

OZZERO



Comune di
Ozzero

SERVIZI AMMINISTRATIVI
Ufficio Servizi Scolastici Integrativi

Oggetto:

**SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E ALTRE UTENZE PER IL PERIODO
25.10.2023 – 31.12.2027.**

CIG: 9917242EFB

CAPITOLATO MERCEOLOGICO DELLE DERRATE ALIMENTARI

*Il Responsabile del Procedimento
R.U.P.
Dott.ssa Monica Di Miceli*

DEFINIZIONI E INDICAZIONI GENERALI

REQUISITI QUALITATIVI

- Tutti i prodotti devono essere conformi alle relative normative vigenti;
- Ogni prodotto deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine. I valori devono essere conformi al Reg. CE 2073/05 e s.m.i.
- E' vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM).
- Il confezionamento deve garantire un'adeguata protezione del prodotto. La confezione e gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

PRODOTTI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA (D.O.P.)

Denominazione d'origine, è "il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare:

- originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese,
- la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico, inclusi i fattori naturali e umani, e
- la cui produzione, trasformazione e elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata". (Regolamento CEE/UE n. 1151/2012).

PRODOTTI A INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA (I.G.P.)

Indicazione geografica, è "il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare:

- come originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese e
- del quale una determinata qualità, la reputazione o altre caratteristiche possono essere attribuite a tale origine geografica e
- la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata". (Regolamento CEE/UE n. 1151/2012).

PRODOTTI A FILIERA CORTA O CHILOMETRO UTILE

Per «prodotti agricoli e alimentari a filiera corta o a chilometro utile» si intendono i prodotti agricoli di cui all'allegato I al Trattato sul funzionamento dell'Unione europea e i prodotti alimentari di cui all'articolo 2 del regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, provenienti da un luogo di produzione o da un luogo di coltivazione e allevamento della materia prima agricola primaria utilizzata nella trasformazione dei prodotti, situato entro un **raggio di 70 chilometri** dal luogo di vendita, nonché i prodotti per i quali è dimostrato un limitato apporto delle emissioni inquinanti derivanti dal trasporto, calcolato dalla fase di produzione fino al momento del consumo finale.

PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

I suddetti prodotti devono essere ottenuti mediante tecniche di agricoltura biologica così come definito dal Reg. UE 2018/848 del 30.05.2018.

La produzione biologica si basa sui seguenti principi:

- a) processi biologici fondati su sistemi ecologici che impiegano risorse naturali interne ai sistemi stessi con metodi che utilizzano organismi viventi e metodi di produzione meccanici, praticano l'agricoltura di vegetali e la produzione animale legate alla terra o l'acquacoltura che rispettano il principio dello sfruttamento sostenibile della pesca ed escludono l'uso di OGM;
- b) limitazione dell'uso di fattori di produzione esterni a fattori di produzione provenienti da produzione biologica, sostanze naturali o derivate da sostanze naturali, concimi minerali a bassissima solubilità;

- c) la rigorosa limitazione dell'uso di fattori di produzione ottenuti per sintesi chimica

Tali normative si riferiscono a:

- d) prodotti agricoli vivi o non trasformati;
- e) prodotti agricoli trasformati destinati ad essere utilizzati come alimenti;
- f) mangimi;
- g) materiale di propagazione vegetativa e sementi per la coltivazione.

Tali prodotti dovranno sempre riportare sulle relative etichette la denominazione di "biologico" o le loro abbreviazioni "eco" o "bio", oltre al marchio, se previsto, e all'indicazione dell'organismo di controllo ufficialmente riconosciuto dal MIPAAF. Nel caso in cui compaia anche il marchio deve essere indicata anche l'origine del prodotto: "agricoltura UE", "agricoltura non UE", "agricoltura UE/non UE".

ELENCO E PERCENTUALE DEI PRODOTTI BIOLOGICI PRESCRITTI

In conformità ai "Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva" e ai "Criteri ambientali minimi per la fornitura di derrate alimentari" previsti dal "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione" (PANGPP), D.M. n. 65 del 10.03.2020, è previsto l'uso di prodotti BIO, nella misura percentuale indicata, come da tabella che segue:

DERRATE	PERCENTUALE MINIMA IN PESO SUL PESO LORDO TOTALE
Frutta, ortaggi, legumi e cereali	50%
Uova fresche e/o pastorizzate e/o sode	100%
Carne bovina	50%
Carne avicola	20%
Carne suina	10%
Salumi e formaggi	30%
Latte e yogurt	100%
Olio evo	40%
Pomodori pelati	33%
Succhi e nettari di frutta, marmellate, confetture	100%

Detti prodotti alimentari dovranno quindi soddisfare le percentuali di "biologico" indicate nella tabella, salvo che il presente capitolato non preveda una diversa percentuale, la quale dovrà essere tassativamente rispettata.

Prevvia adeguata comunicazione da parte dell'O.E. circa la motivazione, potrà essere consentita una tolleranza in merito alla misura percentuale di "BIO" richiesta non superiore comunque al 10% sul peso lordo totale/anno.

GENERI ALIMENTARI

I prodotti impiegati debbono essere conformi alla normativa nazionale e comunitaria; ogni alimento che si intende impiegare, nell'ampia gamma di scelta merceologica e commerciale, va individuato in base alle caratteristiche tecnologiche, ingredienti, conservabilità, stato di conservazione, shelf-life, confezionamento e imballaggio, filiera, sensorialità. Il gestore del servizio deve essere in grado di documentare la rispondenza ai requisiti richiesti attraverso schede tecniche di prodotto in grado di esplicitare tutte le caratteristiche; conseguentemente solo i prodotti definiti, accettati ed accreditati dal committente in quanto rispondenti ai requisiti, dovranno trovare impiego nel servizio. Ogni modifica relativa ai prodotti indicati dovrà essere preventivamente approvata dal committente che ne verificherà la costanza delle caratteristiche prima di consentirne l'impiego.

Il gestore del servizio ha l'obbligo di approvvigionamento presso fornitori selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo/qualità dei prodotti offerti sia di capacità di far fronte agli impegni assunti. A tale proposito può essere utile

richiedere una specifica relazione tecnica con sintetica descrizione del processo di produzione delle derrate ed una relazione descrittiva dell'organizzazione aziendale, con particolare riferimento alla catena distributiva delle forniture (acquisizione prodotto, mantenimento, distribuzione, consegna).

1. CEREALI E DERIVATI, granaglie e Legumi.

a) PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO - richiesto Prodotto Biologico nella misura del 100% sul peso lordo totale

La pasta deve essere di prima qualità prodotto con semola di grano duro al 100% di provenienza biologica documentata da etichettatura a marchio convalidante il metodo biologico secondo il Reg. CE 834/2007.

La pasta deve essere di colore ambrato, perfettamente essiccata, ben asciutta, con odori e sapori gradevoli, priva di coloranti ed altre sostanze di qualsiasi natura, ben conservata.

Non deve presentare difetti tipo: presenza di macchie nere e bianche, bolle d'aria, spezzature o tagli.

La pasta dovrà avere resistenza alla pressione delle dita e rompersi con un suono secco e con frattura vitrea, non farinosa.

La pasta dovrà avere altresì una buona resistenza alla cottura, relativamente alla forma ed alle dimensioni; una volta cotta dovrà conservare la sua struttura e avere una buona consistenza, senza lasciare nel contenitore sedimenti amidacei o farinacei.

Sottoposta alla prova di cottura (50 gr di pasta in 500 ml di acqua distillata bollente 2.5 gr di sale per 18 minuti), non deve presentare rotture o cambiamenti di forma o risultare spappolata, non deve aver ceduto sedimento farinoso all'acqua e non deve risultare collosa, deve avere consistenza elastica e non molliccia. Le qualità organolettiche della pasta cotta devono essere mantenute per un tempo non inferiore a 20 minuti. La composizione chimica della pasta di semola biologica dovrà corrispondere ai parametri previsti nei D.P.R. 9 febbraio 2001, n.187, D.P.R. 05/03/2013 n.41.

La pasta deve essere consegnata in confezione integra, sigillata, in imballi sufficientemente robusti (sacchi di plastica per uso alimentare) materiale ed etichettatura secondo normativa vigente.

Vari formati di pasta corta e lunga per asciutta e minestra su richiesta del Comune. Dovranno inoltre essere forniti anche mini formati adatti al consumo della prima infanzia (Scuola per l'Infanzia).

L'elenco minimo dei formati richiesti è il seguente:

- Pennette rigate
- Mezze penne
- Sedanini rigati
- Pipette o chifferi rigate
- Gnocchetti sardi
- Farfalle
- Fusilli
- Rigatoni/tortiglioni
- Orecchiette
- Ditali rigati
- Farfalline
- Ditalini o tubetti
- Corallini
- Lumachine
- Tempestine
- Stelline
- Semi di melone

b) RISO richiesto Prodotto Biologico nella misura del 100% sul peso lordo totale

Deve essere conforme alle leggi n. 325/58 e n. 586/62.

E' vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale. Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti.

Deve avere le stesse caratteristiche del riso sopra descritto (riso paraboiled).

Il prodotto da Agricoltura Biologica deve essere conforme ai principi di produzione agricola biologica in assenza di pesticidi ed anticrittogamici, come indicato dalla normativa di riferimento.

Dovrà avere un aspetto omogeneo, colore uniforme e non opaco, non contenere granelli rotti per una percentuale superiore al 3% o corpi estranei, non lasciare le mani "incipriate", non avere cattivi odori, non presentare punteggiature, non spappolarsi dopo la cottura. Deve provenire dall'ultimo raccolto, essere secco, intero, pulito; non deve provenire da raccolti di imperfetta maturazione

Alcune categorie e varietà richieste:

Le tipologie richieste sono:

- a) Superfino a chicco allungato: da utilizzarsi solo nei nidi d'infanzia (compresi i lattanti);
- b) Parboiled;
- c) Arborio;
- d) Ribe;
- e) Carnaroli;
- f) Vialone
- g) Padano
- h) Roma

Dovrà essere fornito in confezione sottovuoto.

La filiera (coltivazione, lavorazione, confezionamento) dev'essere interamente riconducibile al Piemonte e/o Lombardia.

c) FARINA DI GRANO TENERO BIANCA TIPO 0 E 00 richiesto Prodotto Biologico nella misura del 100% sul peso lordo totale

Per farina di grano tenero tipo 0 e 00 deve intendersi la farina ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità, proveniente da grano coltivato in Italia.

La farina 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 comunque che ne migliorino l'aspetto.

La farina deve rispondere ai requisiti di legge, in base ai DPR 187/2001, D.P.R. 05/03/2013 n.41 deve avere umidità massima 14,5%.

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture od altro, devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione nonché la data di durata di conservazione in conformità alle normative vigenti sull'etichettatura.

Confezioni da 1kg.

d) FARINA DI GRANO TENERO INTEGRALE richiesto Prodotto Biologico nella misura del 100% sul peso lordo totale

Per farina integrale deve intendersi la farina proveniente da tutta la cariosside, ottenuta da grano nazionale, coltivato e prodotto in Italia. La percentuale di estrazione o grado di abburattamento pari al 100%.

La farina deve rispondere ai requisiti di legge, in base al DPR 187/2001, D.P.R. 05/03/2013 n.41 deve avere umidità massima 14,5%.

La farina 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 comunque che ne migliorino l'aspetto.

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture od altro, devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione nonché la data di durata di conservazione in conformità alle normative vigenti sull'etichettatura.

e) FARINA DI MAIS PER POLENTA A COTTURA RAPIDA senza glutine

Ottenuta mediante macinazione di mais proveniente da colture nazionali, non avariato per eccesso di umidità o altra causa. La farina avrà subito precottura in modo da ottenere un prodotto ben sgranato, privo di grumi e con umidità residua max 14,5%. Cottura residua prevista di 10/15min.

La farina non deve provenire da coltivazione di mais transgenico OGM.

Il prodotto deve essere consegnato in confezioni sottovuoto da 500g o 1 kg.

f) ORZO PERLATO – FARRO PERLATO – SPEZZATO DI FARRO – MIGLIO – richiesto Prodotto

Biologico nella misura del 100% sul peso lordo totale

I prodotti forniti dovranno provenire da "agricoltura biologica" ed essere conformi alle normative vigenti (Reg. 834/2007/CE e succ. mod.e integrazioni) di produzione Italiana.

I grani dovranno presentarsi uniformi, integri e puliti; non vi dovranno essere tracce di semi infestanti.

L'etichettatura dovrà riportare l'appartenenza del produttore ad un marchio di garanzia del prodotto biologico, ai sensi del regolamento Reg. CE n. 834/2007 e succ.mod.

Il prodotto deve essere consegnato in confezioni sottovuoto da 500g o 1 kg.

g) COUS-COUS PRECOTTO richiesto Prodotto Biologico nella misura del 100% sul peso lordo totale

Prodotto con farine di grano duro, proveniente da colture nazionali o comunitarie. Il prodotto avrà subito precottura in modo da ottenere un prodotto ben sgranato, privo di grumi e con umidità residua max 14,5%.

Cottura residua prevista di 15min. Deve essere da agricoltura biologica, conforme a quanto disposto dal Reg. CE 834/2007, dal Reg. 889/2008 e succ. mod. Si richiedono confezioni da Kg. 0,5 e Kg. 1.

h) LEGUMI SECCHI da Agricoltura Biologica 100% e senza glutine

Il prodotto fornito deve provenire da "agricoltura biologica" ed essere conformi alle normative vigenti (Reg. 834/2007/CE e succ. mod.e integrazioni) proveniente da colture Italiane.

I legumi secchi devono essere: puliti, di pezzatura omogenea, sono ammessi difetti di forma, sani, privi di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio, uniformemente essiccati, senza glutine (residui di colture di grano). L'etichettatura dovrà riportare l'appartenenza del produttore ad un marchio di garanzia del prodotto biologico, ai sensi del Reg. CE n. 834 /2007 e succ.mod. e integrazioni.

I legumi richiesti sono: fagioli cannellini, fagioli borlotti, lenticchie, lenticchie rosse decorticate, ceci.

i) PANE BIANCO FRESCO

Deve risultare conforme alla normativa vigente (Legge n.580/67 e successive modifiche ed integrazioni, D.P.R. n° 502/1998, DPR 187/2001, D.P.R. 05/03/2013 n.41). Il contenuto di umidità massima tollerata nel pane con pezzatura da 40g fino a 70g è del 29% (pezzatura richiesta per la fornitura: panini da 40/50g). Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato. La lievitazione deve essere di tipo naturale e non chimico; sono inoltre indispensabili ripetuti rinfreschi degli impasti; la durata della lievitazione non deve essere inferiore a 14 ore. Non è consentito l'impiego di alcun additivo; né prima, né dopo la panificazione. 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 eventualmente preincartati in sacchetti kraft o in materiale plastico microforato idoneo al contatto con pane e affini;
- ✓ in modo che risulti al riparo da polveri ed altre fonti di inquinamento;
- ✓ con automezzi adibiti al solo trasporto di pane che devono essere puliti e muniti di cassone a chiusura.

