico: CONGELATO;
- c) provenienza delle carni;
- d) data di scadenza indicata chiaramente con menzione "da consumarsi preferibilmente entro";
- e) il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore;
- f) la sede dello stabilimento di produzione/confezionamento;
- g) la riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il laboratorio di sezionamento ("S") conformemente a quanto prescritto dalla normativa vigente;
- h) data di confezionamento;
- i) sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra ed inoltre su ciascun imballaggio dovrà essere indicato il peso netto.

Trasporto: Le carni congelate conferite, dovranno essere trasportate conformemente alle disposizioni vigenti su automezzi idonei ed autorizzati e mantenute, per tutta la durata del trasporto, ad una temperatura da -21 a -15°C (Reg. CE n. 853/04).

Pasta all'uovo in sfoglia per lasagna surgelata

Dovrà presentare le caratteristiche definite dalla L. 4.07.1965/580 e dal DPR 9 febbraio 2001, n. 187. Dovrà essere prodotta con semola di grano duro con l'aggiunta di alimento 4 uova intere, prive di guscio, per un peso complessivo non inferiore a 200 g di uova per ogni Kg di semola.

La pasta all'uovo oggetto di fornitura deve avere le seguenti caratteristiche:

1. umidità massima 12,50
2. su cento parti di sostanza secca:
 - ceneri minimo 0,85 massimo 1,10;
 - cellulosa minimo 0,20 massimo 0,45;
 - sostanze azotate (azoto per 5,70 minimo) 13,00;
 - acidità espressa in gradi massimo 5.

Le confezioni di pasta all'uovo devono essere di 5 Kg circa.

Dovrà essere trasportata e conservata alla temperatura di -18° C.

Prodotti ortofrutticoli surgelati

Devono possedere caratteristiche generali che rientrano nella conformità alla norme vigenti (D.L.vo n° 110/92, D. M. n° 493 del 25/9/95 e successive modifiche e/o integrazioni):

- il prodotto deve essere conforme alle norme CE per quanto riguarda l'aspetto igienico - sanitario, le qualità delle materie prime impiegate e le procedure di lavorazione;

- i prodotti non devono presentare segni comprovanti di un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione;
- i prodotti non devono presentare consistenza "legnosa" segnale di un ricongelamento dopo interruzione della catena del freddo;
- i prodotti non devono presentare alterazioni di colore, odore e sapore, bruciature da freddo, asciugamento delle superfici da freddo con conseguente spugnosità, parziali decongelazioni, ammuffimenti e fenomeni di putrefazione;
- deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

Devono essere forniti in confezioni originali sigillate, regolarmente etichettate che devono:

- avere requisiti idonei ad assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- impedire il più possibile la disidratazione e permeabilità a gas;
- proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee;
- i materiali devono possedere i requisiti previsti dai Reg. CE 10/2011 e 1935/2004.

Le forniture di ortaggi e verdure surgelati nelle tipologie richieste dal Cliente, devono:

- devono provenire da produzioni nazionali, con contenuto di nitrati/nitriti e fitofarmaci residui nei limiti previsti dalla normativa vigente;
- non contenere additivi;
- avere aspetto il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità;
- non presentare colorazioni anomale o sostanze o corpi estranei o insetti o larve o frammenti di insetti;
- non presentare tracce di infestazione da roditori;
- non contenere ortaggi estranei al dichiarato;
- non contenere unità fessurate più o meno profondamente, unità parzialmente spezzate, unità rotte, (il 90% del peso del prodotto deve essere costituito da unità intere);
- non contenere unità eccessivamente molli, unità o parte di esse decolorate e macchiate, unità avvizzite.

Devono essere assenti in qualsiasi momento microrganismi in grado di svilupparsi in condizioni normali di conservazione e non devono essere presenti sostanze prodotte da microrganismi in quantità da costituire pericolo per la salute; il prodotto deve essere trattato in modo tale che siano state distrutte tutte le spore batteriche.

Durante il trasporto, i prodotti devono essere mantenuti alla temperatura di -18°C (Allegato C del D.P.R. n.º. 327/80). I prodotti devono giungere alle cucine ancora in perfetto stato di surgelamento.

I prodotti richiesti Nazionali saranno: spinaci a cubetti, bietola a cubetti, minestrone con 12 verdure, fagiolini finissimi, piselli finissimi, carote a rondelle, zucchine a rondelle, melanzane a cubetti, patate a tocchetti naturali, tris di verdure surgelate (carote, patate, zucchine), basilico, misto per soffritto, prezzemolo.

