



Città di Anzio

Medaglia d'Oro al Merito Civile

*Servizio di refezione scolastica biologica ed eco sostenibile
per gli alunni delle scuole primavera, infanzia e primaria
nel Comune di Anzio di Anzio*

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO

ALLEGATO 3

TABELLE MERCEOLOGICHE

Rispetto dei requisiti minimi per “La mensa scolastica biologica”

L'allegato 1 del DM 18/12/2017, prot n° 14771 finalizzato alla promozione dell'uso dei prodotti biologici e sostenibili per l'ambiente definisce i requisiti e le specifiche tecniche che il servizio di refezione scolastica deve soddisfare per essere qualificata “mensa scolastica biologica”.

A) Classificazione delle materie prime (all. 1, punto 1 DM 14771/17)

<< La mensa scolastica, al fine della qualificazione come biologica, è tenuta a rispettare, con riferimento alle materie prime di origine biologica, le seguenti percentuali minime di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto:

1. frutta, ortaggi, legumi, prodotti trasformati di origine vegetale (escl. succhi di frutta), pane e prodotti da forno, pasta, riso, farine, cereali e derivati, olio extravergine: **70%**
2. uova, yogurt e succhi di frutta: **100%**
3. prodotti lattiero-caseari (escl. yogurt), carne, pesce da acquacoltura: **30%**

Le deroghe eventualmente previste nel contratto in relazione alle percentuali di cui sopra non possono essere superiori al 20% e devono essere adeguatamente motivate.

Ai fini dell'istituzione di marchi collettivi di cui all'art. 3, comma 7, è prevista una **qualificazione di eccellenza della mensa scolastica biologica** nel caso in cui l'utilizzo di materie prime di origine biologica raggiunga le percentuali in peso e per singola tipologia di prodotto di seguito indicate:

1. frutta, ortaggi, legumi, prodotti trasformati di origine vegetale (escl. succhi di frutta), pane e prodotti da forno, pasta, riso, farine, cereali e derivati, olio extravergine: **90%**
2. uova, yogurt e succhi di frutta: **100%**
3. prodotti lattiero-caseari (escl. yogurt), carne, pesce da acquacoltura: **50%**

Le deroghe eventualmente previste nel contratto in relazione alle percentuali di cui sopra non possono essere superiori al **10%** e devono essere adeguatamente motivate.>>

B) Indicazioni sulle modalità di preparazione dei pasti e uso prodotti biologici

Il medesimo decreto stabilisce altresì le modalità di trattamento dei prodotti biologici nel processo di preparazione dei pasti:

- gli additivi e coadiuvanti impiegabili sono solo quelli inclusi nell'allegato VIII (A e B) del regolamento (CE) n. 889/2008;
- gli aromi eventualmente impiegati sono preparazioni aromatiche naturali o aromi naturali, come definiti dal regolamento n. 1334/2008.
- è vietato l'utilizzo di OGM e prodotti derivati o ottenuti da OGM;
- sono utilizzati prodotti stagionali, nel rispetto del calendario della stagionalità,
- Nella preparazione dei piatti sono rispettati i principi generali della produzione biologica di cui all'articolo 4 del regolamento (CE) 834/2007 e le norme applicabili alla trasformazione di alimenti biologici di cui all'articolo 6 dello stesso regolamento.
- Nella preparazione del singolo piatto non possono essere utilizzati per il medesimo ingrediente prodotti biologici e non biologici

Rispetto della stagionalità e riduzione dei prodotti gelo

Al fine di rispondere ai requisiti di mensa biologica la priorità nella scelta dei prodotti ortofrutticoli dovrà essere orientata nella preparazione dei menu all'impiego di prodotti ortofrutticoli **freschi** di provenienza biologica **o se convenzionale a KM 0 o da produttori locali**

Il Calendario della stagionalità dei prodotti ortofrutticoli da utilizzare freschi dovrà pertanto essere rispettato

FRUTTA

Disponibili con regolarità nel corso dell'anno: banane, mele,

- GENNAIO Arance, cachi, clementine, mandarini, kiwi.
- FEBBRAIO Arance, clementine, kiwi, mandarini.
- MARZO Arance, kiwi.
- APRILE Arance, kiwi.
- MAGGIO Ciliege, fragole, kiwi.
- GIUGNO Albicocche, ciliege, fragole, meloni, nettarine, susine, anguria.
- LUGLIO Albicocche, anguria, ciliege, fichi, fragole, meloni, nettarine, susine, pesche.
- AGOSTO Albicocche, anguria, fichi, meloni, nettarine, pesche, prugne, susine, uva.
- SETTEMBRE Meloni, nettarine, pesche, prugne, susine, uva, anguria.
- OTTOBRE Arance, clementine, mapo, uva.
- NOVEMBRE Arance, cachi, clementine, kiwi, mapo, uva.
- DICEMBRE Arance, cachi, clementine, mandarini, kiwi

ORTAGGI E VERDURE

- GENNAIO Barbabietole, broccoli, carciofi, cavoli, cavolini di bruxelles, cavolfiori, finocchi, porri, rape, verze, zucca.
- FEBBRAIO Barbabietole, broccoli, carciofi, cavolfiori, cavolini di bruxelles, finocchi, porri, rape, verze.
- MARZO Broccoli, carciofi, cavolfiori, cavoli, cavolini di bruxelles, finocchi, piselli, porri, ravanelli, verze.
- APRILE Cavolfiori, cavolini di bruxelles, carciofi, fave, finocchi, patate novelle, piselli, porri, ravanelli, verze, zucchine.
- MAGGIO Carciofi, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, funghi, patate novelle, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, verze.
- GIUGNO Barbabietole, cavolfiori, cetrioli, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, zucchine.
- LUGLIO Barbabietole, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, zucca, zucchine.
- AGOSTO Barbabietole, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, zucchine, zucca.
- SETTEMBRE Barbabietole broccoli, cavolfiori, cavoli, cetrioli, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, pomodori, ravanelli, verze, zucca.
- OTTOBRE Barbabietole, broccoli, carciofi, cavolfiori, cavoli, cavolini di bruxelles, cetrioli, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, melanzane, peperoni, pomodori, porri, radicchio, rape, verze, zucca.
- NOVEMBRE Barbabietole, broccoli, carciofi, cavolfiori, cavolini di bruxelles, fagioli, fagiolini, finocchi, porri, ravanelli, verze, zucca.
- DICEMBRE Barbabietole, broccoli, carciofi, catalogna, cavolfiori, cavolini di bruxelles, finocchi, porri, rape, zucca.

REQUISITI QUALITATIVI OBBLIGATORI PER TUTTE LE DERRATE

1. Le specifiche tecniche e le tabelle di seguito riportate si riferiscono a tutti i prodotti alimentari che possono venir impiegati, come alimenti tal quali o come ingredienti, per la preparazione del menù da servire agli utenti.
2. Tutti i prodotti devono essere conformi alle relative normative vigenti. I prodotti alimentari non devono contenere microrganismi, né loro tossine o metaboliti, in quantità tali da rappresentare un rischio inaccettabile per la salute umana.
3. Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari devono essere conformi a quanto disposto dai CAM di cui al Decreto Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare 10 Marzo 2020.
4. I parametri microbiologici devono essere conformi al Reg. CE 1441/07 e s.m.i.
5. E' vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM).
6. Il confezionamento deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.
7. Tutte le confezioni devono riportare le informazioni relative alla etichettatura, ai sensi del Reg UE 1169/2011. La confezione e gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.
8. Per tutti i prodotti confezionati la shelf life residua alla consegna deve essere pari al 70%.

PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

1. In base ai Regolamenti Reg. CE 834/2007 e Reg. CE 889/2008 e al D. Lgs. 220/95, si intende per prodotto biologico un prodotto ottenuto mediante particolari metodi di produzione a livello delle aziende agricole, i quali implicano soprattutto restrizioni importanti per quanto concerne l'utilizzo di fertilizzanti o antiparassitari.
2. La produzione biologica si basa sui seguenti principi:
 - 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 la coltura 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;
 - 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 bassa solubilità; - la rigorosa limitazione dell'uso di fattori di produzione ottenuti per sintesi chimica. Tali normative si riferiscono a :
 - prodotti agricoli vivi o non trasformati;
 - prodotti agricoli trasformati destinati ad essere utilizzati come alimenti;
 - mangimi; - materiale di propagazione vegetativa e sementi per la coltivazione.
3. I prodotti BIOLOGICI (con % BIO non inferiore al 95%) devono riportare in etichetta le seguenti indicazioni:

- a) indicazioni che suggeriscano all'acquirente che il prodotto o i suoi ingredienti sono stati ottenuti conformemente alle norme di produzione biologica: in italiano BIOLOGICO, ma anche abbreviazioni quali: BIO, ECO;
- b) indicazione che il prodotto è stato ottenuto od importato da un operatore assoggettato alle misure di controllo;
- c) menzione del nome e/o del numero di codice dell'autorità o dell'organismo di controllo cui il produttore è assoggettato.
- d) logo comunitario ed indicazione del luogo in cui sono state coltivate le materie prime agricole di cui il prodotto è composto, «Agricoltura UE», «Agricoltura non UE», «Agricoltura UE/non UE» (obbligatorio dal 01/07/2010).

4. PRODOTTI BIOLOGICI RICHIESTI DAL CAPITOLATO DA INSERIRE NEL MENU' nel rispetto delle percentuali minime previste dal DM

- Prodotti ortofrutticoli freschi
- Verdure e legumi congelate (pisellini fini, fagiolini fini, spinaci, bietole)
- Legumi secchi: ceci, fagioli, lenticchie
- Olio extra vergine di oliva 100% italiano
- Cereali (riso, orzo, mais, farro)
- Farina grano tenero
- Pane
- Pizza/focaccia
- Crackers/grissini
- Pane grattugiato
- Pomodori pelati/passata di pomodoro
- Polpa di frutta
- Succhi di frutta
- Latte intero
- Carne bovina
- Carne avicola

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

1. 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". (Reg. UE n.1169/2011)
2. **PRODOTTI DOP RICHIESTI NEL CAPITOLATO** (ogni volta che sono presenti nel menu)
 - FORMAGGI STAGIONATI (parmigiano, grana, montasio),
 - SALUMI (prosciutto cotto e/o crudo, fesa di tacchino o pollo...)

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

1. 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" (Reg. UE n.1169/2011)

SPECIALITÀ TRADIZIONALE GARANTITA (STG)

1. Specialità tradizionale garantita è un'attestazione comunitaria (Reg. CE 2082/92) che ha l'obiettivo di valorizzare dei prodotti agroalimentari, le cui peculiarità non dipendono dall'origine geografica ma da una composizione tradizionale del prodotto, da una ricetta tipica o da un metodo di produzione tradizionale.
2. Ci si riferisce, quindi, a prodotti ottenuti secondo un metodo di produzione tipico tradizionale di una particolare zona geografica, al fine di tutelarne la specificità.
3. Sono esclusi da questa disciplina i prodotti il cui carattere peculiare sia legato alla provenienza o origine geografica; questo aspetto distingue le STG dalle DOP (Denominazione di origine protetta) e dalle IGP (Indicazione geografica protetta).
4. Per le ragioni sopra esposte, un prodotto con marchio STG può essere prodotto ovunque, a patto che sia rispettato il relativo disciplinare di produzione.
5. Nel regolamento Ce n. 509/2006, relativo alle specialità tradizionali garantite, viene precisata la definizione di 'specificità' e viene adottata una definizione del termine 'tradizionale' (art. n. 2):

CERTIFICAZIONE MSC (pesce)

1. Sono prodotti provenienti da pesca sostenibile.
2. Rispettano i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti.

PRODOTTI MSC RICHIESTI (ogni volta che sono presenti nel menu): **20% dei PRODOTTI ITTICI**

PRODOTTI DA FILIERA CORTA o KM 0

1. Sono così definiti i prodotti che, lungo tutta la filiera produttiva, presentano un numero ridotto di passaggi, più precisamente non superiore a due passaggi commerciali da produttore a consumatore, e con una percorrenza dalla sede del Comune di Anzio, di 150 km, comprovata da opportuna documentazione delle aziende componenti la filiera.,
2. Per prodotti da fornitori locali o da KM 0 si intendono quei prodotti per i quali tutti gli attori della filiera dovranno essere entro 30/20 KM in linea d'aria dal comune di Anzio;

PRODOTTI DA FILIERA CORTA RICHIESTI: ogni volta che sono presenti nel menu

- PRODOTTI DA FORNO (PANE, BASI PER PIZZA),
- PASTE ALL'UOVO FRESCHE
- PASTE ALL'UOVO RIPIENE

PRODOTTI DELL'AGRICOLTURA SOCIALE

1. L'agricoltura sociale (Legge 381/91, Legge 141/2015) è un concreto esempio di multifunzionalità, che si realizza quando l'azienda, congiuntamente alla produzione agricola, produce beni e servizi per il mercato o nell'interesse collettivo.
2. Utilizza i fattori produttivi dell'azienda agricola per garantire servizi alla persona, intervenendo a sostegno delle fasce più deboli della popolazione: soggetti con disabilità fisiche e psichiche, con problemi di dipendenze, detenuti ed ex detenuti, giovani in difficoltà.
3. Per l'Unione Europea è "il nesso fondamentale tra agricoltura sostenibile, sicurezza alimentare, equilibrio territoriale, conservazione del paesaggio e dell'ambiente, nonché garanzia dell'approvvigionamento alimentare".
4. Tra questi prodotti si elencano a titolo esemplificativo:
 - Prodotti da aziende che integrano la disabilità (Legge 12 marzo 1999, n. 68 - Norme per il diritto al lavoro dei disabili);
 - Prodotti da aziende che integrano il lavoro dei detenuti (Legge 22 giugno 2000 n. 193 - Norme per favorire l'attività lavorativa dei detenuti);
 - Prodotti provenienti da terreni confiscati alla criminalità, grazie alla legge di iniziativa popolare 109/96

PRODOTTI DEL MERCATO EQUO E SOLIDALE

1. Il commercio Equo e Solidale è un approccio alternativo al commercio convenzionale; esso promuove giustizia sociale ed economica, sviluppo sostenibile, rispetto per le persone e per l'ambiente, attraverso il commercio, la crescita della consapevolezza dei consumatori, l'educazione, l'informazione.
2. Si considerano prodotti del commercio equo e solidale quelli importati e distribuiti da organismi iscritti alle Associazioni AGICES e/o WFTO/IFAT, secondo gli standards dalle stesse adottati in conformità alle caratteristiche della filiera integrale del Commercio Equo e Solidale.
3. Sono altresì prodotti del commercio equo e solidale quelli realizzati nella filiera di prodotto quando siano certificati in base ai criteri individuati dalle organizzazioni esterne di certificazione del Fair Trade, come quelle associate in FLO.

PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE RICHIESTI (ogni volta che sono presenti nel menu)

- BANANA;
- CIOCCOLATO FONDENTE
- POLPA DI FRUTTA se compresa BANANA

PASTE- CEREALI E PRODOTTI DA FORNO

FARINE

1. **Farine di grano tenero Tipo "00" tipo "0", tipo "1", tipo "2"**, secondo le caratteristiche individuate dall'art. 1 del D.P.R. 09.02.2001 n. 187, sue modifiche ed integrazioni.
La farina sarà di tipo "0" (per pizza e gnocchi) Il prodotto deve essere indenne da larve, insetti e loro frammenti e dalla presenza di corpi estranei generici.
2. **Farina bianca**
La farina di grano tenero tipo "00" Non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dal D.M. 209/96, sue modifiche ed integrazioni, o altre sostanze vietate dall'art. 4 del D.P.R. n. 187/2001, sue modifiche ed integrazioni. Le confezioni devono essere sigillate e non devono presentare difetti o rotture.
Devono riportare etichettatura confacente al D.Lgs. 27.01.1992 n. 109, sue modifiche ed integrazioni. Il prodotto non deve presentarsi infestato da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti; non deve presentare grumi, sapori e odori acri.
3. **Farina di mais** Per quanto riguarda le caratteristiche bromatologiche, chimiche, microbiologiche, il tipo di confezionamento e le modalità di trasporto si fa riferimento alla categoria "farina bianca".

PANE

Pane comune di farina tipo 0 È denominato "pane" il prodotto ottenuto dalla cottura di una pasta convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune (cloruro sodico).

Caratteristiche

1. Il prodotto deve essere fresco di giornata, lievitato a lungo con lievito naturale e cotto adeguatamente:
 - crosta dorata e croccante;
 - la mollica deve essere 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, odore di farina cruda, di muffa o altro.
2. Il pane integrale deve essere ottenuto con farina integrale e non da farina bianca addizionata di crusca;
3. E' vietato l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato, rigenerato e surgelato
4. Additivi Assenti.
5. Confezionamento a fette o panino in monoporzioni in incarto idoneo per alimenti

PANE ALL'OLIO

1. Il pane deve essere a lievitazione naturale, con aggiunta di olii di oliva escluso l'olio di sansa di oliva rettificato. Deve essere posto in vendita con diciture che indichino l'ingrediente aggiunto.
2. Il pane all'olio deve contenere non meno del 4,5% di sostanze grasse totali riferite a sostanza secca. Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione, relativamente al contenuto in umidità, ceneri, cellulosa o sostanze azotate previste dalla legge, art.7 legge n°580/67 e non devono essere trattate con sostanze imbiancanti od altro non consentito.
3. La farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca. Il contenuto in umidità massimo tollerato nel pane quello previsto dalla legge n°580/67 art.16 (per pezzature fino a 70 g..massimo 29%)

4. Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato.
5. Confezionamento: Panino monoporzione in incarto in recipienti idonei per alimenti
6. Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, nel caso si tratti di pane speciale.

PANGRATTATO

1. Deve essere ottenuto dalla macinazione di: pane secco, fette biscottate, crackers, gallette o altri prodotti simili provenienti dalla cottura di una pasta preparata con sfarinati di frumento, acqua e lievito, con o senza aggiunta di pane comune e assoggettato alla disciplina della legge del 4 luglio 1967 n° 580.
2. Se confezionato, l'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto nel DL 109 del 27 gennaio 1992

PASTA-CEREALI PASTA DI SEMOLA

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO BIOLOGICA.

1. **Aspetto:** Pasta essiccata, non tritettata, con odore, sapore e colore tipici delle materie prime impiegate, immune da muffe ed insetti
2. **Additivi** Non ammessi.
3. Caratteristiche del prodotto
 - umidità max.: 12,50%;
 - Acidità max.: 4°;
 - Ceneri max: 0,90% su s.s.;
 - Proteine min.: 10,50% su s.s.
4. Imballaggio Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili, e dal regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni. Etichettatura Conforme al D.Lgs. 27.01.92 n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

PASTA GLUTINATA

1. è una pasta ottenuta dall'aggiunta di acido glutammico secondo il seguente schema: semola di grano duro + glutine (fino ad arrivare ad un 15-20% delle proteine totali).
2. Dal punto di vista nutrizionale questa aggiunta è molto importante, poiché l'acido glutammico è utile nell'accrescimento cerebrale del bambino, infatti la pastina glutinata viene molto utilizzata nell'alimentazione della prima infanzia.
3. **NORMATIVA** DM 27/09/67 Legge sulle paste alimentari n. 580

RISO

1. **Tipologie ammesse:** Riso fino, semifino, superfino. Riso integrale, riso parboiled, riso tipo Carnaroli, riso Vialone nano
2. **Caratteristiche:** Deve rispondere al 1° grado per la qualità richiesta, resistere alla cottura per non meno di 15 minuti dall'immissione in acqua bollente; i grani non devono subire eccessiva alterazione di forma. Percentuale di rottura non superiore al 2%.
3. **Conservanti:** È vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale" (Legge 18.03.1958n. 325, sue modifiche ed integrazioni).
4. **Imballaggio:** Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; i materiali usati per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive

il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili, e dal regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

5. Etichettatura: Conforme al D.Lgs. 27.01.1992 n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

ORZO

1. L'orzo dovrà essere perlato, di provenienza nazionale
2. **Conservanti** È vietato qualsiasi trattamento con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale" (Legge 18.03.1958 n. 325, sue modifiche ed integrazioni)
3. Imballaggio: in confezioni originali sigillate, correttamente etichettate ai sensi della normativa vigente. Le confezioni dovranno avere, al momento della consegna, una conservazione minima di 12 mesi (shelf-life)

FARRO

1. Il farro deve essere perlato, di provenienza nazionale Il prodotto deve essere indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti, e da alterazioni di tipo microbiologico e deve rispondere ai requisiti di legge, 580/67 su la lavorazione e commercio dei cereali, sfarinati e paste alimentari.
2. IMBALLAGGIO in confezioni originali sigillate, correttamente etichettate ai sensi della normativa vigente. Le confezioni dovranno avere, al momento della consegna, una conservazione minima di 12 mesi (shelf-life)

PASTE FRESCHE ALL'UOVO

1. Devono rispondere ai requisiti della legge, art.33 n°580/67.
2. Devono essere fornite in condizioni chiuse di materiale idoneo per l'imballaggio di alimenti.
3. Devono essere riportati il peso netto della fornitura, il nome del produttore, gli ingredienti in ordine decrescente di quantità (che devono rientrare tra quelli previsti dalla legge), la data di produzione, art.33-34 legge n° 580/67.
4. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti, e alterazioni di tipo microbiologico.
5. La pasta con l'impiego di uova può contenere una percentuale massima di ceneri dell'1,10 per cento.

PASTE SECCHIE ALL'UOVO

CARATTERISTICHE prodotte con semola di grano duro e almeno quattro uova di gallina, corrispondenti ad almeno 200 g. per Kg. di semola, come citato nell'art.31 legge n° 580/67 e successive modificazioni.

La pasta deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione (vedi pasta di semola).

Pasta essiccata, non triturrata, con odore, sapore e colore tipici delle materie prime impiegate, immune da muffe ed insetti.

Secondo quanto indicato all'art.8 del D.P.R. 09.02.2001 n. 187, sue modifiche ed integrazioni. La pasta all'uovo deve essere prodotta con semola di grano duro e con aggiunta di almeno 4 uova intere di gallina, per un peso complessivo non inferiore a g 200 di uova per ogni chilogrammo di semola, o da una corrispondente quantità di ovo prodotto liquido.