I contenitori per il pane, nelle varie fasi della commercializzazione, non devono essere accatastati, bensì dovranno essere sempre sollevati da terra all'altezza di almeno 20 cm e protetti da eventuali fonti di insudiciamento o contaminazione. È consentito l'utilizzo di sacchi di carta kraft o altri contenitori purché siano in possesso dei requisiti previsti dalla normativa vigente (MOCA D. Lgs. 108/92, Reg. CE n.450/2009, Reg. CE 1935/2004, Reg CE 2023/2006 e succ.mod. e integrazioni) 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 D. Lgs n.109/92 e dal Reg UE 1169/2011, nonché sulla rintracciabilità del prodotto in base al Reg. CE 178/2002. 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 da forno artigianale o industriale con sede di produzione in un comune limitrofo o in località distante non più di 30km, cioè 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. Per quel che riguarda il contenuto di sale, il fornitore dovrà aver aderito alla campagna della Regione Lombardia ‘Con meno sale nel pane c’è più gusto e guadagni in salute’ e quindi la percentuale di sale (riferito alla farina) dovrà essere non superiore al 1,7%.

j) PASTA DI PANE, PASTA PER PIZZA

Di produzione giornaliera, ottenuta con farina tipo 0 e/o 00, acqua, olio extravergine di oliva (quantitativo massimo di massa grassa: 3,5 %), lievito e sale. La lievitazione deve essere di tipo naturale e non chimico. La quantità di sale dovrà essere inferiore al 1,7% in percentuale riferito alla farina. Verrà consegnata in contenitori riutilizzabili o in confezioni a perdere adatti a proteggere il prodotto e a mantenerne le caratteristiche tipiche e le prestazioni tecnologiche dopo farcitura e durante la cottura. Il materiale per i contenitori o confezioni sarà conforme alla normativa vigente (MOCA D. Lgs. 108/92, Reg. CE n.450/2009, Reg. CE 1935/2004, Reg CE 2023/2006 e succ.mod. e

integrazioni). Sull’eventuale confezione e/o sui documenti di accompagnamento dovranno comparire le indicazioni obbligatorie così come previsto nel DL 109 del 27.1.1992. e dal Reg UE 1169/2011.

Temperatura di trasporto: da 0°C a + 4°C; max +10°C.

k) PANE INTEGRALE

A lievitazione naturale, prodotto con farine integrali di grano tenero, devono possedere le caratteristiche di composizione, relativamente al contenuto in umidità, ceneri, cellulosa o sostanze azotate previste dalla normativa vigente (art. 7-9 legge n. 580/67, D.P.R. n° 502/1998, DPR 187/2001, D.P.R. 05/03/2013 n.41), inoltre, non deve risultare addizionata artificialmente di crusca. Il contenuto in acqua massimo tollerato nel pane integrale è quello previsto dalla Legge n. 580/67 art. 16 per il pane bianco aumentato del 25%.

È richiesto un quantitativo di pane integrale corrispondente al 10% della fornitura giornaliera. Pezzatura richiesta per la fornitura: panini da 40/50g.

Per le altre caratteristiche e il trasporto si rimanda a quelle già descritte per il pane bianco.

l) CRACKERS richiesto Prodotto Biologico nella misura del 100% sul peso lordo totale

Prodotti in conformità al D.P.R. 23 giugno 1993, n° 283. Prodotti con farina derivata da frumento tipo “0” e/o di “tipo 1” e/o “tipo 2” e/o di “tipo integrale”; la lievitazione deve essere naturale ed i lieviti devono corrispondere ai requisiti della legge 580/67 titolo V.

Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste dalla legge e non presentare difetti. I prodotti devono possedere caratteristiche di friabilità e freschezza tipiche, non devono presentare odore, sapore e colore anormale o sgradevole, devono essere croccanti e spezzarsi nettamente quando sottoposti a frattura manuale e masticatura. I cracker devono essere prodotti con farina di frumento, proveniente da colture nazionali o comunitarie, oli di oliva, malto d’orzo, sale, lievito. Non devono contenere aromatizzanti, emulsionanti o strutto, oli e grassi idrogenati, oli vegetali diversi dall’olio di oliva. Non devono essere prodotti con ingredienti transgenici. E’ ammessa solo la tipologia senza sale in superficie. Il tenore in umidità non deve essere superiore al 7% in peso del prodotto finito, con una tolleranza media del 2% in valore assoluto.

m) FETTE BISCOTTATE richiesto Prodotto Biologico nella misura del 100% sul peso lordo totale

Il prodotto fornito deve provenire da “agricoltura biologica” ed essere conformi alle normative vigenti (Reg. 834/2007/CE e succ. mod.e integrazioni).

Le fette biscottate devono essere prodotte con i seguenti ingredienti: farina grano tenero tipo 0-00, malto d’orzo, sale, sottoposti a lievitazione naturale. Le fette biscottate consegnate devono essere integre, devono possedere caratteristiche di friabilità, croccantezza e freschezza tipiche. Devono possedere un tenore di umidità non superiore al 7%, con una tolleranza del 2% in valore assoluto. Non devono avere odore, sapore e colore anomali e sgradevoli, né presentarsi frammentate, frantumate,

con bruciature determinate da cottura eccessiva. Non devono essere prodotte con ingredienti transgenici, non devono contenere strutto, oli, grassi idrogenati, additivi, conservanti, aromatizzanti.

n) BISCOTTI FROLLINI richiesto Prodotto Biologico nella misura del 100% sul peso lordo totale

Il prodotto fornito deve provenire da "agricoltura biologica" ed essere conformi alle normative vigenti (Reg. 834/2007/CE e succ. mod.e integrazioni).

I biscotti devono essere confezionati con materie prime ottenute e trasformate secondo i metodi dell'agricoltura biologica. Devono essere ottenuti dalla cottura di impasti preparati con farina biologica tipo 0 -00, uova fresche biologiche, zucchero di canna o miele, latte biologico, polvere lievitante. Almeno il 95% degli ingredienti devono essere di origine biologica. I biscotti non devono contenere strutto, oli e grassi idrogenati, nonché aromatizzanti, coloranti. 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, granello 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.

Sono richieste confezioni monoporzione (confezioni multiple contenenti monoporzioni da 25/50g) e multiporzione.

o) BISCOTTI SENZA LATTE E UOVO

I biscotti senza latte e uovo devono essere ottenuti dalla cottura di impasti preparati con farina e fiocchi di cereali, farina di frumento, latte di soia o di riso, olio vegetale, agenti lievitanti, zucchero o miele.

I biscotti non devono contenere lattosio e uova, né proteine del latte vaccino né dell'uovo. I biscotti non devono presentare odore e sapore anomali e sgradevoli. Non devono presentarsi frammentati, sbriciolati, e non devono essere prodotti con ingredienti transgenici.

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.

Sono richieste confezioni monoporzione (confezioni multiple contenenti monoporzioni da 25/50g) e multiporzione.

p) MERENDINE: prodotti dolciari da forno monoporzione.

Possono essere prodotti con farina di tipo "0", di "tipo 2" o di "tipo integrale", zucchero e/o miele e/o concentrati di frutta, burro o grassi vegetali non idrogenati, uova, latte, polvere lievitante, confettura o marmellata o semilavorato di frutta. Non devono contenere additivi o altri ingredienti nel rispetto del Decreto n° 209 del 27/2/96 e successive modificazioni (Decreto n° 250 del 30/4/98), a eccezione degli agenti lievitanti. Non è ammessa la presenza di strutto, non sono ammessi prodotti contenenti olio di palma e di cocco. I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anormale e sgradevole. Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste dalla legge e non devono presentare difetti.

Sono richieste confezioni monoporzione (confezioni multiple contenenti monoporzioni da 30/50g).

q) 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.

2. PRODOTTI LATTIERO – CASEARI E A BASE DI LATTE

Tutti i prodotti dovranno essere ottenuti da latte 100% italiano. Si ricorda che il Decreto Ministeriale 9/12/16 in vigore dal 20/04/17 ha imposto per tutti i prodotti lattiero-caseari l'obbligo di riportare in

etichetta la provenienza della materia prima latte.

a) LATTE UHT PARZIALMENTE SCREMATO – BIO 100%

Il latte UHT deve essere prodotto da stabilimenti autorizzati CE a norma del D.P.R. 54/97 per quanto applicabile in virtù del Regolamento CE 2076/2005 e regolamenti 852/2004, 853/2004, 854/2004 e norme collegate e di applicazioni.

In conformità ai “Criteri ambientali minimi per l’affidamento del servizio di ristorazione collettiva” e ai “Criteri ambientali minimi per la fornitura di derrate alimentari” previsti dal “Piano d’azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione” (PANGPP), D.M. n. 65 del 10.03.2020, è previsto l’uso di latte e yogurt BIO nella misura del 100% in peso.

Deve rispondere alle caratteristiche nutrizionali e qualitative previste dalla normativa in materia.

Per “latte alimentare” deve intendersi il prodotto ottenuto unicamente dalla mungitura regolare ininterrotta e completa di bovine perfettamente sane ed in buono stato di nutrizione, allevate in stalle risanate dalla TBC e dalla brucellosi.

odore: leggero, un po’ aromatico, gradevole

Il latte UHT parzialmente scremato deve contenere un tenore in materia grassa di 1,5% - 1,8%

Deve rispettare la normativa vigente (Reg CE 1234/2007, L. 89/1977, L.169/89, D.M. 27/05/2004, D.Lgs. 06/11/2007 n.193) anche per i parametri fisici, chimici e microbiologici di legge, D.P.R. n.54 del 14/01/97 e Reg. CE 2073/2005. e reg CE 1441/2007

Il latte non deve essere annacquato, aggiunto di acqua (per ridurre la carica batterica), contenere aggiunta di latte mastitico, agenti eziologici di malattie bovine, Aflatossine e metalli pesanti, diossine, detersivi, pesticidi ecc. in quantità superiore a quanto indicato dal Reg. CE 1881/2006, Reg. CE 1441/2007.

Le confezioni in tetrapak devono essere integre, senza difetti o rotture e devono riportare le indicazioni obbligatorie

b) YOGURT ALLA FRUTTA O BIANCO INTERO O BIANCO DOLCE – BIO 100%

Lo yogurt deve essere ottenuto esclusivamente con latte vaccino nazionale o comunitario con aggiunta di frutta in purea dei tipi indicati e zucchero, ottenuto in seguito a sviluppo di particolari microrganismi (*Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus*) in determinate condizioni.

In conformità ai “Criteri ambientali minimi per l’affidamento del servizio di ristorazione collettiva” e ai “Criteri ambientali minimi per la fornitura di derrate alimentari” previsti dal “Piano d’azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione” (PANGPP), D.M. n. 65 del 10.03.2020, è previsto l’uso di prodotti BIO nella misura del 100% in peso.

Dovranno essere assenti: aromi, aromatizzanti, antifermentativi, conservanti e additivi. La composizione dovrà essere: yogurt, frutta, zucchero. La frutta presente dovrà essere in purea e ben omogenea al coagulo, in modo da non percepire pezzi di frutta o frammenti della stessa.

Deve presentare una acidità lattica non inferiore allo 0,6%.

Le confezioni da g 125 devono essere integre, non bombate ed il prodotto non deve presentare ammuffimenti e altre alterazioni o modificazioni delle caratteristiche organolettiche tipiche.

Lo yogurt bianco deve essere ottenuto con latte fresco alta qualità, intero senza altri ingredienti. Nello yogurt

bianco dolce è aggiunto zucchero e succo d’uva.

Il prodotto dovrà essere certificato ed etichettato dal Reg. CE n. 834 /2007 e successive integrazioni e modifiche.

Sono richieste confezioni da 125g

c) PANNA DA CUCINA UHT

Crema di latte classica UHT confezionata Tetra Brick da 200ml e prodotta secondo normativa vigente.

d) BURRO

Il burro deve essere ottenuto dalla scrematura del latte intero di animali in buono stato di salute, nazionale,

sottoposto a centrifugazione. Il prodotto deve essere ottenuto in conformità alla Circolare del Ministero delle Politiche Agricole n. 3 del 02/04/1998, in applicazione al Reg. CE 1234/2007 e succ. mod..

Il prodotto deve avere una percentuale di grasso non inferiore all' 82 per cento; un indice di rifrazione a 35° compreso fra 44 e 46; un numero di acidi volatili insolubili, compreso fra 2 e 3,5 e un numero di acidi volatili solubili, compreso fra 28 e 31, e una acidità (espressa in acido oleico) massima di 0,5 per cento.

Il burro deve essere in perfetto stato di conservazione. Deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, deve avere un aspetto omogeneo caratteristico, colore più o meno giallastro, sapore gradevole.

La confezione deve essere integra, senza difetti o rotture e deve riportare le indicazioni previste dal D.L. 109/92 Reg. UE 1169/2011 e successive integrazioni e modifiche.

Il burro deve comunque corrispondere ai requisiti prescritti dal D.L. 15.10.1925 n. 562, dalla Legge 23.12.1956

n. 1526, dalla Legge 13 maggio 1983 n. 202 e loro eventuali e successive modificazioni. Sono richiesti pani da 250/500g sigillati, aventi requisiti previsti da D.L. 27/01/1992.

e) FORMAGGI

Devono rispondere ai requisiti richiesti dalla Legge n. 142 del 19/02/92, dal D.P.R. n. 54 del 14/01/97. I prodotti dovranno essere forniti, con imballi, etichette, e diciture che rispettino le normative vigenti.

Per i formaggi DOP i prodotti potranno essere commercializzati anche in parti preconfezionate purché negli involucri che li contengono risulti l'indicazione del marchio secondo le norme previste dai rispettivi disciplinari di produzione (DPR 22.9.81)

Le confezioni dovranno essere integre e essere regolarmente etichettate secondo normativa vigente; dovranno inoltre riportare:

le modalità di conservazione

presenza di bollo sanitario dello stabilimento di provenienza

PARMIGIANO REGGIANO DOP

Il Parmigiano Reggiano 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.

Le caratteristiche merceologiche del Parmigiano Reggiano sono le seguenti:

- Formaggio a denominazione di origine DOP
- prodotto da puro latte vaccino fresco, grasso minimo sulla sostanza secca 32%.
- non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta, dovuti a fermentazioni anomale o altro;
- non deve presentare difetti esterni tipo marcescenza o altro;
- idoneo ad essere grattugiato;
- deve riportare sulla crosta il marchio a fuoco Parmigiano Reggiano;
- umidità non inferiore al 25% e non superiore al 35%,

Il prodotto deve avere una stagionatura di 24 mesi in modo da escludere nel prodotto la presenza di lattosio e consentire la somministrazione anche agli utenti intolleranti/allergici al lattosio.

Il confezionamento deve essere sottovuoto in tranci, regolarmente etichettato da ditta autorizzata dal Consorzio del Parmigiano Reggiano.

RICOTTA DI LATTE VACCINO

Deve essere prodotta con latte vaccino fresco di provenienza esclusivamente 100% italiana; non deve presentare sapore, colore o odori anomali. Derivata dal latte per coagulazione della latto-albumina del siero di latte, il prodotto deve contenere i seguenti ingredienti: siero, sale. Deve avere un tenore di grasso del 10% circa e un'umidità non superiore a 60-65%. Additivi conservativi assenti, unica eccezione per il correttore di acidità acido citrico. Non deve essere addizionata di crema di latte.

La ricotta deve essere cremosa, morbida, di colore variabile dal bianco avorio al giallo-paglierino; il sapore dolce e l'odore tipico che ricorda quello del siero.

Alla consegna il prodotto dovrà presentare ancora quindici giorni di conservabilità.

Il prodotto deve essere fornito in recipienti chiusi confezionati singolarmente da 100g e confezioni da 1.5kg.

MOZZARELLA FIOR DI LATTE

Formaggio di lavorazione semplice, di tipo crudo e maturazione rapida, che facilmente si altera inacidendo, per questo, deve essere conservata nel suo latticello a temperature idonee.

Deve essere venduta in confezioni immerse o contenenti adatto liquido di governo, seguendo le disposizioni del D.P.R. N. 322/82 e della C.M. del 2/12/85.

Non deve presentare gusti anomali dovuti a irrancimento o altro. I conservanti dovranno essere assenti.

Il grasso minimo contenuto sulla sostanza secca il 44%, non deve presentare macchie o colore giallognolo. Il sapore deve essere gradevole non acido e tipico. Il prodotto deve essere di ottima qualità, di fresca produzione, senza conservanti e ricca di fermenti vivi.