Verdure Biologiche surgelate

es. bietola, spinaci a cubetti, carote a rondelle, cavolfiore a rosetta, fagiolini fini, melanzane, odori misti, patate a spicchi, piselli fini, spinaci, zucchine a rondelle.

caratteristiche igienico sanitarie

devono possedere buone caratteristiche microbiologiche e i valori di contaminazione devono essere inferiori a quelli previsti dalla legge.

caratteristiche organolettiche

non devono presentare dopo la cottura sapori, odori, colori anomali, cioè non caratteristici della specie;

caratteristiche merceologiche:

- devono essere di buona qualità;
- devono essere ottenuti da vegetali di prima qualità, al giusto grado di maturazione;
- non devono essere presenti impurità;
- non devono essere presenti macchie;
- non devono essere presenti spaccature;
- non devono presentare imbrunimenti

i prodotti preparati in sezione sia quelli interi devono avere un alto grado di uniformità nelle dimensioni, forma, colore, ed aspetto; devono essere assenti additivi chimici; i residui di prodotti fitosanitari devono essere inferiori ai limiti massimi previsti dalla vigente legislazione; devono essere privi di germi patogeni e/o loro tossine; devono essere privi di qualunque sostanza o germe, che possano compromettere la conservazione dei prodotti; i passaggi subiti dalla merce surgelata tra produzione e consegna dovranno essere documentati; non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione; il calo del peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

Prodotti Ittici

I prodotti ittici congelati (trattamento in I.Q.F.) devono essere confezionati in busta sigillata ed etichettati in base alle normative vigenti in materia.

Il prodotto dovrà essere imballato in confezione originale, sigillata dal produttore, avente il certificato di origine, al fine di garantire l'autenticità del prodotto in esse contenuto e riportare in modo particolare l'origine la data di scadenza, che deve essere di almeno 12 mesi.

I prodotti devono essere di 1° qualità e devono essere toelittati e privati delle spine, cartilagini e pelle, di pezzatura il più possibile omogenea e costante.

I filetti devono essere perfettamente deliscati in confezioni originale, surgelati individualmente (IQF) o interfogliati.

Qualora fosse presente la glassatura, questa dovrà non essere superiore al 20% e deve essere indicata in etichetta. Allo scongelamento non devono sviluppare odore rancido e devono conservare una consistenza simile al pesce fresco di appartenenza.

I prodotti ittici non devono contenere Aflatossine (es. biotossine) e metalli presenti in concentrazione superiore a quanto indicato dal Reg. CE 208/2005 e Reg.CE 1441/2007.

In tutti i prodotti deve essere indicata la zona di provenienza FAO.

I prodotti richiesti sono:

- Filetti di platessa
- Cotolette di pesce

- Bastoncini di pesce
- Triangolini di pesce
- Merluzzo cuore
- Nugget di pesce
- Fior di filetto di merluzzo

LOTTO 5: PANE E PRODOTTI DA FORNO CIG 77781035A5

Pane fresco

Deve risultare conforme alla normativa vigente (Legge n° 580/67 e successive modifiche ed integrazioni, D.P.R. n° 502/1998).

Il contenuto di umidità massima tollerata nel pane con pezzatura da 50 fino a 70 gr. è del 29% massimo.

Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato.

Deve appartenere alla tipologia: pane comune e/o pane condito all'olio vergine d'oliva (quantitativo massimo di massa grassa: 3,5 %).

La fornitura deve essere garantita:

- in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come da normativa vigente, lavabili e muniti di copertura e chiusura come da art.26 Legge n° 580/67, in modo che risulti al riparo da polveri ed altre fonti di inquinamento;
- con trasporto non promiscuo ad altri prodotti.

E' vietato stoccare i contenitori, anche solo temporaneamente, direttamente sul suolo, bensì dovranno essere sempre sollevati da terra, sia nel centro Cottura, sia presso i terminali di distribuzione.

Ogni fornitura deve essere accompagnata da un documento di trasporto (DDT) dove risulti il peso netto e sia rispettata la normativa sull'etichettatura prevista dal Regolamento CE e dal D. Lgs. 213/2017 e sulla rintracciabilità del prodotto in base al Regolamento CE 1169/2011.

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

- crosta dorata e croccante, senza parti imbrunite/bruciate;
- mollica morbida, ma non collosa;
- alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica;
- il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.