- umidità max.: 12,50%
- acidità max.: 5%
- ceneri: non superiore a 1,10% su s.s.

- proteine: non inferiore a 12.50% su s.s.
- ADDITIVI Non ammessi.

IMBALLAGGIO Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23.08.1982 n. 777 sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili, e dal regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

ETICHETTATURA Conforme al D.Lgs 27.01.1992 n. 109, Reg. CE 1169/2011 e s.i.m.

PASTE RIPIENE Ravioli o tortellini

- Il prodotto deve essere di buona qualità
- Il ripieno potrà essere **di verdure** (di spinaci o qualsiasi altra verdura, ricotta, formaggio parmigiano reggiano) o **di carne** e lo stesso ripieno non dovrà essere inferiore al 28% dl peso totale del prodotto
- L'acidità non deve essere superiore a 7 gradi per i prodotti con ripieni a base di carne e non superiore a 6 gradi per gli altri.
- Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti, e alterazioni di tipo microbiologico.
- L'etichettatura deve essere conforme al D.L. 109 del 22/01/1992 e al reg. CEE 1169/11

PRODOTTI DA FORNO CONFEZIONATI

1. Prodotti in conformità al D.P.R. 23.06.1993, n. 283, sue modifiche ed integrazioni.
2. **Crackers** Le confezioni devono essere ben chiuse e sigillate, con data di scadenza sufficientemente lontana dalla data di consegna. Il prodotto non deve presentare al gusto odore e sapore sgradevole, deve essere croccante e spezzarsi nettamente quando sottoposto a masticatura o a frattura manuale.
Ingredienti di base: farine di frumento tipo "0", olii vegetali (preferibilmente olio extravergine di oliva), lievito naturale, sale. non salati in superficie.
Il tenore di umidità non può essere superiore al 7%.
3. **Fette biscottate** Fette biscottate con farina bianca o integrale, meglio se in monoporzioni. Ingredienti consigliati: farina di grano tenero tipo integrale o tipo "0", lievito naturale, olio vegetale non idrogenato, preferibilmente olio extravergine di oliva, destrosio, sale, estratto di malto.
Le confezioni devono presentarsi chiuse e sigillate e riportare tutte le indicazioni previste dalla legge. La fragranza del prodotto, l'odore, il sapore ed il colore devono essere tali da garantire la freschezza del prodotto. Il tenore massimo in umidità deve essere del 7%.
Per la fornitura come merenda per le scuole primarie (elementari), con pasto veicolato, il prodotto deve essere fornito in monoporzione.

PRODOTTI CARNEI E SALUMI

CARNI FRESCHE REFRIGERATE

Carni fresche, refrigerate, provenienti da animali nati, allevati e macellati in Italia e da stabilimenti riconosciuti CE.

BOVINO ADULTO FRESCO REFRIGERATO

BOVINO ADULTO FRESCO REFRIGERATO BIOLOGICO - VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE IGP

1. Per la somministrazione del bovino si dovrà prevedere la somministrazione di almeno il 50 % in peso della carne bovina biologica, conformemente al punto 1 dei CAM.
2. L'ulteriore 50% in peso di carne bovina dovrà essere del tipo Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP
3. Requisiti qualitativi:
 - il prodotto deve provenire da carcasse appartenenti alla categoria A o E (bovini maschi non castrati di età inferiore ai due anni o femmine che non hanno figliato);
 - classe di conformazione: U o R,
 - classe di ingrassamento: 2;
 - deve provenire da allevamenti nazionali e da stabilimenti riconosciuti CE;
 - deve 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 mazzato, mazzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta.
4. Le carni devono essere conformi alle norme igieniche in materia, riferite in particolare alla carica batterica.
5. Le carni non devono presentare caratteri organolettici difforni da quelli tipici, nè contenere sostanze estranee a qualunque titolo aggiunte.
6. Le carni devono essere prive di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione.
7. Frollatura minima 12 giorni.
8. Tipologie richieste: deve essere garantita la fornitura dei tagli richiesti:
 - polpa di spalla,
 - fesa,
 - muscolo anteriore,
 - petto,
 - reale sottospalla,
 - sottofesa,
 - scamone,
 - noce,
 - girello,
 - lombata,
 - campanello,
 - muscolo posteriore, ecc.
9. Confezionamento:
 - confezionamento sottovuoto con indicazione della data di confezionamento;
 - la shelf life residua del prodotto prevista deve essere di 10 giorni dalla data di confezionamento per le monoporzioni e per le confezioni di peso inferiore al kg e di 21 giorni per le altre pezzature.

SUINO LEGGERO O MAGRONE FRESCO

1. Requisiti qualitativi:
 - Deve provenire da carcasse appartenenti a:
 - categoria di peso: L (light, leggero);
 - classe di carnosità: U;
 - provenienti da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti CE;
2. deve provenire da allevamenti senza antibiotici, conformemente a quanto indicato al punto 1 dei CAM
3. Deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa.
4. Tipologie tagli indicativamente richiesti :
 - arista,
 - lombata senza osso,
 - spalla.
5. Confezionamento
 - confezionamento sottovuoto con indicazione della data di confezionamento;
 - le informazioni relative alla dicitura “senza antibiotici” devono figurare sulla confezione di ogni prodotto e sui documenti di trasporto;
 - la shelf life residua del prodotto prevista, deve essere di 10 giorni dalla data di confezionamento per le monoporzioni e per le confezioni di peso inferiore al kg e di 21 giorni per le altre pezzature.

POLLO FRESCO REFRIGERATO

2. Requisiti qualitativi:
 - deve essere allevato a terra,
 - provenire da allevamenti nazionali e da stabilimenti riconosciuti CE;
 - almeno il 20% in peso deve provenire da allevamenti biologici
 - non deve essere trattato con antibiotici
 - deve essere di regolare sviluppo, buona conformazione, ottimo stato di nutrizione;
3. le carni devono appartenere alla classe A;
4. le carni devono essere integre, pulite, esenti da tracce di sangue visibili, prive di ossa rotte sporgenti ed ecchimosi gravi, di colore bianco rosato uniforme e/o tendente al giallo, prive di odori anomali;
5. la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi; è ammesso un numero limitato di piccole penne, spuntoni o filopiume sulle cosce o in corrispondenza del petto, cosce, codriolo, delle articolazioni delle zampe e sulla punta delle ali.
6. Tipologie richieste: deve essere garantita la fornitura dei tagli richiesti: coscia, coscetta, sovracoscia, fuso, petto; Coscia: femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre; Coscetta: coscia con unita parte del dorso, non superiore al 25% del peso complessivo; Sovracoscia: femore, unitamente alla muscolatura che lo ricopre; Fuso: tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre. devono essere ben conformate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata; devono essere prive di zampe sezionate pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica; le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue; le ossa non devono presentare fratture; il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti; Petto: devono essere ben conformati, presentare una muscolatura ben sviluppata, con assenza di forcilla, sterno, cartilagine e pelle; il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti.
7. Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto con indicazione della data di confezionamento;
 - la shelf life residua del prodotto prevista deve essere di 10 giorni dalla data di confezionamento.
 - Le informazioni relative alla dicitura “senza antibiotici” devono figurare sulla confezione di ogni prodotto e sui documenti di trasporto.
8. Non è consentita la somministrazione di “carne ricomposta”, né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall’aggiudicatario.