La confezione deve essere integra, senza difetti o rotture e deve riportare le indicazioni previste dal D.L. 109/92 e succ.mod. e integrazioni Reg UE 1169/2011

La mozzarella fresca tipo fior di latte, può essere richiesta in pezzatura da 100/125 g, in confezioni singole o multiple con liquido di governo, oppure in bocconcini da 50g o ciliegine di pezzatura inferiore 30g, in confezioni da 1Kg circa.

Le singole confezioni di mozzarella sia singole in busta da 100/125 g che multiple da 1Kg possono essere poste in imballaggio di cartone o di polistirolo riportante esternamente l'etichettatura ai sensi della normativa vigente.

MOZZARELLA FIOR DI LATTE PER PIZZA

La mozzarella da pizza deve avere le stesse caratteristiche della mozzarella fiordilatte, 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 o comunitario.

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

Prodotto a partire da solo latte vaccino fresco esclusivamente di produzione esclusivamente 100% italiana; il grasso minimo contenuto sulla sostanza secca il 50%. La pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle, cremosa, di colorito bianco, con sapore gradevole e caratteristiche tipiche del prodotto. Non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomali dovuti a fermentazioni indesiderate o ad altre cause. Non presentare macchie o colore giallognolo.

Il prodotto deve essere di ottima qualità, di fresca produzione, senza conservanti e ricco di fermenti.

Lo stracchino o crescenza può essere in pezzatura da 50g o 100g. in confezioni singole oppure in confezioni da 1kg..

ASIAGO DOP

Deve avere le caratteristiche descritte nel Disciplinare di produzione. Essere di provenienza esclusiva della zona di produzione tipica, dovrà riportare il Marchio di Tutela.

Il formaggio Asiago richiesto è di tipo d'allevamento mezzano dal sapore dolce; deve possedere le seguenti caratteristiche:

- peso medio della forma da 8 kg a 12 Kg.;
- percentuale di grasso sulla sostanza secca non inferiore al 34%;
- la forma cilindrica a scalzo basso, dritto o quasi dritto, con facce piane o quasi piane;
- la salatura a secco o in salamoia leggera;
- la crosta liscia, regolare
- la pasta compatta con occhiatura sparsa di piccola e media grandezza, di colore leggermente paglierino, di sapore dolce per il formaggio di media stagionatura.

Sono richieste confezioni sotto vuoto in pezzature tra i 500g e i 2kg.

MONTASIO D.O.P.

La D.O.P. «Montasio» è riservata al formaggio a pasta dura, cotto, prodotto esclusivamente con latte di vacca, di media e lunga stagionatura, di forma cilindrica a scalzo diritto o quasi diritto, con facce piane o leggermente convesse.

La zona di produzione della D.O.P. «Montasio» comprende:

Friuli-Venezia Giulia: l'intero territorio;

Veneto: l'intero territorio delle province di Belluno e Treviso e parte del territorio delle province di Padova e Venezia.

Veneto: il territorio delle province di Padova e di Venezia delimitato come segue: "dall'intersecare della linea di confine della provincia di Treviso con quella di Padova, si prosegue lungo quest'ultima fino ad incontrare l'autostrada Serenissima. Si prosegue lungo questa. linea fino al ponte autostradale sul fiume Brenta e quindi lungo detto fiume fino alla foce".

La stagionatura deve essere compresa tra i 2 mesi fino ad un massimo di 5 mesi (montasio fresco). Al sessantesimo giorno di stagionatura il formaggio a D.O.P. «Montasio» deve presentare le seguenti caratteristiche:

- 1) umidità massima non superiore a 36,72%;
- 2) grasso nella sostanza secca: minimo 40%;
- 3) peso: 6-8 kg;
- 4) diametro: forma 30-35 cm;
- 5) scalzo: massimo 8 cm;
- 6) crosta: liscia, regolare ed elastica;
- 7) pasta: compatta con leggera occhiatura;
- 8) colore: naturale, leggermente paglierino;
- 9) aroma: caratteristico;
- 10) sapore: piccante e gradevole.

Sono richieste confezioni sotto vuoto in pezzature tra i 500g e i 2kg.

CACIOTTA FRESCA DOLCE DI MUCCA

Si richiede caciotta prodotta solo con latte fresco di mucca, caglio e sale e con eventuale aggiunta di fermenti lattici, senza additivi.

Si richiede il tipo da tavola con stagionatura di 6-10 settimane.

Il sapore deve essere dolce, la pasta bianco/giallognola con crosta sottile, integra priva di screpolature e muffe e non pastosa al taglio.

Si accettano solo prodotti tecnicamente perfetti in forme intere tra 2kg e 4 kg. Ogni forma deve avere etichetta con tutte le indicazioni di legge.

EMMENTHAL BAVARESE

Deve essere prodotto con latte vaccino fresco. Deve essere dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione.

Deve presentare internamente la classica occhiatura.

Grasso minimo sulla sostanza secca 45%

Sono richieste confezioni sotto vuoto in pezzature tra i 200g e i 2kg.

EDAMER TEDESCO

Deve essere prodotto con latte vaccino fresco. Deve essere dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione.

Formaggio a pasta chiara, morbido ed elastico con contenuto di grasso minimo sulla sostanza secca 40%.

Sono richieste confezioni sotto vuoto in pezzature tra i 200g e i 2kg.

PROVOLONE VALPADANA DOP DOLCE

Formaggio a pasta filata dura prodotto con latte di vacca intero ad acidità naturale di fermentazione, prodotto secondo discipline di produzione del Consorzio di Denominazione. Forma tipica a tronco conico. Sono ammesse anche le forme a pera, a melone, a salame, cilindriche. La forma comune a pera è alta 36-45 cm, con leggere insenature longitudinali e base a calotta appiattita. Il peso può variare da 1 a 6 chili (di solito tra i 4 ed i 5 chili) con variazioni in rapporto alle condizioni tecniche di produzione. La crosta deve essere liscia, sottile, lucida, di colore giallo dorato, talvolta giallo bruno; pasta compatta priva di occhi, di colore bianco, leggermente paglierino o paglierino. E' tollerata una leggera occhiatura. Il sapore deve essere dolce butirroso alla media stagionatura di 2-3 mesi.

Grasso sulla sostanza secca: minimo 45%.

Sono richieste confezioni sotto vuoto in pezzature tra i 200g e i 2kg.

FORMAGGINI senza polifosfati

I formaggini devono essere ottenuti dalla fusione di formaggi, senza polifosfati aggiunti e devono contenere un minimo di sostanza grassa non inferiore al 45% sul residuo secco. Devono essere facilmente spalmabili, avere 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. Sono richieste confezioni monodose in contenitori multiporzione.

GRANA PADANO DOP

Formaggio a Denominazione di Origine Protetta, D.P.R. n° 1269 del 30. 10. 1965. Il grasso minimo deve essere il 32% su s.s, non devono presentare difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause. Non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta dovuti a fermentazioni anomale o altro, non deve presentare difetti esterni o marcescenze; deve presentare umidità del 30% con +/- 5. Stagionatura di almeno 18 mesi.

Sono richieste confezioni sotto vuoto in pezzature tra i 500g e i 2kg.

ROBIOLA

Formaggio molle da tavola, si produce in Lombardia o in Piemonte. Il suo nome deriva dalla crosta, che un tempo era rossastra. Deve avere pasta molle, delicata, con un profumo che ricorda vagamente quello del tartufo, grasso minimo sulla S.S. deve essere il 50% D.M. 29/73.

Sono richieste confezioni monodose da 40g fino a 60g in contenitori multiporzione.

FONTINA IGP

Caratteristiche:

- prodotta da puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo deve essere il 45% sulla S.S.;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve essere matura e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura;

La denominazione Fontina è riservata al prodotto indicato nel D.P.R. n. 1269 del 30 Ottobre 1955. Sono richieste confezioni sotto vuoto in pezzature tra i 200g e i 2kg.

Prodotto da puro latte vaccino fresco con grasso minimo sulla S.S. del 50%, D.M. 29 dicembre 1973. Deve essere maturo e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura. Deve avere l'aspetto caratteristico del prodotto ossia non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.

Sono richieste confezioni sotto vuoto in pezzature tra i 200g e i 2kg.

FORMAGGIO FRESCO di tipo spalmabile

Sono richieste confezioni monodose di circa 40g; il tenore di grasso circa 25% e di proteine circa 10%. Assenza di conservanti e coloranti. Non deve essere formaggio fuso.

GORGONZOLA DOP

Formaggio molle, grasso, a pasta cruda, prodotto esclusivamente con latte di vacca intero, cagliato a 28-°32°C con caglio di vitello.

Il formaggio stagionato è usato da tavola e presenta le seguenti caratteristiche tipiche e prodotto secondo il Disciplinare del relativo Consorzio. Deve avere crosta ruvida non edibile, rossiccia. Pasta unita, di colore bianco o paglierino, screziata per sviluppo di muffe (erborinatura); sapore leggermente piccante, caratteristico. Grasso sulla S.S.: minimo 48%. Normalmente il prodotto pronto al consumo è rivestito di fogli di stagno, di alluminio o di altro materiale protettivo.

Pezzature e confezionamento secondo necessità.

FONTAL

Pasta molle, ma di consistenza sostenuta ed elastica. Colore paglierino, sapore dolce e delicato. La crosta sottile, di colore variabile dal giallo ocre al marrone scuro per la presenza spesso di coloranti artificiali in superficie, non deve avere presenza di muffe visibili.

Sono richieste confezioni sotto vuoto in pezzature tra i 200g e i 2kg.

PRIMOSALE

Formaggio fresco dall'aspetto consistente ma di pasta tenera, non cremosa. Deve essere consegnato entro il terzo giorno dalla produzione.

Sono richieste confezioni in atmosfera protettiva con grammature in funzione delle esigenze e della disponibilità di referenze.

a) DESSERT A BASE DI LATTE

Creme pronte, creme caramel, budino, budino al cacao/vaniglia

Devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici tipo UHT e in contenitori sigillati prodotti a norma di legge. Devono essere tipo UHT e quindi stabili a temperatura ambiente. Confezionamento ed etichettatura a norma di legge. Sono richieste monoporzioni da 100g o da 125g.

3. SALUMI

La qualità dei prodotti dovrà corrispondere all'osservanza di tutte le norme igienico-sanitarie vigenti in materia di insaccati e prodotti a base di carne, in particolare il Decreto 21 settembre 2005; Oltre a quanto prescritto dal D. Lgs 27 gennaio 1992, n.192 e dal Decreto Lgs del Governo 16 febbraio 1993, n.77 sul confezionamento e sull'etichetta dei prodotti di salumeria e ferme restando le norme relative ai prodotti DOP e IGP devono figurare in modo visibile e leggibile le seguenti indicazioni:

- la specie animale da cui le carni, sono state ottenute;
- una dicitura che consenta di identificare un quantitativo di prodotti ottenuti in condizioni tecnologicamente analoghe e tali da presentare gli stessi rischi; tale dicitura può consentire nella menzione la data di scadenza, o la data di preparazione o del termine min. di conservazione espressi in giorno, mese ed anno;
- per gli imballaggi dei prodotti non destinati al consumatore, la data di preparazione o un codice che possa essere interpretato dal destinatario e dalle autorità competenti e che ne consenta l'individuazione;

L'imballaggio deve rispondere a tutte le norme igieniche e deve essere sufficientemente solido per garantire una protezione efficace dei prodotti di salumeria. Conforme alle disposizioni del DL 108/92 che modifica ed integra il DPR 777/82 e al Reg. CE 1935/2004 i materiali per il confezionamento devono essere ottenuti con materiali e sistemi che impediscano alterazioni e modificazioni delle caratteristiche merceologiche ed igieniche di origine.

Il confezionamento o l'imballaggio non possono essere riutilizzati per prodotti a base di carne, eccetto taluni speciali contenitori, quali la terracotta e il vetro, o la plastica che possono essere riutilizzati previa pulitura e disinfezione. Sulla confezione o direttamente sul prodotto deve esserci il "bollo CE" ossia un ovale con una scritta del tipo "IT 203 CE", dove IT è il paese di produzione, 203 è il numero di riconoscimento e CE indica la Comunità Europea, a significare che l'azienda produttrice del salume è riconosciuta dalle autorità sanitarie.

b) PROSCIUTTO COTTO di ALTA QUALITA' senza polifosfati, glutine e derivati del latte

Conforme alla normativa vigente (Decreto Ministero delle attività produttive 21 settembre 2005 – art. 9). Prosciutti di produzione nazionale, prodotti secondo buona tecnologia ed in ottime condizioni igieniche. Confezionati sottovuoto, rivestiti con involucro plastico o carta alluminata; dovranno essere muniti di dichiarazione riguardante il tipo di prodotto (si intende il ricavato dalla coscia di suino); all'interno dell'involucro non dovrà esserci liquido percolato. Il peso non dovrà essere inferiore ai 7 Kg.

Per la destinazione del prodotto anche a diete particolari il prosciutto cotto dovrà essere privo di polifosfati, caseinati, lattosio, amidi, proteine di soia, glutammato e glutine.

L'etichettatura deve essere conforme alle normative vigenti.

Altre caratteristiche:

carne compatta di colore rosa chiaro priva di macchie, rammollimenti, ingiallimenti, irrancidimenti, gonfiori, occhiature;

all'esterno non deve presentare patine né odore sgradevole;

il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore o odore di rancido;

la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;

l'aroma deve essere dolce "di nocciola" non acidulo;

non deve presentare alterazioni di sapore, odore, o colore né iridescenza,

Non deve essere un prodotto "ricostituito" e, quindi, in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari.

L'umidità, calcolata sulla parte magra, dovrà essere 62-66%; i grassi dovranno essere il 6-10%.

f) PROSCIUTTO CRUDO DOP (di Parma o San Daniele)

Dovrà essere conforme al Decreto del Ministero delle attività produttive del 21 settembre 2005.

Prosciutto crudo di 1° qualità proveniente da cosce di suino nazionale di classe A, disossato, in confezione sottovuoto.

Il prodotto deve essere ottenuto soltanto da cosce di suino nati, allevati e macellati in Italia e provenire da stabilimenti autorizzati e iscritti nelle liste di riconoscimento CEE, dove si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti (D. Lgs. 537/92 e succ. modifiche ed integrazioni). Colore del taglio: uniforme tra il rosa e il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse.

Sarà data la preferenza a quel prodotto che presenti:

basso contenuto di sodio;

sapore dolce, morbido, aroma delicato, frutto delle condizioni climatiche tipiche della zona di produzione;
scarsa marezzatura della mescolatura;
assoluta assenza di conservanti.

Ogni singolo prosciutto intero deve riportare sulla cute il marchio tipico ed essere provvisto nella regione del gerretto del contrassegno metallico dal quale si individua l'inizio di produzione. L'etichettatura deve essere conforme secondo le leggi vigenti.

Il periodo di stagionatura non deve essere inferiore ai 14 mesi e il peso del prosciutto in osso deve essere compreso tra gli 8 e i 10 Kg.

Il prodotto dovrà essere esente da difetti, in particolare:

grasso irrancidito,

presenza di parassiti nella massa,

presenza di focolai di putrefazione quali il difetto di vena, di sott'osso, di gamba e di giarrè, di noce,

alterazione di tirosina nel caso che le formazioni biancastre cristalline interessino buona parte delle fibre muscolari della fetta di prosciutto.

c) SPECK dell'Alto Adige

Speck altoatesino, prodotto secondo buona tecnica tradizionale, si presenta disossato ed è richiesta una stagionatura di almeno 3 mesi confezionato sottovuoto. La materia prima deve provenire da cosce di suino selezionate. Deve seguire le norme dettate dal D.L. 537/92 e provenire da stabilimenti autorizzati CEE. Confezionato sottovuoto con stagionatura di almeno 3 mesi esente da difetti e con sapore gradevole.

a) BRESAOLA PUNTA D'ANCA DELLA VALTELLINA IGP

Prodotto ottenuto da carne di manzo adulto di allevamento nazionale secondo quanto previsto dal disciplinare di produzione IGP.