Il pane fresco dovrà provenire preferibilmente da forno artigianale o industriale con sede di produzione nel comune di aggiudicazione della gara o di altro limitrofo, ciò al fine di garantire la qualità tipica del pane locale e la "filiera corta".

Dovrà essere consegnato fresco, non caldo, né riscaldato. Nel caso in cui sia consegnato caldo è facoltà dell'incaricato al ricevimento di differire la pesatura fino a completo raffreddamento, ovvero di accettarlo con una riduzione del 4% (quattro per cento) sul peso complessivo.

La consegna del pane dovrà essere effettuata nelle quantità, tempo, ore stabilite e secondo le modalità richieste dall'Ente Appaltante.

Pezzatura: Pezzatura:

panini da 35/40 grammi massimo, in monoconfezione sigillata

filone affettato bifetta da 35/40 grammi massimo, in momoconfezione sigillata

Solo in caso di temporanea difficoltà sono ammesse anche pezzature doppie.

E' vietata la consegna di pane non rispondente alle caratteristiche sopra riportate, nonché pani speciali con aggiunta di cereali maltati o altro.

Il pane deve essere venduto a peso.

Pane integrale

Prodotto artigianalmente con farina integrale, acqua lievito naturale con o senza sale e senza aggiunta di additivi, conservanti, antiossidanti o quant'altro non consentito dalla legge. Secondo la normativa vigente dovrà essere classificato come "pane di tipo 2" e "pane di tipo integrale". La farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca, ma prodotta dalla macinazione della cariosside, senza separazione delle crusche. Pezzatura richiesta: filone di pane da 12/ kg o 250 gr.

Il pane integrale qualora richiesto deve essere prodotto con farina integrale di grano tenero.

Panino condito all'olio

Il pane condito all'olio deve essere composto dai seguenti ingredienti farina tipo 0, acqua, lievito, olio di extravergine di oliva. E' escluso l'utilizzo dello strutto. Per le restanti caratteristiche si fa riferimento a quelle previste per il pane.

Pizza rossa

Pizza prodotta con farina di tipo "0" a lievitazione naturale, cotta in forno. Ingredienti: farina "0", pomodori pelati o polpa pronta, olio extra vergine di oliva, lievito di birra, sale.

Lo spessore della pasta lievitata deve essere tale da consentire una cottura sufficiente ed uniforme. La pizza non deve presentare zone di sovra o di sottocottura, bruciature, annerimenti, rammollimenti, le teglie di cottura, non devono presentare zone di arrugginimento né fessurazioni o scalfitture.

La pizza deve provenire da cottura diretta, con espresso divieto di utilizzo di prodotti congelati e/o surgelati, anche limitatamente alla sola base della preparazione.

Ogni fornitura deve essere accompagnata da un documento di trasporto (DDT) dove risulti il peso netto e sia rispettata la normativa sull'etichettatura prevista dal Regolamento CE e dal D. Lvo n° 231/2017 e sulla rintracciabilità del prodotto in base al Regolamento CE 1169/2011.

Focaccia

Prodotta con farina di tipo "0" a lievitazione naturale, cotta in forno. Ingredienti: farina "0", olio extra vergine di oliva, lievito di birra, sale. Lo spessore della pasta lievitata deve essere tale da consentire una cottura sufficiente ed uniforme. La focaccia non deve presentare zone di sovra o di sottocottura, bruciature, annerimenti, rammollimenti. Le teglie di cottura, non devono presentare zone di arrugginimento, né fessurazioni o scalfitture. La focaccia deve provenire da cottura diretta, con espresso divieto di utilizzo di prodotti congelati e/o surgelati, anche limitatamente alla sola base della preparazione.

Ogni fornitura deve essere accompagnata da un documento di trasporto (DDT) dove risulti il peso netto e sia rispettata la normativa sull'etichettatura prevista dal Regolamento CE e dal D. Lvo n° 231/2017 e sulla rintracciabilità del prodotto in base al Regolamento CE 1169/2011.

Pane grattugiato

Il prodotto deve essere ottenuto dalla macinazione del pane secco comune. Deve presentare acidità inferiore a 5 gradi su sostanza secca, odore, sapore e colore caratteristici del prodotto da cui è stato

ricavato; deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti e da muffe. Deve essere consegnato in confezione chiusa sigillata ed etichettata. Il pangrattato deve essere consegnato nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 75% della shelf-life.

Tutti i prodotti da forno devono essere prodotti in laboratori autorizzati e in possesso di regolare autorizzazione sanitaria sulla base delle procedure dell'HACCP e del pacchetto igiene Reg. CE 852/2004.