TACCHINO FRESCO REFRIGERATO

9. Requisiti qualitativi:

- deve essere allevato a terra,
 - provenire da allevamenti nazionali e da stabilimenti riconosciuti CE;
 - almeno il 20% in peso deve provenire da allevamenti biologici
 - non deve essere trattato con antibiotici
 - deve essere di regolare sviluppo, buona conformazione, ottimo stato di nutrizione;
10. le carni devono appartenere alla classe A;
11. le carni devono essere integre, pulite, esenti da tracce di sangue visibili, prive di ossa rotte sporgenti ed ecchimosi gravi, di colore bianco rosato uniforme e/o tendente al giallo, prive di odori anomali;
12. la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi; è ammesso un numero limitato di piccole penne, spuntoni o filopiume sulle cosce o in corrispondenza del petto, cosce, codriolo, delle articolazioni delle zampe e sulla punta delle ali.
13. il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti
14. la fesa, di peso inferiore ai 4 kg deve essere ben conformata e presentare una muscolatura ben sviluppata
15. Tipologie richieste: deve essere garantita la fornitura dei tagli richiesti: fesa (petto intero o mezzo petto dissossato, privato di sterno e costole).
16. Confezionamento:
- confezionamento sottovuoto con indicazione della data di confezionamento;
 - la shelf life residua del prodotto prevista deve essere di 10 giorni dalla data di confezionamento.
 - Le informazioni relative alla dicitura “senza antibiotici” devono figurare sulla confezione di ogni prodotto e sui documenti di trasporto.

PRODOTTI A BASE DI CARNE CRUDI O COTTI

Le seguenti categorie di prodotti carnei devono presentare, per quanto applicabili, le stesse caratteristiche indicate nel capitolo precedente per le materie prime da cui derivano

PANCETTA

Requisiti qualitativi:

- le parti magre devono risultare in giusta proporzione e non devono essere eccessivamente molli;
- il grasso non deve risultare molle, rancido, ingiallito o in qualche modo degradato;
- la stagionatura deve essere dichiarata

Tipologie richieste: pancetta tesa priva di pepe o peperoncino

Confezionamento: forma intera non confezionata o confezionata sottovuoto, o a tranci sottovuoto.

PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITA'

1. Requisiti qualitativi:

- ricavato dalla coscia di suino;
- senza polifosfati, nè caseinati, nè lattati, nè proteine derivanti dalla soia né glutammato monosodico;
- non deve essere un prodotto "ricostituito" e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari; - all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato;
- la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale; - la superficie non deve presentare patine, né odore sgradevole;
- il grasso di copertura deve essere compatto, senza parti ingiallite, sapore o odore di rancido; il grasso non deve essere in eccesso;
- può essere anche preventivamente sgrassato, purché dichiarato in etichetta;
- la quantità di grasso interstiziale deve essere bassa; - l'aroma deve essere dolce, "di nocciola", e non acidulo;
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore, né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti;
- Umidità max 75,5 % +/-3%

2. Confezionamento: involucro plastico o carta alluminata; su richiesta dovrà essere fornito anche il prodotto in monoporzione confezionato sottovuoto o in atmosfera modificata

PROSCIUTTO CRUDO

Prodotto Prosciutto crudo di 1° qualità: prodotto DOP - IGP. (tipologia del prodotto scelta negli elenchi dei SALUMI DOP-IGP italiani)

Aspetto Prosciutto disossato in confezione sottovuoto.

Colore al 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 sale;
- sapore caratterizzato da dolcezza, morbidezza, aroma delicato frutto delle condizioni climatiche tipiche della zona di produzione;
- scarsa marezza della mescolatura.

Caratteristiche del prodotto

Il prodotto oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti autorizzati e iscritti nelle liste di riconoscimento CEE nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative 18 vigenti (D.Lgs. 537/92 in quanto applicabile e dai regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni).

Devono rispondere ai requisiti previsti nel disciplinare di riconoscimento come prodotto DOP/IGP I prosciutti disossati devono essere confezionati sottovuoto integro; gli involucri e i materiali di imballaggio impiegati devono essere conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano il loro impiego.

Conservanti Assenti.

Etichettatura La etichettatura dovrà rispondere ai requisiti previsti dalle più recenti normative (adeguamento Reg. 1169/11 a applicabilità D. Lgs 109/92 non ancora elaborate)

Dovrà essere:

Conforme al D.Lgs. n. 109/92 e al RegCE 1169/2011, sue modifiche ed integrazioni con indicazioni obbligatorie:

- Denominazione di origine di tutela "Prosciutto di Parma", "Prosciutto di Modena", "Prosciutto di Montagnana", etc.
- Il nome o la ragione sociale o il marchio depositato del produttore.

– La sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento.

La data di confezionamento.

– Identificazione dello stabilimento riconosciuto CEE e bollo sanitario (D.Lgs. n. 537/92 e regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni).

– Quantità netta.

– Il termine minimo di conservazione (almeno il 70% di vita commerciale del prodotto).

– Identificazione del lotto.

– Modalità di conservazione.

– Indicazione allergeni presenti come da All. II al Reg. CE 1169/11)

BRESAOLA PUNTA D'ANCA DELLA VALTELLINA IGP

Requisiti qualitativi: deve essere preparata a partire dalle masse muscolari in un solo pezzo della coscia bovina;

- il processo di stagionatura deve essere compreso tra le 4 e le 8 settimane;
- deve risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura;
- la consistenza deve essere soda, senza zone di rammollimento;
- deve risultare sufficientemente compatta ed adatta ad essere affettata;
- non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione; Umidità max 65 % +/-3%;
- Grassi max 7 % +/-3%. Confezionamento:
- confezionamento sottovuoto, se privata del budello.

ETICHETTATURA Dovrà essere:

- Conforme al D.Lgs. n. 109/92 e al RegCE 1169/2011, sue modifiche ed integrazioni con indicazioni obbligatorie:
- Denominazione di origine di tutela
- Il nome o la ragione sociale o il marchio depositato del produttore.
- La sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento. La data di confezionamento.
- Identificazione dello stabilimento riconosciuto CEE e bollo sanitario (D.Lgs. n. 537/92 e regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni).
- Quantità netta.
- Il termine minimo di conservazione (almeno il 70% di vita commerciale del prodotto).
- Identificazione del lotto.
- Modalità di conservazione.
- Indicazione allergeni presenti come da All. II al Reg. CE 1169/11)

PROSCIUTTO COTTO

Prosciutto cotto di 1° qualità, senza aggiunta di polifosfati.

Ricavato dalla coscia di suino; - Senza polifosfati;

ASPETTO

- non deve essere un prodotto "ricostituito" e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari;

- all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato;

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

- la superficie non deve presentare patine, né odore sgradevole;

- il grasso di copertura deve essere compatto, senza parti ingiallite, sapore o odore di rancido; il grasso non deve essere in eccesso; - può essere anche preventivamente sgrassato, purché dichiarato in etichetta;

- la quantità di grasso interstiziale deve essere bassa;

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

- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore, né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti;
- rivestito solo parzialmente della propria cotenna (tolettatura del prosciutto fresco con asportazione di tutta la regione del garretto nonché di una parte del tessuto adiposo sottocutaneo per almeno il 50%).
- superficie esterna asciutta e morbida; superficie di sezione rosa opaca, compatta che evidenzia la naturale disposizione dei grossi fasci muscolari che compongono il quarto posteriore del suino.