Il prodotto fornito dovrà essere conforme al Regolamento CEE 2081/92.

La "Bresaola della Valtellina" al consumo deve avere le seguenti caratteristiche organolettiche consistenza: soda, elastica; aspetto al taglio: compatto e assente da fenditure; profumo: delicato e leggermente aromatico; colore: rosso uniforme con bordo scuro appena accennato per la parte magra; bianco per la parte grassa; gusto: gradevole, moderatamente saporito, mai acido. Il cloruro di Sodio deve essere max 5%. La stagionatura minima di 45 giorni. In pezzi interi.

d) COPPA O CAPOCOLLO

Salume stagionato tipico della provincia di Parma fatto con la porzione muscolare del collo del maiale accuratamente rifilata, salata, aromatizzata e avvolta con budello. Deve essere prodotta in stabilimenti riconosciuti idonei in base al DL30/12/92 n.537 e deve riportare la data di stagionatura (mese, anno) OM 14/02/68 e provenire da uno stabilimento con bollo L. Salume dal profumo delicato, il gusto leggero e dolce. Stagionatura media 90gg. La presenza di additivi deve essere conforme alla, D.M. 31/03/65 e successive modificazioni D.M. 209/96.

Pezzatura 1,6-2,2 Kg

e) MORTADELLA senza glutine

Grosso salume, fatto con carne di maiale impastata con pezzetti di lardo e droghe varie. La carne nell'impasto deve essere magra e perfettamente mondata, cioè priva di parti fibrinose e/o cartilaginee. Al taglio la superficie deve essere liscia, compatta, di consistenza normale e priva di alveolature. Deve essere di odore gradevole, ma non troppo aromatico per eccessiva quantità di spezie.

Deve essere prodotta con sola carne suina, e dovrà essere di 1° qualità del tipo "oro", "lusso" o "superiore". Il sale e le droghe devono essere presenti in giuste quantità e la farina di latte in proporzione non superiore al 4 %. Devono essere assenti i polifosfati.

Richieste confezioni sotto vuoto anche in pezzi interi adatti ad essere affettati.

b) ALTRI SALUMI: Salumi stagionati (*): salami (Milano, Felino, Ungherese, Campagnolo, Cacciatori, Toscano), salame stagionato, salsiccia passita, lonza di maiale stagionata, pancetta di maiale (vari tipi: stagionata, arrotolata, coppata, affumicata, affettata sottovuoto, cubettata sottovuoto), speck: intero, porzionato, sottovuoto. **Salumi freschi (**):** salsiccia, cotechino.

- Devono essere ottenuti usando carni suine fresche mondate da cartilagini, nervi e cotenne;
- Devono essere preparati con carni di buona qualità e comunque appropriate al tipo di prodotto;
- Le parti magre devono risultare nelle giuste proporzioni. Per il salame stagionato l'impasto deve essere composto da 30% di grasso e 70% di magro;
- Tra gli ingredienti devono figurare: carne suina, sale, spezie, non è ammesso il glutammato monosodico e la presenza di nitrati e nitriti nei salumi freschi (**);
- Il grasso deve essere duro, bianco, consistente;
- Non avere odori strani di ammoniaca, di rancido;
- Essenti da parassiti, da colori anormali, alterazioni, ammuffimenti, ecc.;
- Devono essere di colore tipico rosso.
- Non devono presentare aree esterne estremamente indurite e secche e interne molli;
- Devono essere di sapore gradevole e drogati in giusta misura;
- Devono essere di facile masticazione, senza lasciare troppi residui;
- Avere subito una stagionatura naturale tale da assicurare la giusta maturazione richiesta dal particolare tipo di prodotto. Per il salame stagionato deve essere di almeno 3 mesi e deve essere dichiarata;
- Devono essere prodotti in osservanza del D. Lgs. 537/92 (*);
- Devono essere prodotti in osservanza del D.P.R. 309/98 (**);
- L'aw non deve essere compresa fra 0,65 e 0,80 per il salame stagionato;
- L'umidità nel salame stagionato deve essere compresa fra 30 e 35%;
- Le proteine totali nel salame stagionato dovranno essere minimo 20%;
- Il rapporto collagene/proteine nel salame stagionato deve essere max 0,12 +/-1;
- Il rapporto acqua/proteine nel salame stagionato deve essere max 2,1 +/-2;
- Il rapporto grasso/proteine nel salame stagionato deve essere max 1,8 +/-2;
- Il ph non deve essere inferiore a 5

4. CARNE AVICOLA FRESCA

Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti ed in particolare deve rispettare quanto previsto dall'O.M. 26 agosto 2005 "Misure di polizia veterinaria in materia di malattie infettive e diffuse dei volatili da cortile" e successive modifiche;

Le carni avicole (busti di pollo eviscerati, petti e cosce di pollo, fesa di tacchino), utilizzate per la preparazione dei pasti, dovranno essere completamente spennate, spiumate ed esenti da grumi di sangue, da fratture e da tagli, la pelle deve essere pulita, elastica non disseccata.

Devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n. 283 del 30.04.1962, Reg. Ce 852/2004, reg. CE 853/2004, del D.P.R. n. 495 del 10.12.97. Reg. CEE 1906/90, D. Lgs. 6.11.07 n. 193, D.M. 10.09.1999 n. 465 e ss.mm. e ii. (allevamento/commercializzazione delle carni di pollame).

Devono appartenere ad allevamenti nazionali, non alimentate con farine di origine animale, dovranno essere nutriti con granaglie e/o mangime OGM free e dovranno provenire da stabilimenti di macellazione e sezionamento nazionali.

Devono essere freschi, appartenere alla Classe A secondo il Reg. CEE 1906/90 e aggiornamenti.

Le carni di pollame devono essere fresche e provenienti da stabilimenti riconosciuti con bollo CEE.

Devono essere di prima qualità, ricavati da animali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione, provenienti da "allevamenti a terra" nazionali, con esclusione di quelli a batteria, igienicamente attrezzati, controllati sotto il profilo sanitario;

Non dovranno provenire da animali che abbiano subito l'azione di sostanze ormonali o antiormonali o di antibiotici, residui di antiparassitari e medicinali in genere.

La macellazione dei polli e dei tacchini deve essere recente e precisamente non superiore a 3 giorni e non inferiore a 12 ore; alla macellazione deve seguire il raffreddamento in cella frigorifera. Le carni devono essere di colorito bianco-rosato o tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccide, non infiltrate di sierosità, senza ecchimosi, macchie verdastre, edemi, ematomi, con dissanguamento completo. Sono esclusi dalla somministrazione i prodotti che evidenziano cristallizzazioni e/o bruciature da freddo e ossidazioni dei grassi. I prodotti da somministrare devono essere conformi alle norme di legge in vigore; anche per gli aspetti microbiologici.

La carne deve essere certificata di classe A secondo il Reg Cee 1906/90.

Le carni e tutte le preparazioni a base di carne dovranno provenire da animali allevati sul territorio nazionali da stabilimenti di macellazione, laboratori di sezionamento e laboratori di produzione in possesso dei bolli

sanitari CE a norma della legislazione nazionale e dei Regolamenti CE 853/2004 854/2004, 2074/2005, 2076/2005 e disposizioni collegate e di applicazione.

Per provenienza da agricoltura biologica: oltre alle caratteristiche del prodotto convenzionale deve rispondere a quanto previsto dalla normativa vigente in materia di Agricoltura Biologica ed essere idoneamente etichettata.

etichettatura: Le indicazioni dovranno essere a norma di legge Reg UE 1169/2011, Ord. Min. salute (misure di polizia veterinaria in materia di malattie infettive diffuse nei volatili da cortile e s.m.i.) e così di seguito riportate, dovranno essere indelebili, facilmente visibili e leggibili, riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucro per sottovuoto) o su un'etichetta inseritavi o appostatavi in forma inamovibile:

- denominazione della specie e relativo taglio anatomico;
- stato fisico (fresco);
- termine minimo di conservazione, indicato chiaramente con menzione “da consumarsi entro” (data di scadenza) modalità di conservazione il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore / confezionatore la sede delle stabilimento di produzione/confezionamento la riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il laboratorio di sezionamento conformemente alla legislazione vigente data di confezionamento sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra su ciascun imballaggio dovrà essere indicato il peso netto, o in alternativa la dicitura “da vendersi a peso” quando concordato.
- Imballaggi: Il sistema di imballaggio usato nella preparazione e nella confezione dei diversi prodotti avicoli oggetto della presente fornitura deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici nonché quelli merceologici e annonari; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive l'Art.11 della legge 283 del 30/04/62 e da tutta la normativa relativa ai materiali che possono venire a contatto con gli alimenti. Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.
- additivi e conservanti: devono essere prive di sostanze ad attività antibatterica e anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalla direttiva CEE n.86/469 e successive modifiche.
 - produttori: devono essere riconosciuti idonei dal ministero della sanità ad esportare carni fresche nei paesi comunitari, ovvero devono essere in possesso, al momento della presentazione dell'offerta e per l'intera durata della fornitura, di bollo CEE “M” e/o “S”.

f) PETTI DI POLLO

I petti di pollo dovranno essere impiegati di taglio medio, di peso unitario di circa 350 gr. a crudo, possedere requisiti organolettici ottimali, devono essere di colore bianco-rosa se riferite ai pettorali privi di alterazioni patologiche (chiazze emorragiche, ematomi, ecc.) senza sterno e parti cartilaginee, senz'osso e senza forcilla. Dovranno essere in ottimo stato di conservazione, non congelati, né scongelati.

Il prodotto deve essere ricavato da carcasse di pollo domestico con punta dello sterno flessibile, macellati e sezionati in impianti in possesso di bollo CEE e conformi al regolamento CEE n. 1538/91.

L'etichettatura e/o il documento di trasporto (DDT) deve riportare anche il bollo sanitario (bollo CEE).

g) SOVRACOSCE E FUSI DI POLLO FRESCO

Le sovracosce (costituti dal femore) con osso e pelle, devono essere di pezzatura omogenea ed un peso singolo di gr. 140- 180 gr. Circa.

La pelle deve essere ben pulita, elastica, non disseccata, senza penne o piumole senza soluzione di continuità né ecchimosi e colorazioni anomali; grasso sottocutaneo sottile, di colore uniforme e castano chiaro.

I fusi (costituiti da tibia e fibula) con osso devono avere una pezzatura di 140 -160 gr. Il grasso sottocutaneo in giusta quantità deve essere uniformemente distribuito.

Tutti i tagli devono essere toelettati.

h) FESA DI TACCHINO

Il prodotto richiesto è costituito dal muscolo pettorale profondo e superficiale, (compreso tra i 4-6 kg) senza muscolo corrispondente alla prima falange delle ali appartenente alla classe “A” Reg. CEE 1906/90 e ss.mm. e ii.

Toelettatura completa con prodotto privo di parti ossee, cartilagini, parti legamentose e assenza di fatti ossidativi.

Quando richiesto da agricoltura biologica, oltre alle caratteristiche del prodotto convenzionale, deve rispondere a quanto previsto dai regolamenti CEE 2092/91 e 1804/99 e ss.mm.e ii..

I regolamenti CEE richiedono che i materiali di imballaggio debbano essere trasparenti ed incolori, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione ed il trasporto; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose.

5. OVOPRODOTTI – BIO 100%

- a) **UOVA PASTORIZZATE.** Prodotto ottenuto dalla sgusciatura di uova di gallina fresche, di produzione nazionale, di categoria A, sottoposto ad omogeneizzazione, pastorizzazione, refrigerazione tra 0° e +4° C. Il prodotto richiesto non deve essere costituito da miscele di uova diverse da quelle di gallina. Le uova pastorizzate dovranno avere odore e sapore tipici delle uova fresche senza impurità o frammenti di guscio.

Il prodotto deve provenire da stabilimenti riconosciuti, essere stato preparato conformemente alle prescrizioni - sanitarie di cui ai cap. III, IV, V dell'allegato del D. Lgs 65/93.

Deve essere stato sottoposto a trattamento termico di pastorizzazione, idoneo a soddisfare i criteri microbiologici prescritti; nello specifico i parametri microbiologici del prodotto, anche in prossimità della scadenza, devono rientrare nei limiti previsti dalla normativa vigente (Reg CE 2073/2005 e Reg CE 1441/2007). Il prodotto non deve contenere additivi e deve essere garantita l'assenza di residui di sostanze antibiotiche ed inibenti.

Sono richiesti tetra-brick da 1l, corrispondenti a circa 20 uova intere.

Il confezionamento e i contenitori utilizzati, devono soddisfare tutte le prescrizioni riportate al cap.8 dell'allegato al DLgs. n.65 del 4/2/1993.

L'Etichettatura deve essere conforme al DL n.109 del 27/1/1992 e Reg UE 1169/2011 e deve riportare:

- Denominazione di vendita
- Identificazione dello stabilimento riconosciuto CEE (D. Lgs 65/93)
- Quantità nette
- Termine minimo di conservazione, indicato chiaramente con la menzione da consumarsi entro "(data di scadenza)"
- Le istruzioni relative alla conservazione del prodotto
- Indicazioni del lotto di appartenenza
- Modalità di conservazione
- Data di confezionamento

- b) **UOVA FRESCHE DI GALLINA IN GUSCIO** Da Agricoltura Biologica. Il prodotto deve provenire da animali allevati con metodo biologico secondo il Reg. CE n. 834 /2007 e Reg. CE 889/2008.

Uova fresche di gallina di produzione italiana di categoria "A extra" fresche e selezionate, devono avere un peso medio per uovo di gr. 60 circa ("grandi" secondo la normativa europea), con guscio integro, senza incrinature e pulito; camera d'aria non superiore a 6mm di spessore; albume chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa; tuorlo ben trattenuto, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di quest'ultimo, intatto alla sgusciatura. Tuorlo ed albume non dovranno recare corpi estranei di qualsiasi natura né segni di un iniziale sviluppo embrionale. Le uova devono provenire da ovaiole alimentate senza antibiotici, con mangimi privi di pigmenti coloranti per ottenere una maggiore colorazione del tuorlo.

Devono essere consegnate in imballaggi, costituiti da polpa di cellulosa recanti le indicazioni previste dalle norme vigenti. Gli imballaggi devono essere muniti di fascette o dispositivi di etichettatura leggibili e recanti:

- il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda che ha imballato o fatto imballare la merce;
- il numero distintivo del centro di imballaggio (codice distintivo del produttore);
- la categoria di qualità e il peso;
- il numero delle uova imballate;
- la data di durata minima e le raccomandazioni per l'immagazzinamento;
- l'indicazione e le modalità di conservazione.
- il riferimento al sistema biologico d'allevamento, all'organismo di controllo, il codice dell'operatore. I gusci devono riportare la stampigliatura di legge (DM 13/11/2007) in cui si possano codificare il tipo di allevamento, il paese (nazione) di origine, il Comune e la Provincia di fabbricazione e l'Identità del fabbricante.

6. ALIMENTI CONGELATI/SURGELATI

CARATTERISTICHE GENERALI

Devono essere preparati e confezionati in conformità alla L. 27/01/68 n°32, al D.L. 27701/1992 N. 110 e successive modifiche. Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato da automezzi idonei come da D.L. 27/01/1992 N. 110 e successive modifiche. Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18°C, sono tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3 gradi centigradi.

Le confezioni devono possedere i requisiti previsti D.L. 27/01/1992 N. 110 e successive modifiche. In particolare, il suddetto articolo specifica che le confezioni devono:

- assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- assicurare protezione da contaminazioni batteriche;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

I materiali a contatto con i surgelati/congelati devono possedere i requisiti previsti dalla normativa vigente.

Le confezioni devono riportare in etichetta tutto ciò previsto dalle normative vigenti.

I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione. Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore. Dal momento della surgelazione al momento dello scongelamento la temperatura non deve mai essere superiore ai -18 °C in ogni punto dell'alimento. La durata di conservazione dei surgelati è in funzione della temperatura di mantenimento, come riportato in etichetta.

Non devono presentare: alterazioni di colore, odore o sapore; bruciature da freddo; parziali decongelazioni; ammuffimenti; fenomeni di putrefazione profonda. Il test di rancidità deve risultare negativo.

Gli alimenti surgelati/congelati devono riportare le ulteriori seguenti caratteristiche:

- essere di 1° qualità Nazionale o Comunitaria;
- essere conformi alla normativa nazionale e comunitaria per quanto concerne l'aspetto igienico-sanitario, la qualità delle materie prime impiegate e le procedure di lavorazione;
- Il test di rancidità deve risultare negativo.

i) PRODOTTI ORTICOLI SURGELATI

L'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità; non devono essere presenti colorazioni anomale, scottature da freddo, o sostanze e corpi estranei o insetti o larve o loro frammenti; non devono esservi tracce di infestazioni da roditori. Non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità parzialmente spezzate, rotte, eccessivamente molli, decolorate, macchiate o avvizzite.

I prodotti dovranno risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati.

I prodotti dovranno provenire da colture Nazionali o Comunitarie secondo quanto di seguito specificato ed essere di 1° scelta.

I parametri microbiologici dei vegetali surgelati conformi alla normativa vigente in materia.

Le operazioni ed i trattamenti preliminari necessari alla surgelazione devono essere effettuati nel medesimo stabilimento di produzione, con la massima cura, nel minor tempo possibile ed in condizioni igieniche ottimali.

Tutti i prodotti provenienti da coltivazioni biologiche certificate dovranno rispettare la normativa vigente in materia.

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

Inoltre tutti i prodotti richiesti:

- devono risultare: accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito),
- non si devono rilevare attacchi fungini, o attacchi di insetti nè malformazioni;
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere nè insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- devono avere forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà.
- la consistenza non deve essere legnosa nè apparire spappolato;

- Gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

j) MINESTRONE SURGELATO

Il prodotto deve essere composto da verdure miste secondo le percentuali sotto indicate: patate 15%, piselli 15%, carote 15%, fagiolini 13%, fagioli borlotti 9%, zucchine 9%, erbe 6%, pomodori 5%, porri 5%, verze 5%, sedano 3%. Le verdure impiegate, cubettate mm 10x10 (esclusi i piselli), devono essere di giusta maturazione, sane, brillanti, consistenti, non attaccate da parassiti e marciume, surgelate singolarmente, prive di corpi estranei e terrosità.

- FAGIOLINI SURGELATI

Devono essere: giovani e teneri, chiusi e con semi poco sviluppati; sono tollerati leggeri difetti di colorazione e fili corti e poco resistenti; sono esclusi fagiolini affetti. Varietà da Colleticum lindemuthianum; diametro massimo fino a 9 mm.

- SPINACI/ERBETTE

Il prodotto, pulito e surgelato deve essere sano, brillante, di giusta maturazione, privo di foglie marce o attaccate da parassiti, con assenza di corpi estranei e terrosi.

- ZUCCHINE

Il prodotto, pulito e surgelato deve essere sano, di giusta maturazione, privo di parassiti e/o corpi estranei e/o terrosi. Ottenuto da frutti di medie dimensioni, con pochi semi.

- PISELLI FINI

Il prodotto deve essere sano, brillante, intero, di giusta maturazione, colore omogeneo, surgelato singolarmente, esente dai difetti previsti nelle specifiche Campden Internazionale. Il diametro dei piselli deve essere al massimo di mm 9,5. Grado tenderometrico massimo 105.

- ASPARAGI – PUNTE SURGELATE

Il prodotto deve essere sano, brillante, di giusta maturazione, privo di foglie marce o attaccate da parassiti, con assenza di corpi estranei e terrosi. Deve contenere solo le punte di pezzatura uniforme.

- CAROTE A RONDELLE SURGELATE/ CAROTINE BABY

Le carote devono presentarsi a rondelle di diametro non superiore ai 30mm. Le carotine baby 50-70mm di lunghezza in pezzature uniformi, devono essere di colore intenso e dopo scongelamento non risultare spugnose.

- CUORI DI CARCIOFO SURGELATI

Il prodotto, pulito e surgelato deve essere sano, brillante, di giusta maturazione, privo di residui di spine e non legnosi.

- CAVOLFIOR SURGELATO / BROCCOLI

I prodotti devono risultare puliti, nei tipici ciuffetti, ben separati e di forma tipica. La colorazione deve essere caratteristica e brillante.

- FAGIOLI SURGELATI

Cultivar Richieste: Borlotta, Cannellino.

- PATATE BASTONCINO PRE-FRITTE

Confezioni gr 1000 e gr 5000, senza grassi idrogenati e grassi da palma e da cocco.

a) PRODOTTI ITTICI SURGELATI

In ottemperanza ai regolamenti CE 104/1999, Reg CE 2065/2001, CE 853/2004, 854/2004, DM 27/03/2002 e norme collegate e di applicazione, che stabiliscono le norme sanitarie applicabili alla produzione e commercializzazione dei prodotti della pesca, i prodotti dovranno rispondere ai seguenti requisiti:

a) essere catturati ed eventualmente manipolati per il dissanguamento, la decapitazione, l'eviscerazione e il taglio delle pinne, refrigerati o congelati a bordo della nave, conformemente alle norme igieniche stabilite dai sopra citati regolamenti CE;

b) l'immagazzinamento deve avvenire in condizioni igieniche in stabilimenti riconosciuti dal Ministero della Sanità e quindi in possesso di un numero di riconoscimento CE;

c) devono essere sottoposti ad un controllo sanitario volto a garantire la corretta manipolazione dei prodotti della pesca, lo stato di pulizia dei locali, degli impianti, degli utensili e dell'igiene del personale, nonché le condizioni di conservazione, trasporto e commercializzazione. Ad integrazione potranno anche essere compiuti controlli chimici o microbiologici.

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 tolettati 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.

La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo. La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni. La forma deve essere quella tipica della specie. L'odore deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo aver portato il pesce ad una temperatura di 15°/20°C. La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente. I filetti e i tranci non devono presentare: corpi estranei; residui di sangue (coaguli-ematomi); pinneo resti di pinne; residui di membrane/parete addominale; colorazione anormale; bruciatura da freddo; attacchi parassitari. Deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante. 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.

La contaminazione da mercurio dovrà essere inferiore a 1,0 mg/Kg come stabilito dal reg CE 221/2002. Il pesce deve essere privo di polifosfati, acidificanti o qualsiasi altro additivo. Il pesce deve essere costituito da tranci o filetti e non da preparati a base di carne di pesce o filetti ottenuti da carne di pesce pressata.

I prodotti richiesti sono:

- **Filetti di platessa (*pleuroctones platessa*)** spellata di categoria n.3 e 4
 - Cuore di nasello (*merluccius merluccius*, *merluccius productus*, *merluccius hubbsi*, *merluccius capensis*)
 - **Filetti di halibut (*hippoglossus-hippoglossus*)**
 - **Filetti di merluzzo** (genere *merluccius hubbsi*, *gayi*, *productus*).
 - **Bastoncini di merluzzo:** prodotto ricavato da filetti di merluzzo (genere *merluccius hubbsi*, *gayi*, *productus*). I bastoncini di merluzzo devono avere un buon rapporto panatura-pesce prodotti con carni di color bianco, prive di macchie anomale, di pelle, di spine, di parti estranee o resti di lavorazioni. La percentuale di merluzzo deve essere almeno del 65%. Non sono ammessi gli impasti di pesce. L'impanatura priva di uovo e prodotti a base di uovo.
- I filetti di platessa non devono essere inferiori a 50 g se della categoria n.4, e 80 g se della cat. n.3. Nei filetti di platessa o limanda non è ammessa la presenza di alcuna spina. I filetti di altri pesci non devono presentare spine superiori a 5 mm. E' tollerata la presenza di una sola spina inferiore a 5 mm per ogni fornitura.

Parametri chimici

pH : < 6,2-7

TMA (Trimetilammina) 1 mg/100 g.

TVN (Basi azotate volatili) < 30 mg/100 g.

Parametri fisici

Nasello: Glassatura 12%, Calo peso 15% Platessa:

Glassatura max 20%, Calo peso 30%.

Halibut: Glassatura max 12%, Calo peso 15%.

Merluzzo: Glassatura 10%, Calo peso 15%

c) GELATI

Il gelato deve corrispondere alle norme igieniche dei prodotti preconfezionati e a tutte le disposizioni normative in materia di produzione e confezionamento. Le materie prime impiegate devono essere accuratamente selezionate, essere prive di inquinamento microbico e con una carica batterica rientrante nei limiti di cui al D. Lgs. 193/2007 e succ. mod. e integrazioni. Si richiede un prodotto contenente i seguenti ingredienti: a base di latte intero o p.s. (primo ingrediente) zucchero, burro o oli vegetali non idrogenati, panna, cacao o alla frutta (min 10%), addensanti, aromi naturali. Privo di uovo e prodotti a base di uovo e senza glutine. Il prodotto dovrà avere una formulazione semplice, dove figurano il numero minimo di additivi, necessari alla buona tecnica industriale.

Il trasporto deve essere effettuato con mezzi idonei, mantenendo il prodotto alla temperatura di -18°C o inferiore con la tolleranza prevista di +3°C in fase di carico e scarico.

Dovranno essere fornite coppette da gr. 50 nei gusti vaniglia e cioccolato, limone e fragola, fiordilatte.

d) PASTA ALL'UOVO PER LASAGNE (prodotto surgelato)

La pasta all'uovo surgelata deve essere prodotta esclusivamente con semola di grano duro e con l'aggiunta di almeno quattro uova intere di gallina, prive di guscio, per un peso complessivo non inferiore a grammi 200 di uova per chilogrammo di semola.

Le uova possono essere sostituite da una corrispondente quantità di ovoprodotto liquido prodotto esclusivamente con uova intere di gallina, rispondente ai requisiti del D. Lgs. 65/1993 e succ. modifiche e/o integrazioni. Il prodotto deve essere esente da additivi e di 1° qualità ed essere conforme alla normativa vigente (D.P.R. 9 febbraio 2001, n.187, D.P.R. 05/03/2013 n.41). La pasta dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- umidità massima 12,50%;
- acidità massima gradi 5 su 100 parti di sostanza secca;
- ceneri a secco comprese tra 0,85/1,05%;
- sostanze azotate sul secco (N x 5,70) minimo 12,50%
- cellulosa sul secco 0,20/0,45%.
- Estratto etereo minimo su gr. 100 di secco gr. 2.80
- Estratto alcolico minimo su gr. 100 di secco gr. 4,00
- Steroli su gr. 100 di secco minimo gr. 0,15

7. GENERI ALIMENTARI VARI

a) OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA 100% ITALIANO

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. L'olio extravergine d'oliva dovrà riportare in etichetta, secondo quanto stabilito dal Regolamento CE 1019/2002, la dicitura chiara ed indelebile: "olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici".

Il prodotto deve essere 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%

Deve avere denominazione "olio extra vergine di oliva 100% italiano" con eventuale aggiunta dell'indicazione della regione o dell'area geografica di coltivazione delle olive. Sono esclusi gli oli ottenuti mediante solvente con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura. E' obbligatorio indicare in etichetta l'annata di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto.

Non deve contenere, neppure in traccia, additivi o coadiuvanti tecnologici (antiossidanti, conservanti generici 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'olio dovrà essere consegnato in contenitori a perdere sigillati in vetro scuro da 1l. e in lattine con banda stagnata da 5l.

b) OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA 100% ITALIANO da Agricoltura Biologica

Il prodotto deve avere le caratteristiche del prodotto convenzionale sopra descritte e deve avere denominazione "olio extra vergine di oliva 100% italiano da Agricoltura biologica" e 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. È 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 1l. Nel caso sia previsto l'utilizzo di oli di semi si ricorda che devono rispondere ai requisiti di composizione previste dalla Legge n°35/1968.

c) OLIO DI SEMI

Prodotti che devono rispondere ai requisiti di composizione previste dalla Legge n°35/1968 e successive integrazioni e modifiche.

In etichetta alla denominazione "olio di semi" dovrà aggiungersi l'indicazione della specie del seme oleosodi estrazione. Verrà preferita la tipologia "olio di semi di monoseme" ottenuta da: arachide o mais o girasole. La fornitura dovrà prevedere confezioni da litri 1 in contenitori di vetro o PETe da litri 5 in latte, sigillate ed etichettate a norma di legge.

d) POMODORI PELATI – POMODORO A PEZZETTI – PASSATA DI POMODORO

I pomodori pelati devono essere ottenuti direttamente da pomodori selezionati delle varietà locali o nazionali, con esclusione delle varietà ibride e transgeniche, lavorati e confezionati in Italia. Devono essere ricavati direttamente da frutti 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. I pelati risulteranno di sapore delicato, non acido, tendenzialmente zuccherino, di media grandezza e non dovranno aver subito manipolazioni prima del confezionamento che non siano la scottatura e la pelatura. Devono possedere i requisiti previsti dalla L. 10/03/1969, n°96 ed il suo regolamento D.P.R. 11/04/1975 n.428. La suddetta norma prevede, fra l'altro che i Devono essere stati prodotti nella stessa annata o al massimo nella annata precedente rispetto a quella della consegna.

I pomodori pelati devono essere immersi in liquido di governo. Il peso netto del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso comprensivo del liquido indicato sulla confezione. Il residuo secco al netto del sale eventualmente aggiunto non deve essere inferiore al 4,5%. Peso netto e peso netto sgocciolato vanno indicati in etichetta.

Analoghe caratteristiche devono essere possedute al pomodoro a pezzetti e dalle passate. La passata non deve contenere bucce e semi.

I pomodori pelati e quelli a pezzetti devono essere consegnati in barattoli in banda stagnata, con chiusura ermetica. La banda stagnata deve rispondere ai requisiti previsti dalla normativa vigente in materia di materiali a contatto con gli alimenti. La passata eventualmente anche in vetro.

Le confezioni non devono presentare ammaccature, bombature, punti di ruggine esterni e di corrosione interni. Non deve avere la presenza di conservanti o aromatizzanti artificiali.

Sulla confezione devono essere riportate tutte le informazioni ritenute utili alla identificazione e tracciabilità del prodotto, ai sensi della normativa vigente.

In etichetta deve essere segnalato che il prodotto deve essere di provenienza nazionale e lavorato in Italia. Il prodotto biologico deve essere certificato secondo il Reg. CE n. 834 /2007 e Reg. CE 889/2008.

Sono richiesti latte e barattoli di varia pezzatura e peso.

e) PESTO genovese senza glutine

Prodotto di buona tecnologia, con la seguente composizione: basilico, pecorino, grana padano o Parmigiano Reggiano, pinoli, olio extra vergine di oliva, sale. I grassi presenti dovranno essere olio extravergine di oliva o eventualmente olio monoseme (girasole o arachide). Si richiedono confezioni in vetro, stabili a temperatura ambiente, di vario peso.