CONSERVANTI Non deve contenere polifosfati aggiunti.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO Il prodotto oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE nei quali si applicano le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti (D.Lgs. n. 537/92 in quanto applicabile e dai regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni).

ETICHETTATURA La etichettatura dovrà rispondere ai requisiti previsti dalle più recenti normative (adeguamento Reg. 1169/11 a applicabilità D. Lgs 109/92 non ancora elaborate) g Dovrà essere: – Conforme al D.Lgs. n. 109/92, sue modifiche ed integrazioni con indicazioni obbligatorie: – Conforme al Reg. CE 1169/11 e s.i. indicando la presenza di allergeni fra gli ingredienti (come da All. II al Reg. CE 1169/11)

PRODOTTI ITTICI

PRODOTTI ITTICI PRODOTTI DELLA PESCA CONGELATI/SURGELATI

Prodotto Pesce e/o molluschi surgelato

- in filetti (merluzzo, nasello, -platessa, sogliola, rombo, halibut) ,
- in tranci (palombo)
- con impanature (bastoncini)

Caratteristiche del prodotto

1. Il prodotto in oggetto deve provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE, oppure extracomunitari a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla CEE, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione e i controlli previsti dalle normative vigenti con particolare riferimento a quelli indicati nel D. Lgs. n. 524/1995, di modifica ed integrazione al D. Lgs. n. 531/1992, in quanto applicabili, e dai regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni.
2. Il congelamento deve essere allo stato sfuso (sistema I.Q.F.) o in piani a più strati interfogliati (IF) e presentare una glassatura a velo non superiore al 20%-30% del peso lordo dichiarato sulla confezione.
3. Tutti i prodotti ittici congelati debbono essere sottoposti al processo di congelazione freschi, secondo i processi e nei limiti che la normativa vigente dispone.
4. I prodotti ittici surgelati non devono provenire dalle seguenti Zone Fao: Oceano Indiano n. 51 Oceano Indiano n. 57 Oceano Pacifico n. 61 né dovranno essere stati lavorati nelle zone Indo-Pacifica
5. Saranno respinte all'origine le forniture difformi da quanto pattuito, per pezzatura e per percentuale di glassatura.
6. Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti
7. **Il pesce deve pervenire da produzione regole MSC per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale**

TIPOLOGIE RICHIESTE:

FILETTI:

- merluzzo atlantico (Gadus Morhua, Merluccius capensis, Merluccius paradoxus, merluccius hubbis)
- nasello (merluccius merluccius)
- platessa (Pleuronectes platessa)
- sogliola (Solea solea)
- Rombo (lepidorhombus spp.),
- calamaro

TRINCI LAVORATI:

- palombo (Mustelus mustelus)
- filetto di merluzzo,

PESCI in filetti o tranci

I filetti ed i tranci sono ottenuti da pesci decapitati, decodati, eviscerati e spellati, sezionati longitudinalmente (filetto) o trasversalmente.

Si richiede che i filetti di pesce surgelati in confezioni originali presentino caratteristiche organolettiche e nutrizionali paragonabili a quelle della medesima specie allo stato di freschezza; in sede di

appalto, inoltre, è necessario formulare grammature che tengano conto della glassatura. Quest'ultima deve formare uno strato uniforme e continuo; è richiesta l'indicazione della sua percentuale ed il peso del prodotto al netto della glassatura stessa.

La scelta ricadrà su prodotti appartenenti alla tipologia commerciale di filetti perfettamente deliscati in confezione originale e surgelati individualmente (I.F. o interfogliati).

La scheda tecnica del prodotto deve riportare dichiarazione ai sensi del CODEX ALIMENTARIUS CRC/52, rispetto alla presenza di lisce.

REQUISITI QUALITATIVI

- deve essere dichiarata la zona di provenienza, la nomenclatura commerciale, il nome latino della specie ittica;
- deve essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;
- la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo; glassatura massima: 20%;
- la forma deve essere quella tipica della specie e la pezzatura deve essere omogenea e costante;
- la consistenza della carne deve essere soda ed elastica, valutata a temperatura ambiente;
- non deve contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- Glassatura 20%, -
Calo peso 30%

Si richiede che i tranci non presentino

- macchie di sangue
- pinne esterne o parti di pinne
- difetti di colorazione delle carni
- residui di membrane nere (della cavità addominale) superiori a 3 cm² La pezzatura deve essere uniforme.

CONFEZIONAMENTO Le singole confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore. I materiali di confezionamento utilizzati debbono soddisfare tutte le norme igieniche vigenti. deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.

TRASPORTO I veicoli impiegati per il trasporto delle forniture devono essere autorizzati al trasporto dei prodotti ittici congelati e devono garantire la conservazione della temperatura prevista (inferiore o uguale a - 18°C) per tutta la durata del trasporto.

ETICHETTATURA L'etichettatura dovrà rispondere ai requisiti previsti dalle più recenti normative (adeguamento Reg. 1169/11 a applicabilità D. Lgs 109/92 non ancora elaborate)

Dovrà essere:

- Conforme al D.Lgs. n. 109/92, sue modifiche ed integrazioni con indicazioni obbligatorie:
- Conforme al Reg. CE 1169/11 e s.i. indicando la presenza di allergeni fra gli ingredienti (come da All. II al Reg. CE 1169/11)
- In etichetta deve essere indicata sia la denominazione in lingua italiana, sia quella in lingua latina, secondo la nomenclatura prevista dal Decreto Min. Marina Mercantile 15/07/83 e successive integrazioni.

MOLLUSCHI

pretagliati o interi I molluschi congelati devono essere in buono stato di conservazione, devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

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

La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo.

La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni.

La forma deve essere quella tipica della specie.

L'odore deve essere gradevole.

La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente

REQUISITI QUALITATIVI Devono presentare:

- odore di fresco
- colore vivido e lucente
- consistenza delle carni soda.

FILETTI DI MERLUZZO

Denominazione prodotto:

- filetto di merluzzo (*Gadus Morhua*, *Gadus Aeglefinus*, *Merloccius Padaroxus*, *Merluccius Capensis*):
- Prodotto preconfezionato in busta impermeabile, protettiva termosaldata, etichettata conforme alla normativa vigente e riportante il nome latino della specie.
- Ogni busta dovrà indicare un numero predeterminato di porzioni contenute.
- Il prodotto dovrà essere ricavato preferibilmente dai pesci della specie *Merluccius padaroxus* e *M. capensis* pescati in Oceano Atlantico sud orientale - zona FAO 47.
- I filetti devono essere in forma tipica, nè ripiegati e nè ricomposti, dovranno presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato fresco.
- Il prodotto non dovrà presentare alcun segno di scongelamento.
- E' tollerata la presenza di una spina inferiore a 5 mm/kg di prodotto (CODEX ALIMENTARIUS).
- Il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente nazionale e CE. Ogni porzione dovrà essere facilmente separabile dalle altre oppure essere interfogliata.

FILETTI DI NASELLO

Denominazione prodotto:

- Il prodotto dovrà essere ricavato dai pesci della specie *Merluccius Merluccius*
 - Prodotto preconfezionato ed etichettato conforme alla normativa vigente e riportando il nome latino della specie. I filetti (dichiarati senza spine) non devono presentare spine superiori a 5 mm.
- E' tollerata la presenza di una sola spina inferiore a 5 mm ogni Kg di prodotto Il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente nazionale e CE.

FILETTI DI PLATESSA

Colore bianco con presenza di entrambi i filetti del pesce (dorsale e ventrale).