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

f) MAIONESE di produzione industriale

Deve essere prodotta con buona tecnica di fabbricazione a base di uova e olii vegetali.

Non deve presentare odore o sapore anomali dovuti a inacidimento e/o ad errate tecniche di conservazione.

Si richiedono confezioni in vetro, stabili a temperatura ambiente, di vario peso.

Etichettatura e confezionamento a norma di legge.

Gli additivi utilizzati per la preparazione devono essere conformi al D.M. 31 marzo 1965 e successive modifiche.

g) TONNO AL NATURALE

Prodotto con caratteristiche identiche a quello sott'olio ma confezionato al naturale sotto acqua e sale.

Si richiede un tonno di qualità: poco salato, di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera, non stopposo, compatto e non sbriciolato, di colore omogeneo, con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce, assenza di parti estranee.

L'etichettatura e la presentazione dovranno essere a norma di legge.

Confezioni monorazione da 80g con l'apertura a strappo e confezioni da 2kg.

h) TONNO ALL'OLIO DI OLIVA

I tranci di tonno devono essere di prima scelta, forniti in confezioni originali con il marchio del produttore, provenire da stabilimenti nazionali o comunitari riconosciuti CEE e conservati solo in olio di oliva.

Preparato a regola d'arte, da esemplari in perfette condizioni di freschezza al momento della lavorazione e inscatolato in pezzi regolari di grandezza proporzionata alla grandezza della scatola; il trancio deve risultare intero con colorazione uniforme ed esente da ossidazioni o da decolorazioni e rosa nel suo interno con consistenza uniforme e compatta. All'atto dell'apertura della scatola, il tonno deve risultare totalmente immerso nell'olio d'oliva, non deve emanare odore sgradevole, tolto dalla scatola e privato dell'olio, dovrà conservare anche un'ora dopo, il suo normale colore, senza annerimenti, né viraggi di colore. Il prodotto che si presentasse con colorazione biancastra tendente al verde non saranno accettati.

L'etichettatura e la presentazione dovranno essere a norma di legge.

I contenitori in banda stagnata non dovranno essere schiacciati, arrugginiti, né presentare macchie o colorazioni o altro difetto, sia all'interno che all'esterno.

Confezioni monorazione da 80g con l'apertura a strappo e confezioni da 2kg.

i) MAIS A VAPORE

I vegetali devono risultare maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve e insetti, privi di difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore; inoltre il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni. Gli scarti in meno sul peso netto, rispetto alla dichiarazione, non devono superare l'1%, per confezioni di peso tra 1 e 5 Kg. Sulla confezione devono essere riportate tutte le informazioni ritenute utili alla identificazione e tracciabilità del prodotto, ai sensi della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni. Il prodotto può essere consegnato in barattoli in banda stagnata, con chiusura ermetica, oppure in confezioni tetrapack o vetro. La banda stagnata deve rispondere ai requisiti previsti dalla normativa vigente in materia e successive modifiche e/o integrazioni

j) VEGETALI CONSERVATI IN BARATTOLO O SCATOLA (Fagioli Bianchi Spagna - Cannellini – Borlotti al naturale –

Fagiolini Medio /Fini – Piselli fini – Cipolle al naturale – Olive Verdi/Nere con e senza nocciolo e a rondelle – Antipasto sott' olio – Giardiniera sott' aceto – Capperi sott' aceto e sotto sale – Carciofini sott' olio – Cetrioli sott' aceto)

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. Il prodotto deve essere ottenuto da vegetali maturi ben sviluppati, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie. Il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni. Il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato, né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico. Sono richiesti latte e barattoli di varia pezzatura e peso.

k) LIEVITO IN POLVERE VANIGLIATO per dolci

Deve essere di consistenza impalpabile, priva di grumi, corpi estranei e segni di umidità; può essere "vanigliato", ovvero aromatizzato alla vanillina. Non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli; Il confezionamento deve essere in bustine monodose e in confezione da 5 kg.

l) CREMA DI NOCCIOLA

prodotto biologico 100%

Crema nocciola spalmabile composta da pasta di nocciole (16%) zucchero, olio vegetale non idrogenato, latte scremato, burro di cacao. Non deve contenere grassi idrogenati.

m) CACAO MAGRO IN POLVERE

Il cacao magro in polvere richiesto deve essere ottenuto dai semi di cacao di qualità pregiata contenente il 20% di burro di cacao (calcolato in base alla sostanza della massa secca) e max 9% di acqua.

CONFEZIONI DA 100 g. Deve essere definito secondo il D. Lgs. 178/03

n) ACETO

Ottenuto dalla fermentazione acetica del vino rosso o bianco, deve contenere più del 6% di acidità totale espressa come acido acetico ad una quota residua di alcool non superiore all'1,5% in volume. Non ci deve essere aggiunta di sostanze acetiche di sorta e la colorazione deve essere naturale senza aggiunta di coloranti. Non deve avere odori o sapori estranei e sgradevoli.

L'aceto può essere imbottigliato solamente in bottiglie aventi rispettivamente la capacità di litri 2, litri 1, litri 0,500 e litri 0,250, descritti dall'art. 29 D.P.R. n°162/1965 (vedi anche l'art.11 D.P.R. n°773/1968 e Legge n.°527/1982). Le etichette dei contenitori devono riportare quanto richiesto dal D.P.R. n°162/1965 e dal DL.vo 109/1992, dal DL.vo 68/2000, dal Reg UE 1169/2011 e successive modifiche ed integrazioni.

o) SALE FINO - SALE GROSSO marino iodato

E' richiesto il sale marino da cucina iodato ottenuto dall' acqua di mare, oppure dalle salamoie naturali. il sale ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato ". Il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei. Tutto il sale, sia fino sia grosso, deve essere del tipo iodato.

Il sale grosso e il sale fino devono corrispondere in tutto alle disposizioni del D.M. 31.01.1997 n°106, del DM n 562 del 1995 e della Legge 55 del 21 marzo 2005.

Dovrà essere in pezzature al max di 1kg per evitare la scorretta utilizzazione dello iodio che tende a depositarsi sul fondo.

p) AROMI E SPEZIE

Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie degli ingredienti; naturali, vegetali essiccati. Il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti; Non devono presentare odore, colore e sapore anomali;

Sono richieste tipologie intere e in polvere di:

- erbe aromatiche: origano, maggiorana, timo, ecc.
- spezie: noce moscata.

q) ZAFFERANO

Deve essere ricavato dalla essiccazione e dalla macinazione degli stimmi del *Crocus sativus* pianta che viene coltivata nell' Europa centrale e meridionale, non essere mescolato con filamenti o polveri estranee. Lo zafferano in polvere deve essere fornito in confezioni sigillate contenenti bustine da g 1-2 (fino ad un massimo di 100 bustine), recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice; per le norme sulla tutela della denominazione di zafferano riferirsi al R.D.L. n. 2217 del 12.11.1936.

r) 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 Ss.mm. I prodotti dovranno essere in bustine;

s) THE' ISTANTANEO IN POLVERE DETEINATO

Il prodotto deve essere privo di edulcoranti e conservanti ad eccezione dell'acido citrico o ascorbico come antiossidanti.

t) CAMOMILLA GRANULARE ISTANTANEA

La camomilla costituita da un estratto granulare istantaneo proveniente dal fiore di camomilla deve presentare odore e sapore tipiche del fiore da cui proviene. Non deve presentare odore e sapore anomali e sgradevoli (di stantio, di muffa, ecc.) né essere invasa da parassiti, alterata ed adulterata e non deve essere prodotta con ingredienti transgenici, né contenere conservanti, emulsionanti o dolcificanti diversi dallo zucchero. Il prodotto deve essere pronto all'uso, previa aggiunta di acqua opportunamente riscaldata.

u) ORZO SOLUBILE

Di filiera comunitaria.

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

Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal DD. Legislativi 109/92 e 68/00, dal Reg. UE

1169/2011 e successive modifiche ed integrazioni.

v) ZUCCHERO SEMOLATO BIANCO

Deve essere estratto dalla barbabietola e non deve contenere più del 5% di zucchero riduttore.

Deve essere raffinato e semolato, non sofisticato con glucosio, saccarina o altre sostanze organiche minerali; deve avere un colore bianco argento o bianco latte, sapore dolce, con assenza di sapori estranei e impurità.

Si richiede inoltre ZUCCHERO impalpabile vanigliato in confezioni da 1kg.

w) ZUCCHERO DI CANNA Prodotto biologico

Lo zucchero di canna integrale non deve essere sottoposto ad alcuna raffinazione. Non deve presentare impurità, modificazioni idroscopiche o residui di insetti. Si richiedono confezioni da 500g. o 1Kg.

x) CONFETTURA DI FRUTTA da Agricoltura Biologica

Il prodotto deve provenire da colture nazionali o comunitarie. Devono possedere i requisiti previsti dalla legge D.P.R. n° 401/82 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.

La confettura deve essere costituita da frutta, intera o a pezzi;

il prodotto deve essere ottenuto con metodi che compromettano il meno possibile la qualità della frutta di partenza.

All'esame organolettico non devono riscontrarsi:

- caramellizzazione degli zuccheri;
- sineresi;
- cristallizzazione degli zuccheri;
- sapori estranei;
- ammuffimenti;
- presenza di noccioli interi o loro frammenti, di foglie, di insetti o loro frammenti, altri materiali estranei.

Potranno essere utilizzati tutti i tipi di zucchero ammessi dalla normativa vigente. Potranno essere utilizzati anche miele, concentrati e sciroppi vegetali, malto di cereali, è tollerata la presenza di pectina come gelificante e di correttori di acidità, sono escluse sostanze antifementative, anche sotto forma di residui in traccia presenti originariamente nei semilavorati. Qualora i parametri merceologici dei prodotti dolcificati con sostanze diverse dallo zucchero non consentissero la denominazione di "confettura extra", a condizione che sia garantito un quantitativo di frutta non inferiore a quella prevista per la confettura extra e che gli ingredienti siano esclusivamente quelli qui dettagliati, è ammessa la costituzione del prodotto, indipendentemente dalla denominazione di vendita (esempio: composta di frutta, preparato a base di frutta eccetera). Il prodotto sarà fornito Vari gusti: fragola, ciliegia, pesca, albicocca, prugne, ecc. Si richiedono confezioni:

- monoporzione da 25 gr;
- in vaso di vetro dal contenuto netto tra 300 e 400 grammi.

y) MIELE

Il prodotto deve rispondere ai requisiti di legge n.753/82 e aggiornamenti. Un miele di produzione esclusivamente ITALIANA. Il prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti, o parassiti, covate o granelli di sabbia. Deve essere un miele vergine ossia non sottoposto a trattamenti termici e possessa le caratteristiche stabilite dalla legge.

z) CIOCCOLATO EXTRA AL LATTE E FONDENTE

Il prodotto dovrà essere costituito da pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, latte (se al latte). Il cioccolato dovrà essere extra cioè con minimo il 45% di cacao e il 28% di burro di cacao. Non potrà contenere altri grassi vegetali ad eccezione del burro di cacao.

aa) LIEVITO FRESCO

Il lievito di birra deve essere consegnato fresco in cubetti confezionati singolarmente chiusi etichettati secondo le normative vigenti.

Il lievito di birra deve essere consegnato nel rispetto delle caratteristiche tipiche del prodotto ed idoneo all'utilizzo cui è destinato.

bb) LIEVITO NATURALE MADRE DISIDRATATO

Lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0" in polvere. No OGM. Deve essere di aspetto bianco avorio, odore tipico, sapore acidulo.

Caratteristiche Chimico-Fisiche: Umidità 7% Max, PH 3 -1,5

8. BEVANDE

a) SUCCHI DI FRUTTA da Agricoltura Biologica 100% (pera, mela, pesca, albicocca)

Il prodotto è quello definito dal D.P.R. n. 489 18 maggio 1982 così come modificato dal Decreto Ministeriale 7/05/92 n° 399 nonché dal D.L.vo 21/05/2004 n°151/R e dai suoi allegati.

Per gli zuccheri impiegati si demanda alla legge n. 139 - 31 marzo 1980 - art. 1. I

prodotti devono riportare sull' imballaggio:

- denominazione a loro riservata
- elenco degli ingredienti, ivi compresi gli additivi e la quantità
- nome della ditta produttrice
- nome della ditta confezionatrice
- luogo di produzione
- la menzione di "zuccherato" per i succhi di frutta con aggiunta di zuccheri

Il termine minimo di conservazione come da D.P.R. n. 489 del 18 maggio 1982. Il contenuto di ogni bottiglia o tetrabrik deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta. Il prodotto non deve presentare alcuna alterazione. Il prodotto non deve contenere anidride solforosa in quantità superiore a 100 mg/litro come da art. 9 lett. D) né antifermentativi aggiunti. Deve presentarsi piuttosto omogeneo, senza eccessiva formazione di residui sul fondo, non deve presentare odore, colore e sapore anomali; Il quantitativo di polpa di frutta deve essere superiore del 50%. Il prodotto deve essere senza zucchero. I gusti richiesti saranno:

- Pera, mela, pesca, albicocca.

Le confezioni in tetrabrik o bottigliette monoporzione.

b) SPREMUTA D'ARANCIA

La spremuta deve essere 100% puro succo di arancia, sottoposta a trattamento di pastorizzazione, da tenere in ambiente refrigerato. Ogni singola confezione deve avere il TMC ed essere etichettata a norma di legge. Il prodotto deve essere esente da aromi, aromatizzanti, conservanti zuccheri o altri ingredienti. La spremuta deve essere confezionata in tetrabrik o bottiglia da 750ml o da 1l.

9. PRODOTTI DIETETICI SENZA GLUTINE PER CELIACI

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 il logo del Ministero della Salute o anche il logo della spiga sbarrata. Devono riportare la dicitura "senza glutine", rispettare la normativa vigente in materia di etichettatura con particolare riferimento alla segnalazione degli allergeni.

Gli alimenti senza glutine, delle varie tipologie indicate, devono essere costituiti da ingredienti naturalmente privi di glutine e, nel rispetto della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni, non devono contenere glutine in quantità superiore a 20ppm e non devono aver subito contaminazione durante le fasi di produzione, lavorazione, stoccaggio.

Tutti i prodotti senza glutine devono essere consegnati nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare al momento della consegna e può essere variabile in funzione della categoria di alimenti ma cmq mai inferiore al 60%.

Gli alimenti senza glutine richiesti sono i seguenti:

- Base per pizza (precotta) in confezione da gr. 300 (2 pezzi)
- Crackers in confezione da 150 gr. o in monoporzione gr. 40
- Merendine (plumcake, crostatina, tortina di pan di spagna farcita con crema cacao o albicocca) in confezioni da 150 -180 gr o in monoporzione da 40-50 gr.
- Wafers alla vaniglia in confezioni monoporzioni da 40-50 gr.
- Pane e panini (baguette, rustico, rosette) in confezioni da 250 gr. o monoporzione da 50-60 gr.
- Pasta e pastina vari formati in confezione da 250 -500 gr.
- Pangrattato preparato per impanature in confezione da 150-350 gr.

- Pasta fresca all'uovo, fresca o surgelata, con o senza ripieno (tortellini, ravioli, lasagne, tagliatelle)
- Gnocchi di patate freschi o surgelati
- Gelato vari gusti in confezione singola
- Grissini

LATTE DI SOIA

Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
 deve essere di colore bianco o bianco giallastro;
 non deve presentare separazione delle fasi, grumi;
 non deve presentare odore, colore o sapore anomali;
 deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
 Si richiedono confezioni monoporzione tetrabrik da 500ml.

YOGURT ALLA SOIA

Lo yogurt alla soia deve essere prodotto con latte di soia concentrato cui sono stati aggiunti fermenti lattici e zuccheri quali fruttosio, glucosio o saccarosio. Può essere anche alla frutta. Lo yogurt alla soia non deve contenere lattosio.