Glassatura monostratificata non superiore al 30% del peso totale lordo dichiarato sulla confezione. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Sull'etichetta deve essere riportato anche il nome latino del pesce Il prodotto dovrà essere ricavato dai pesci del genere *Pleuronectes*, pescati in zona FAO 27 (Atlantico nord-orientale)

I filetti di platessa, dichiarati senza spine, non devono presentare spine superiori a 5 mm
E' tollerata la presenza di una sola spina inferiore a 5mm.

FILETTI DI ROMBO

Il prodotto dovrà essere ricavato dai pesci del genere *Lepidorhombus* spp

FILETTI DI SOGLIOLA

La sogliola vive in fondali sabbiosi e fangosi, è un pesce molto comune in tutto il Mediterraneo e nell' Atlantico orientale. Il prodotto dovrà essere ricavato dai pesci del genere *Solea solea*

*** PALOMBO (INTERO O IN TRANCI)

Palombo: famiglia Triachidi, specie *Mustelus mustelus* e *Mustelus asterias* :

L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Sull'etichetta deve essere riportato anche il nome latino del pesce Il prodotto deve presentare le caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza e ben pulito.

La glassatura dovrà essere sempre presente e formare uno strato uniforme e continuo.

Il prodotto deve essere ottenuto al rispetto delle vigenti normative nazionali e CE.

Si richiede nella scheda tecnica la dichiarazione della concentrazione di mercurio entro i limiti consentiti dalla legge.

BASTONCINI DI PESCE (confezionati pronti)

Bastoncini di merluzzo impanati di categoria prima.

Bastoncini di merluzzo impanati con pangrattato, con merluzzo in filetto non sbriciolato (del quale si richiede la definizione e provenienza nella scheda tecnica), con aggiunta di soli oli vegetali (dei quali in etichetta dovrà essere specificata la composizione).

Ingredienti:

Filetti di Merluzzo (deve provenire da una unica tipologia di pesce, fra quelli indicati per i filetti di pesce)) [70% min],

pangrattato, acqua, olio di girasole,

farina di grano tenero

Non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti

Il prodotto finito dovrà essere del tutto privo di latte e derivati del latte, uova e derivati

REQUISITI QUALITATIVI ASSOLUTI

- In etichetta deve essere riportato il nome latino del pesce e il tipo d'olio vegetale utilizzato.
- devono rispettare il rapporto in peso tra panatura e pesce: pesce uguale o superiore al 65%;
- impanatura inferiore al 35 %.
- Panati e surgelati, da g. 30 cad.,
- glassatura assente, impanati con pangrattato,
- non prefritti,
- privi di additivi e coloranti.
- assenza di segni da bruciatura da freddo, corpi estranei ,residui addominali,, residui di sangue attacchi parassitari
- devono essere privi di residui di pelle, squame e spine (come definito dal CODEX STAN 165 – 1989).
- Gli allergeni (Decr. L.vo 109/92 e s.m.i.,) presenti e/o dichiarati in etichetta del prodotto devono essere solo quelli indicati come ingredienti.
- Il prodotto deve rispondere alle vigenti normative nazionali e CEE.

CONFEZIONAMENTO Devono essere presentati surgelati in confezioni originali Shelf Life: non inferiore a 6 mesi al momento della consegna Peso singolo pezzo (g) 25-30.

PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

PRODOTTI LATTIERO CASEARI LATTE

Latte fresco intero pastorizzato.

Latte fresco parz. scremato pastorizzato.

Latte fresco pastorizzato di alta qualità.

Aspetto

Colore opaco, bianco tendente debolmente al giallo, sapore dolciastro, gradevole, odore leggero e gradevole.

Il latte fresco pastorizzato deve provenire da allevamenti conformi al D.P.R. n. 54/1997, in quanto applicabile e ai regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni. Il latte non deve, in ogni caso, presentare tracce di antibiotici o di conservanti (es.: acqua ossigenata), né di additivi di alcun tipo.

Confezionamento

Deve essere conforme a quanto previsto dalla normativa vigente in materia (D.P.R. n. 54/1997, in quanto applicabile, regolamenti CE n. 852, 853, 854, e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni e regolamento CE n. 1935/2004, sue modifiche ed integrazioni).

Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale.

Etichettatura Conforme a quanto prevede specificatamente in merito la normativa vigente in materia. In particolare la data di scadenza dovrà essere conforme al decreto del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali del 24.07.2003:

- scadenza latte fresco: 6 giorni dal trattamento termico;
- scadenza latte fresco alta qualità: 10 giorni dal trattamento termico.

Trasporto Deve essere effettuato nei termini previsti dalla legge (artt. 4 e 6 della Legge 169/89 e sue modifiche ed integrazioni), in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili (D.P.R. n. 327/80), alla temperatura di 0°C / + 4°C e con un mezzo di trasporto idoneo, alla temperatura massima di + 9°C. si raccomanda che la “vita residua” del prodotto, al momento della consegna, abbia una durata ragionevole rispetto alla scadenza.

BURRO

Prodotto Burro di centrifuga.

Aspetto Pasta fine ed omogenea di consistenza soda, di colore bianco/giallognolo, non deve presentare in superficie o in sezione agglomerati o vacuoli anche di minime dimensioni.

Caratteristiche del prodotto Deve essere ottenuto dalla crema di latte vaccino pastorizzato e corrispondere alla seguente composizione:

- acqua: 11,38 %
- grasso: 87,95 % (non inferiore all'80%)
 - albumine e lattosio: 0,54 %
- ceneri: 0,13 %.

Inoltre all'esame organolettico non deve risultare rancido o comunque alterato.

Additivi Assenti (è ammesso solo il sale comune).

PARMIGIANO REGGIANO D.O.P.

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente;
- non deve presentare difetti di aspetto (occhiature), sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- non deve contenere formaldeide residua;
- deve avere un periodo di stagionatura minimo di 18 mesi;
- Umidità: < 31 % +/-3%;
- Grasso: >32 % +/-3%.

Confezionamento: forma intera o in tranci;

o sottovuoto per il prodotto presentato in tranci.

Prodotto Parmigiano Reggiano, preferibilmente di stagionatura non inferiore a 18 mesi.

Aspetto

Dimensioni: diametro da 35 a 45 cm; altezza dello scalzo da 18 a 24 cm.

Peso minimo di una forma: kg 24. Colorazione esterna: tinta scura, semilucida, oppure gialla dorata naturale.

Colore della pasta: da giallo chiaro a paglierino. Aroma e sapore della pasta caratteristici: fragrante, delicato, saporito ma non piccante o salato.

Struttura della pasta: minutamente granulosa, frattura a scaglie, occhiatura minuta, appena visibile. Spessore crosta circa mm 6.

Grasso della sostanza secca: minimo 32%.

Additivi Non è ammesso l'impiego di sostanze antifermentative. Caratteristiche del prodotto Maturazione naturale nella zona di produzione.

Il "Parmigiano Reggiano", proposto al consumo come grattugiato, deve presentare requisiti di maturazione/stagionatura non inferiore a 12 mesi e caratteri organolettici gradevoli e caratteristici.

Deve essere accompagnato da un documento dove figuri la tipologia del formaggio e la relativa stagionatura/maturazione.

Non è consentito l'impiego di formaggio grattugiato confezionato

GRANA PADANO D.O.P.

Etichettatura Ogni forma dovrà portare sullo scalzo l'apposita marchiatura a fuoco "Parma Padano", l'anno ed il mese di produzione, il codice di identificazione di chi lo ha prodotto.