Lo yogurt di soia deve essere di colore bianco-latte tendente all'avorio, di consistenza liquida cremoso, di aspetto liscio e omogeneo, senza separazione di siero. Deve avere un gusto dolce-aromatico con leggera vena acidula, ma gradevole.

Si richiedono vari gusti in confezioni da 125 gr.

GELATO ALLA SOIA

Il gelato deve essere prodotto artigianalmente o industrialmente con latte di soia al 100%, dolcificato con zucchero di canna, preparato con materie prime accuratamente selezionate, di ottima qualità, prive di inquinamento microbico e con una carica batterica rientrante nei limiti di legge. Deve rispondere alle norme igieniche dei prodotti preconfezionati. Il gelato deve essere privo di lattosio e colesterolo. Il gelato di soia può essere bianco o con aggiunta di cioccolato o variegato alla frutta.

POLPA DI FRUTTA NATURALE AL 100% (purea/mousse di frutta)

Prodotto ottenuto esclusivamente da frutta sottoposta a trattamento di conservazione fisico non termico e confezionata monodose in vaschette metalliche a norma di legge e sigillate. La mousse deve presentarsi con massa omogenea, più o meno compatta con aroma, sapore e colore caratteristici del frutto di provenienza. Il prodotto non deve presentare odore, colore e sapore anomali. Deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Il prodotto richiesto deve composto soltanto da frutta al 100% senza aggiunta di zucchero, privo di conservanti e additivi. È ammesso come antiossidante, solo l'acido ascorbico (E300).

Si richiedono confezioni monoporzioni da 100 gr. in vari gusti. Da preferire la mousse monofrutta.

10.CARNE BOVINA

Carne bovina fresca, sezionata s/o (senz'osso), e confezionata in sottovuoto nei singoli tagli anatomici, chedeve provenire da stabilimenti autorizzati ai sensi del D. Lgs. 286/94 (M e/o S).

Le carni devono provenire da allevamenti nazionali, presentare la bollatura sanitaria CEE e l'identificazione della Classificazione europea: griglia EUROP 1-5 (vedi Decreto n. 298 del 04.05.1998).

Le CARNI BOVINE fresche, refrigerate e confezionate sottovuoto devono provenire da carcasse appartenenti alle seguenti classi secondo la classificazione commerciale di cui al Reg. 1208/81/CEE:

- categoria A Vitelloni (carcasse di giovani animali maschi non castrati di età inferiore ai 24 mesi); o categoria E Manze (carcasse di altri animali femmine);
- conformazione U (Ottima: profili nell'insieme convessi - sviluppo muscolare abbondante) o R (Buona: profili nell'insieme rettilinei - sviluppo muscolare buono);
- copertura in grasso: 2 (Scarso: sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti);

Inoltre devono:

- devono essere ottenuti dalla lavorazione (disosso, sezionamento e confezionamento), di carni macellate da non più di 5 giorni (ottimale tra il 3 e 5 giorni dalla macellazione);
- devono presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari, che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- devono essere confezionati dopo un'accurata rifilatura, in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 6-7%, costituito da grasso e connettivo di copertura e liquido trasudato.
- 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;
- riportare in apposito documento commerciale di accompagnamento: 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 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 dalle direttive del Consiglio 86/469/CEE del 16/09/86 e successive modifiche;
- Il sistema di etichettatura ai sensi del D.M.30 agosto 2000 obbligatoria per le carni bovine prevede inoltre che sia indicato: il numero/codice di identificazione dell'animale, lo Stato CE di nascita dell'animale, lo Stato CE in cui ha avuto luogo l'allevamento dell'animale. lo Stato CE nel quale si trova il macello e il laboratorio di sezionamento, il numero di riconoscimento del macello e del laboratorio di sezionamento presso il quale sono state ottenute le carni,

Le carni devono essere esenti da qualsiasi difetto, ottenute da selezione accurata, regolarmente macellate e successivamente bollate ai sensi del D. Lgs n.286 del 18/09/94. Devono provenire da bovini macellati e sezionati in stabilimenti autorizzati CEE. Deve essere dichiarato per ogni singolo animale inviato alla macellazione, che ai medesimi animali non sono state somministrate sostanze vietate (D. Lgs n.118 del 27/01/92, modificato dal D. Lgs n. 336 del 4 agosto 1999). Ovvero sostanze ad effetto anabolizzante, sostanze estrogene diverse dagli stilbenici, sostanze ad azione androgena o gestagena, nonché sostanze ad attività antibatterica quali sulfamidici, antibiotici, ecc.. Devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Imballaggio: I tagli di carne fresca devono essere confezionati sottovuoto secondo le norme di cui al cap. XII del All.1 del D.L.von.286 /94. I suddetti tagli devono essere confezionati usando involucri e materiali conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano il loro impiego. La confezione deve avere involucro integro, ben aderente alla carne.

Trasporto: È fatto divieto assoluto di trasportare promiscuamente prodotti refrigerati e congelati e/osurgelati.

Macelli e laboratori di sezionamento: devono essere riconosciuti idonei dal ministero della sanità ad esportare carni fresche nei paesi comunitari, ovvero devono essere in possesso, al momento della presentazione dell'offerta e per l'intera durata della fornitura, di bollo CEE "M" e/o "S". Devono soddisfare le vigenti disposizioni sanitarie ai sensi della legge n.283 del 30/04/62 e del D.L.gs 286/94 e dei Regolamenti CE 853/2004 854/2004, 2074/2005e successivi aggiornamenti e integrazioni. Le carni commercializzate devono presentare il bollo della visita sanitaria e di classifica. Gli animali macellati devono provenire da allevamenti nazionali. Sono richieste le seguenti tipologie:

a) VITELLONE

Devono essere carni di animali non appartenenti alla categoria vitelli, ai sensi della legge n. 171/74 Art.2 e successive modifiche, come legge n.63/77. L'età dell'animale non deve superare i 24 mesi. Deve essere dichiarata l'appartenenza delle singole carcasse di bovino adulto, alla categoria A o E, secondo il regolamento CEE 91/1026. Non sono accettate carni dichiarate di vacca o che presentano le caratteristiche di consistenza e di colore dei muscoli e del grasso di copertura di suddetti animali. I tagli anatomici previsti per il bovino adulto (vitellone) sono: spalla, sottospalla, noce, scamone, girello, fesa, roast-beef s/o, filetto, petto s/o, pancia.

b) VITELLO

La carne deve essere di colore bianco-rosato, tenera, a grana fine, con grasso d'aspetto bianco, consistente, di odore latteo. I tagli anatomici previsti per il vitello sono: noce, scamone, fesa, girello, spalla, sottospalla, roast-beef s/o, filetto, petto s/o, pancia.

c) OSSA PER BRODO

Devono presentarsi monde il più possibile da sangue, grumi di carne o tessuto connettivale, con le superfici articolari integre. Non devono presentare scheggiature né eccessiva porosità. La superficie deve essere di

colorazione uniforme, bianco- giallastra, senza visibili alterazioni e non presentare cattivi odori. Sono preferite le ossa del costato o del ginocchio (articolazione carsica o carpica).

I tagli anatomici delle carni fresche dovranno essere consegnate in confezioni sottovuoto del peso singolo non superiore a 5 Kg. La carne deve avere una vita residua superiore al 50%.

d) HAMBURGER DI VITELLONE

Gli hamburger devono essere preparati con carne di vitellone italiano non OGM. Il macinato per la preparazione delle polpette deve essere ottenuta da carni fresche magre, essere a grana fine, con una percentuale di grasso non superiore al 7%, esente da parenchimi, ghiandole e linfonodi.

Devono avere un peso di 80 – 100 GRAMMI

11. CARNE SUINA

a) CARNI DI SUINO REFRIGERATE *allevate nella Regione Lombardia/Emilia Romagna/Piemonte.*

La carne suina fresca o trasformata deve avere le seguenti caratteristiche:

- proveniente da soggetti ed incroci riconducibili a tipi genetici autoctoni italiani, purché allevamenti iscritti a libri genealogici ed ibridi provenienti da schemi di selezione attuati con metodi compatibili con quelli prescritti dal Libro genealogico italiano. Il peso vivo medio per partita al momento della macellazione (non prima dei 9 mesi dalla nascita) , compreso tra i 144 e 176 Kg. , con buona resa in tagli magri ed un giusto equilibrio tra tagli carnosì ed adiposi (carne magra compresa tra 40 e 55%);
- alimentazione dei suini con mangimi no OGM;
- rintracciabilità della carne suina dall'allevamento di nascita alla vendita

La classificazione delle carcasse deve rientrare nelle classi U, R, O;

La carne di suino deve provenire da allevamenti della Regione Lombardia/Emilia Romagna/Piemonte.

La carne non deve essere con aggiunta di condimenti, aromi, additivi, né essere stata sottoposta a trattamenti particolari con sostanze conservanti: antiossidanti (acido ascorbico, nitrati, nitriti, ecc.) e/o antibiotici (tetracicline) e non deve presentare zone sbiadite e/o con colorazioni anomale.

Il taglio anatomico richiesto è il carré disossato (arista) fresco preferibilmente in confezione sotto vuoto. I tagli di carne fresca devono essere confezionati sottovuoto secondo le norme di cui al cap. XII del All.1 del D.L.von.286 /94. I suddetti tagli devono essere confezionati usando involucri e materiali conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano il loro impiego. La confezione deve avere involucro integro, ben aderente alla carne. Ed etichettatura a norma di legge.

a) SALSICCIA FRESCA DI MAIALE

La salsiccia fresca di maiale deve essere ottenuta da trito di carne suina con eventuale aggiunta di sale. La carne di suino deve provenire da allevamenti della Regione Lombardia/Emilia Romagna/Piemonte.

Il prodotto deve essere confezionato con budello naturale, forma cilindrica sottile allungata, senza aggiunta di additivi e conservanti e esaltatori di sapidità (glutammato monosodico).

Devono avere un peso di 60 e 80 grammi a prodotto finito.

12. PASTA FRESCA

Si tratta di paste speciali in confezioni originali sottovuoto o in atmosfera protettiva (D. P. C. M. n. 311/97). Gli ingredienti impiegati nella produzione devono essere chiaramente indicati nelle forme di legge. I prodotti dovranno provenire da laboratori autorizzati/registratori CE; quelle con ripieno contengono impasti di verdure e latticini o di carni freschi.

Prodotte e confezionate in Italia. Il grano duro deve provenire dall'Italia.

Deve rispondere ai requisiti previsti dall'art. 9 del D.P.R. n. 187/2001 e Circolare Ministeriale 32/85, dalla legge 580 /67. Il ripieno non deve essere inferiore al 40% del peso totale e dev'essere costituito da: ortaggi (es. spinaci, biette, cavolo, carota, zucca), ricotta, parmigiano reggiano e/o altro formaggio, uova pastorizzate, pangrattato, sale, noce moscata, aromi. Le confezioni devono pervenire intatte.

b) PASTA ALL'UOVO FRESCA

La pasta all'uovo deve essere prodotta esclusivamente con semola di grano duro e con l'aggiunta di almeno quattro uova intere di gallina, prive di guscio, per un peso complessivo non inferiore a grammi 200 di uova per chilogrammo di semola.

Le uova possono essere sostituite da una corrispondente quantità di ovoprodotto liquido prodotto esclusivamente con uova intere di gallina, rispondente ai requisiti del D. Lgs. 65/1993 e succ. modifiche e/o

integrazioni. Il prodotto deve essere esente da additivi e di 1° qualità.

La pasta dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- umidità massima 12,50%;
- acidità massima gradi 5 su 100 parti di sostanza secca;
- ceneri a secco comprese tra 0,85/1,05%;
- sostanze azotate sul secco (N x 5,70) minimo 12,50%
- cellulosa sul secco 0,20/0,45%.
- Estratto etereo minimo su gr. 100 di secco gr. 2.80
- Estratto alcolico minimo su gr. 100 di secco gr. 4,00
- Steroli su gr. 100 di secco minimo gr. 0,151

formati richiesti: TAGLIATELLE

c) TORTELLINI DI CARNE FRESCHI

Devono avere aspetto omogeneo e dopo cottura deve presentare aspetto consistente con pasta soda ed elastica.

La pasta deve essere prodotta esclusivamente con semola di grano duro e con l'aggiunta di almeno quattro uova intere di gallina, prive di guscio, per un peso complessivo non inferiore a grammi 200 di uova per chilogrammo di semola.

Gli ingredienti richiesti nell'impasto sono: carne bovina e suina o avicola, mortadella o prosciutto, formaggio grana o parmigiano, pangrattato, al quale si possono aggiungere in modiche quantità, uova, ortaggi, aromi, spezie e erbe aromatiche.

Il ripieno deve essere compatto e non gommoso, di sapore aromaticamente bilanciato, delicato e poco sapido, con assenza di retrogusto, senza additivi e conservanti. Non devono contenere **glutammato monosodico**.

d) RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI

Devono avere aspetto omogeneo e dopo cottura deve presentare aspetto consistente con pasta soda ed elastica.

La pasta deve essere prodotta esclusivamente con semola di grano duro e con l'aggiunta di almeno quattro uova intere di gallina, prive di guscio, per un peso complessivo non inferiore a grammi 200 di uova per chilogrammo di semola.

Il ripieno deve essere composto da ricotta vaccina almeno pari al 30 %, spinaci, formaggio grana o parmigiano, e pangrattato al quale si possono aggiungere in modiche quantità aromi, spezie e erbe aromatiche

Il ripieno deve essere compatto e non gommoso, di sapore aromaticamente bilanciato, poco sapido, con assenza di retrogusto, senza additivi e conservanti. Non devono contenere **glutammato monosodico**.

e) GNOCCHI DI PATATE FRESCHI

Gli ingredienti impiegati nella produzione devono avere tutti i requisiti di buona qualità e le caratteristiche previste dalle vigenti norme in materia. Gli gnocchi di patate dovranno essere esenti da additivi, antiossidanti, conservanti, emulsionanti di qualsiasi genere, grassi vegetali idrogenati ed esaltatori di sapore (non devono contenere **glutammato monosodico**). Non è consentito l'uso di anidride solforosa o solfiti. Gli gnocchi devono essere preparati con materie quali: patate e/o patate reidratate, farina, uova, cloruro di sodio. Gli gnocchi, di forma ed aspetto tipici, dopo la cottura deve presentarsi di consistenza solida, ma non gommosa, con assenza di retrogusti acidi o amari e presentare il gusto tipico delle patate.

Due sono i formati richiesti: quello "standard" e quello "piccolo" (tipo chicche).

13. PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

CARATTERISTICHE GENERALI E MERCEOLOGICHE

I prodotti ortofrutticoli forniti devono essere conformi alle normative vigenti ed in particolare deve essere garantita la rispondenza alla Legge su eventuale presenza di residui di trattamenti antiparassitari (L.283/62 D.M. 27.02.96 n.° 209 e successive modifiche ed integrazioni, D.M. 09/05/2002 e successive modifiche ed integrazioni). I vegetali freschi devono rispettare il Reg. CE n.° 194/97 per quanto riguarda il contenuto di nitrati. Si richiedono prodotti ortofrutticoli convenzionali, provenienza regionale "FILIERA CORTA" o nazionale e possibilmente a lotta integrata e da agricoltura biologica. Per questi ultimi sono qui richiamate tutte le norme vigenti. Le forniture dovranno rispettare le modalità, quantità e frequenze richieste dal Comune.

L'etichettatura dei prodotti confezionati deve essere conforme al D. L.vo 109/92 , al D.L.vo 68/00 esuccessive modifiche ed integrazioni e riportare sempre il numero di lotto l'origine e la provenienza. La frutta dovrà essere di prima qualità, di recente raccolta, di media o lunga conservazione, purché conservi inalterate le caratteristiche esterne, interne ed organolettiche della specie al giusto grado di maturazione. Per mele, pere, arance potranno essere richieste varietà medie e tardive atte ad una prolungata conservazione. La frutta dovrà essere selezionata, calibrata, pulita, assolutamente esente da difetti. Gli ortaggi dovranno essere di prima qualità e freschi, potranno essere accettate forniture di ortaggi atti alla media e lunga conservazione quali: aglio, cipolle, carote, patate o altro. I prodotti oggetto della gara dovranno corrispondere alle caratteristiche sia per qualità, peso e calibro previste dalle normative vigenti in materia, alla consuetudine locale ed alle esigenze della cucina.

FRUTTA

La frutta deve essere di selezione accurata, esente da difetti visibili sull' epicarpo ed invisibili nella polpa, ed in particolare deve:

- a) presentare le peculiari caratteristiche morfologiche ed organolettiche della specie e delle cultivar (varietà) richieste con regolare ordinazione;
- b) possedere la calibratura richiesta che deve essere indicata ben visibile anche all'esterno dell'imballaggio il quale deve riportare anche le indicazioni di tara o peso netto; come calibratura si intende quella prevista per la prima categoria e per grammature si richiedono: 130-150g per pesche, mele, arance e di 60-70g per albicocche, mandarini, prugne, susine, kiwi; per le banane lunghezza media di 15-20 cm e un peso compreso tra 145 e 200 g
- c) i frutti devono aver raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al pronto consumo o per alcune tipologie essere ben avviati verso la maturazione così da poterla raggiungere entro breve tempo nei magazzini di deposito;
- d) i frutti devono essere omogenei ed uniformi (in particolare per quelli lavorati in colli a due o più strati) composti da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica, alla medesima varietà ed alla stessa zona di produzione;
- e) i frutti devono essere turgidi, sono esclusi quelli avvizziti o appassiti, non devono essere bagnati artificialmente né trasudanti acqua di condensazione per improvviso sbalzo termico, né gementi acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche od in seguito a naturali processi di sopramaturazione;
- f) i frutti devono essere esenti da parassiti o da lesioni ad essi dovute.

Tutta la frutta consegnata dovrà corrispondere I^a categoria ed è tollerato in ciascun imballaggio il 10% in numero o in peso, di esemplari con caratteristiche della categoria II^a. Dovrà essere fornita in condizioni di maturazione di consumo intesa come: "la fase di maturazione del frutto in cui esso presenta le migliori caratteristiche qualitative, cioè nutritive ed organolettiche in rapporto alle esigenze del consumatore".

Le forniture dovranno tenere conto della stagionalità. A titolo esemplificativo si riporta il seguente calendario

FRUTTA	Gen	Feb	Mar	Apr	Mag	Giu	Lug	Ago	Set	Ott	Nov	Dic
Albicocche						x	x	x				
Angurie							x	x				
Arance	x	x	x	x	x						x	x
Banane	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Cachi										x	x	x
Castagne										x	x	
Ciliegie					x	x	x					
Fichi							x	x	x			
Fragole				x	x	x	x	x				
Kiwi	x	x	x	x	x						x	x
Lamponi			x	x		x	x	x				
Mandaranci	x	x									x	x
Mandarini	x	x	x								x	x
Mele	x	x	x	x	x			x	x	x	x	x
Mirtilli						x	x	x	x			
More								x				
Meloni		x					x	x	x			x
Pere	x	x	x	x			x	x	x	x	x	x
Pesche						x	x	x	x			
Pompelmi	x											x
Ribes							x	x				
Susine						x	x	x	x			
Uva								x	x	x		

TIPOLOGIE DI FRUTTA RICHIESTE E CARATTERISTICHE SPECIFICHE

ALBICOCCHES, PRUGNES E SUSINES Devono essere senza peduncolo. I frutti devono essere interi e sono ammessi occasionalmente sulla buccia solamente i seguenti difetti, purché non sia pregiudicato l'aspetto e la conservazione dei frutti e la polpa sia priva di qualsiasi deterioramento: lieve difetto di forma e di sviluppo, lieve difetto di colorazione, lieve ammaccatura, lieve bruciatura, lieve screpolatura.

MELES Devono essere fornite varietà differenti (tipo golden, delicious, stark); sono da escludere le mele con polpa farinosa.

PERES Devono essere fornite varietà diverse (williams, abate, kaiser, conference,) tra quelle a migliore conservabilità.

UVA BIANCA e/o NERA Deve presentarsi in grappoli con acini asciutti e maturi, puliti, di colorazione conforme, con acini privi di ammaccature. Nelle varietà Regina, Italia, Cardinale, Moscato.

ARANES Devono avere un contenuto minimo di succo del 35%. Non devono essere trattati con difenile. MANDARINI e MANDARANCI Possibilmente privi di semi; devono avere un contenuto minimo di succo del 40%.

PESCHES E PESCHES NOCI Possono essere a pasta gialla ed a pasta bianca.

BANANES Devono essere integre ed al giusto grado di maturazione. In media un frutto maturo è costituito da circa il 60% di polpa e da circa il 40% di buccia. Devono essere piene, sode, non danneggiate. I gambi devono essere intatti per essere conservate più a lungo. Questo prodotto può essere richiesto tutto l'anno.

CILIEGES Devono essere provviste di peduncolo non rinsecchito e verde e non presentare bruciature, lesioni, ammaccature o difetti causati da eventi atmosferici.

ACTINIDIES (KIWI) Devono presentare frutti interi, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei di maturazione uniforme.

FRAGOLES devono avere massa polposa conica, globosa o cuoriforme, di colore vivo, dal roseo al rosso violaceo, calice verde. Il prodotto sarà richiesto nel periodo tipico di produzione. Il periodo di maturazione va da aprile a giugno.

COCOMERO (o ANGURIA) forma sferica o ovoidale, a seconda delle varietà. La buccia deve essere liscia, verde all'esterno e bianca all'interno, mentre il colore della polpa varia dal rosso al bianco sporco, a seconda delle varietà. Sono da evitare frutti eccessivamente maturi o immaturi o con parti deteriorate o ammaccate.

FICHIS devono possedere le caratteristiche specifiche delle diverse varietà, sia per quanto riguarda il colore della buccia e della polpa che per la forma e la grandezza. I fichi devono essere maturi ma non ammuffiti,

ammaccati o sfatti e non devono odorare di prodotto fermentato.

MELONI La forma varia a seconda delle varietà, sferica, per i meloni cantalupi, sferica-ovoidale per i meloni reticolati. Il colore della polpa può essere giallo, arancio o verdastro. Sono esclusi i frutti eccessivamente maturi o immaturi, quelli ammuffiti o con ammaccature.

POMPELMI ROSA Deve essere della varietà rosata, con polpa rosata e scorza gialla con pigmentazione rosa. Il diametro in media di 15 cm. Possono essere richiesti tutto l'anno.

LIMONI. Oltre a rispondere ai requisiti minimi di categoria, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà e avere un contenuto minimo in succo del 25% espresso dal rapporto tra il peso del frutto e quello del succo, estratto a mezzo di una pressa a mano. Purché non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione dei frutti, sono tuttavia ammessi: un lieve difetto di colorazione, un lieve difetto di forma, lievidifetti superficiali dell'epidermide, come leggere rameggiature argentate, rugginosità o lievi difetti cicatrizzati dovuti a cause meccaniche, come sfregamento, grandine, urti. Tenuto conto dell'epoca di raccolta e della zona di produzione, sono ammessi frutti con colorazione verde chiara, ma che corrispondano al contenuto minimo di succo.

Cultivar richieste: Sicilia e Campania con acidità superiore a 57 g/l misurati in acido citrico

ORTAGGI

Gli ortaggi devono:

- a) presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie cultivar e qualità richieste;
- b) essere di recente raccolta;
- c) essere ad una naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale;
- d) essere asciutti, privi di terrosità sciolte od aderenti, di altri corpi o prodotti eterogenei;
- e) in relazione alle specie ed alle cultivar ordinate, appartenenti alla stessa specie botanica, cultivar e zone di provenienza;
- f) essere omogenei per sviluppo vegetativo, freschezza e pezzatura uniforme, a seconda della specie e cultivar, privi di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessari alla normale conservazione del corpo vegetale reciso; le calibrature previste sono: per i tuberi di patata peso minimo 60g (eccetto le novelle), peso massimo 270g, per le carote calibro minimo deve essere di 20mm di diametro o 50 g di peso, il calibro massimo di 45 mm di diametro o 200 g di peso, per le zucchine peso compreso tra 100/200 grammi e lunghezza da 14 a 21 cm,
- g) essere indenni, cioè esenti da qualsiasi difetto o tara di qualunque origine che possano alterare a giudizio insindacabile del personale incaricato al controllo qualitativo all'atto della ricezione, i caratteri organolettici degli ortaggi stessi (gelo, parassiti animali o batterici o fungini).

Le forniture dovranno tenere conto della stagionalità. A titolo esemplificativo si riporta il seguente calendario:

	Gen	Feb	Mar	Apr	Mag	Giu	Lug	Ago	Set	Ott	Nov	Dic
AGLIO												
ASPARAGI												
BIETOLE												
BROCCOLI												
CARCIOFI												
CAROTE												
CAVOLF.												
CAVOLI												
CAVOLINI												
CETRIOLI												
CIPOLLE												
FAGIOLI												
FAGIOLINI												
FINOCCHI												
LATTUGA												
MELANZ.												
PATATE												
PEPERONI												
PISELLI												
POMOD.												
PORRI												
RAPI												
RAVANELI												
SEDANO												
SPINACI												
ZUCCHINE												

TIPOLOGIE DI ORTAGGI RICHIESTE E CARATTERISTICHE SPECIFICHE

CAROTE Le carote non devono essere germogliate, né legnose, né biforcute e non devono avere odori o sapori estranei. Devono essere intere, fresche, sane, pulite, prive di ogni traccia di terra o di altre sostanze.

CIPOLLE e AGLIO Interi, sani e puliti. I bulbi dovranno presentarsi resistenti e compatti, senza germogli a ciuffi radicali, privi di stelo. Non devono essere trattati con antigerminanti (raggi gamma).

FAGIOLINI Devono essere ottenuti da baccelli freschi, teneri, non giunti a completa maturazione. Consistenza ferma e carnosa, ma non fibrosa né molle, con semi in fase di sviluppo precoce, odore tipico del fagiolino fresco.

ORTAGGI A FOGLIA Devono presentarsi sani, interi, puliti, mondati e turgidi, non essere prefioriti, non avere foglia gialla o rinsecchita, né odori e sapori estranei. Coste, erbe, prezzemolo e spinaci possono essere presentati in foglie o in cespi, senza stelo fiorifero. Per gli spinaci la lunghezza del picciolo non deve superare i 10 centimetri.

INSALATA (varietà: Indivia Riccia, Lattuga Romana, Lattuga a Cappuccio, Milano e Iceberg). I cespi devono essere di sviluppo normale in rapporto all'epoca di produzione e di commercializzazione. Per le lattughe, è ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso, causato da un ribasso di temperatura durante lo sviluppo, purché l'aspetto non ne risulti seriamente pregiudicato. Le insalate della categoria I devono essere ben formate, consistenti, non aperte, esenti da danneggiamenti provocati da parassiti animali, da malattie e da difetti che ne pregiudichino la commestibilità esenti da danni provocati dal gelo e intemperie e di colorazione normale in rapporto alla varietà. Le lattughe devono avere un solo grumolo ben formato, le indivie ricce e le scarole devono presentare una colorazione gialla per almeno un terzo della parte centrale del cespo.

FINOCCHI devono appartenere alla varietà dolce, coltivata per farne uso come verdura, cruda o cotta. Devono essere compatti, carnosi, senza aree imbrunite o ammaccate. Sono preferibili i finocchi tondi a quelli piatti. **SEDANO** varietà bianca e verde. Deve essere commercializzato intero, con eventualmente, la parte superiore mozzata. La radice principale non deve essere lunga più di cm 5 e le coste non devono essere cave. L'aspetto esteriore dovrà essere regolare ed esente da tracce di malattia.

CAVOLI VERZA Varietà con foglie tondeggianti di colore verde scuro, increspate, bollose, mentre all'interno si presentano, per effetto della mancata azione della luce, di un colore bianco striato. Da ordinarsi nella stagione invernale.

CAVOLFIORI Devono avere infiorescenza bianca o leggermente paglierina, sana, intera, compatta, non sfiorita, non intaccata da parassiti, immune da terra o da altre sostanze estranee. Sono ammesse le seguenti tolleranze relativamente ad ogni infiorescenza: piccole macchie di sole purché tali da non pregiudicare sensibilmente l'aspetto della infiorescenza, lieve peluria purché l'infiorescenza sia compatta.

BARBABIETOLA ROSSA PRECOTTA Radice tondeggianti di colore rosso scuro per la presenza di antociani (pigmenti rossi). Cotta lessata o al forno. La polpa deve essere tenera e ben cotta.

PORRI Devono essere interi (le radici e le estremità delle foglie possono essere tagliate); sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; di buona qualità, di aspetto fresco, privi di foglie appassite o flosce, se le loro foglie sono tagliate la loro estremità deve essere regolare; non fioriti; puliti, praticamente esenti da sostanze estranee visibili, le radici possono tuttavia essere leggermente coperte di terriccio aderente; privi di umidità esterna anormale, cioè sufficientemente "asciugati" dopo l'eventuale lavaggio; - privi di odore e/o sapore estranei; - la parte bianca o bianco-verdastra deve costituire almeno 1/3 della lunghezza o la metà della parte inguainata. Possono presentare lievi difetti purché questi non pregiudichino l'aspetto e la qualità del prodotto: lievi difetti superficiali, lievi attacchi di parassiti solo sulle foglie, lievi tracce di terra all'interno del fusto.

ZUCCHE GIALLE Devono essere: intere; di aspetto fresco, consistenti; sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili; ben sviluppate; esenti da danni prodotti dal gelo; prive di lesioni non cicatrizzate; esenti da bruciature prodotte dal sole, esenti da macchie; prive di umidità esterna anormale; esenti da odori e/o sapori estranei. Possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

PATATE (prodotto biologico) Devono presentare morfologia uniforme, essere di selezione accurata. Non dovranno presentare tracce di verde e di germogliazione incipiente, immuni da virus, funghi o parassiti, maculosità brune della polpa, ferite di qualunque natura, essere esenti da odori, di qualunque origine. Non dovranno presentare tracce di solanina e non dovranno essere trattate con antigerminanti (raggi gamma). Dovranno essere imballate in sacchi di fibra, carta o ceste foderate di carta.

POMODORI PER INSALATA Devono essere maturi in modo omogeneo e pronti per essere consumati entro 2/3 giorni. Devono essere interi, sani, puliti, privi di umidità esterna e di odori estranei. Devono possedere polpa resistente, senza ammaccature e screpolature, non essere mai completamente rossi o completamente verdi.

POMODORI PER SUGO Devono essere maturi in modo omogeneo e di pronto utilizzo e, comunque, conservabili per almeno 3 giorni. Devono essere interi, sani, puliti, privi di umidità esterna, di odori e sapori estranei, avere la polpa resistente, senza ammaccature e screpolature.

ZUCCHINE Devono presentarsi intere, sufficientemente sviluppate ma con semi appena accennati, tenere ma consistenti, prive di umidità esterna e di odori e sapori estranei.

BASILICO Deve essere in mazzetti; di buona qualità, con foglie ben sviluppate, turgide, fresche, sane, esenti da tracce di malattia sulle foglie. Sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.