Il prodotto porzionato dovrà essere corredato, per tutta la durata della fornitura, della dichiarazione della ditta confezionatrice, attestante che trattasi effettivamente di "Parma Padano".

Limiti cariche microbiologiche del prodotto grattugiato: Conformi a quanto previsto dall'allegato I del regolamento n. 2073/2005/CE.

RICOTTA – RICOTTA ROMANA DOP

Requisiti qualitativi:

- non deve presentare odore, colore o sapore anomali;
- le confezioni devono riportare dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto: Ricotta romana, ricotta piemontese, ecc.;
- relativamente alla ricotta romana DOP il periodo di consegna non può superare i 7 giorni rispetto alla data di consumo. 28 Tipologie richieste:

- Ricotta: prodotta dal siero di latte vaccino, pastorizzato dopo la produzione.

Umidità: < 72 % +/-3%;

- Ricotta romana DOP: prodotta dal siero di latte di pecora.

Confezionamento:

- confezione chiusa, deve garantire un'adeguata protezione al prodotto.

IMBALLAGGIO Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici:

le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

FORMAGGIO A PASTA MOLLE E FILATA

Formaggio fresco (es.: stracchino, crescenza, caciotta fresca, ecc.).

TIPOLOGIA I formaggi proposti al consumo previa porzionatura devono corrispondere ai requisiti minimi di maturazione/stagionatura previsti dai relativi disciplinari;

devono mantenere nelle porzioni, fino al momento del consumo, i loro requisiti organolettici caratteristici: consistenza, colorazione, colore, odore e l'eventuale presenza percentuale di crosta, fermo restando il rispetto delle norme igienico sanitarie in materia, deve essere compatibile con la tipologia del formaggio, secondo le tradizionali norme di porzionatura.

CONSERVANTI Assenti.

IMBALLAGGIO Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici. Le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto prescrive il regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

Etichettatura: La etichettatura dovrà rispondere ai requisiti previsti dalle più recenti normative (adeguamento Reg. 1169/11 a applicabilità D. Lgs 109/92 non ancora elaborate)

Dovrà essere:

– Conforme al D.Lgs. n. 109/92, sue modifiche ed integrazioni con indicazioni obbligatorie:

– Conforme al Reg. CE 1169/11 e s.i. indicando la presenza di allergeni fra gli ingredienti (come da All. II al Reg. CE 1169/11)

MOZZARELLA

Mozzarella di latte vaccino.

Caratteristiche del prodotto Ovoline di colore bianco, prive di macchie.

Sapore gradevole, non acido e tipicamente burroso.

Il prodotto deve avere come minimo 10 giorni di vita residua al momento della consegna.

Conservanti Assenti.

Imballaggio Le sostanze impiegate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

Etichettatura La etichettatura dovrà rispondere ai requisiti previsti dalle più recenti normative (adeguamento Reg. 1169/11 a applicabilità D. Lgs 109/92 non ancora elaborate)

Dovrà essere:

– Conforme al D.Lgs. n. 109/92, sue modifiche ed integrazioni con indicazioni obbligatorie:

– Conforme al Reg. CE 1169/11 e s.i. indicando la presenza di allergeni fra gli ingredienti (come da All. II al Reg. CE 1169/11)

FORMAGGI A PASTA DURA

Prodotto Formaggio con maturazione superiore a 60 gg.

Tipologia I formaggi proposti al consumo previa porzionatura devono corrispondere almeno ai requisiti minimi di maturazione/stagionatura previsti dai relativi disciplinari; devono mantenere nelle porzioni, fino al momento del consumo, i loro requisiti organolettici caratteristici: consistenza, colorazione, colore, odore e sapore. (l'eventuale presenza percentuale di crosta, fermo restando il rispetto delle norme igienico sanitarie in materia, deve essere compatibile con la tipologia del formaggio, secondo le tradizionali procedure di porzionatura).

Conservanti In conformità a quanto previsto dal D.M. del 27.02.1996, n. 209 e sue modifiche ed integrazioni.

Imballaggio Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

Etichettatura La etichettatura dovrà rispondere ai requisiti previsti dalle più recenti normative (adeguamento Reg. 1169/11 a applicabilità D. Lgs 109/92 non ancora elaborate)

Dovrà essere:

- Conforme al D.Lgs. n. 109/92, sue modifiche ed integrazioni con indicazioni obbligatorie;
- Conforme al Reg. CE 1169/11 e s.i. indicando la presenza di allergeni fra gli ingredienti (come da All. II al Reg. CE 1169/11)

UOVA UOVA FRESCHE DI GALLINA

Prodotto Uova fresche di gallina, di produzione nazionale.

Caratteristiche del prodotto: Categoria qualitativa A.

Categoria di peso: 55 - 60 g.

Tipologia allevamento: 0-1 (biologiche o all'aperto)

non sono consentite uova da allevamento a terra (3) o in gabbia (4)

Le uova di Categoria A devono presentare le caratteristiche seguenti:

- Guscio e cuticola: normali, netti, intatti.
- Albume chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura.
- Tuorlo: visibile alla speratura solamente come ombratura, senza contorno apparentemente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo; esente da corpi estranei di qualsiasi natura.
- Germe: sviluppo impercettibile.
- Odore: esente da odori estranei.

Etichettatura Nell'etichettatura e nella marchiatura delle uova dovrà essere indicato:

- il codice del produttore con la sigla dello stato di produzione, sigla provincia, codice ISTAT del Comune e codice allevamento; la tipologia di allevamento (0 biologico o 1 all'aperto)
- la classificazione A (uova fresche per il consumatore);
- la categoria: extra (imballaggio entro 3giorni dalla deposizione) o fresche (imballaggio entro 10 giorni dalla deposizione) oppure con la data di deposizione se coincide con l'imballaggio;
- a data da consumarsi preferibilmente entro, o in alternativa, la data di deposizione.

Trasporto Il trasporto della merce deve essere effettuato conformemente alle norme vigenti, con particolare riguardo al rispetto della temperatura di conservazione del prodotto.

UOVA PASTORIZZATE

Ovoprodotto a base di uova di gallina intersgusciate e pastorizzate, confezionate in idonee confezioni (es.: tetrapak da 1 litro), che devono presentarsi integre, prive di ammaccature, di sporcizia superficiale e da conservarsi ad una temperatura non superiore a +4°C.

Caratteristiche Il prodotto deve provenire da stabilimenti riconosciuti CE ed essere stato preparato conformemente alle prescrizioni igienicosanitarie di cui al D.Lgs. n. 65/1993, sue modifiche ed integrazioni, in quanto applicabile e dai regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni. In particolare il prodotto deve essere stato sottoposto a trattamento termico di pastorizzazione idoneo a soddisfare i criteri microbiologici sotto riportati.

Additivi Assenti.

Imballaggio I contenitori utilizzati devono soddisfare tutte le prescrizioni di cui al D.Lgs. 65/93, sue modifiche ed integrazioni, in quanto applicabile e del regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

Trasporto Dev'essere effettuato a una temperatura da 0°C a + 4°C.

Etichettatura Conforme al D.Lgs. 109/92, reg CE 1169/2011 Al momento della consegna, il prodotto deve garantire una fruibilità residua di almeno 15 giorni; una volta aperto e non utilizzato completamente, deve essere eliminato: non è infatti consentita la conservazione in frigorifero di confezioni aperte di ovoprodotti.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Tutti i prodotti ortofrutticoli devono essere di qualità extra o di prima qualità.

I prodotti freschi devono rispettare la stagionalità e non deve trattarsi di primizie o di produzioni tardive.

E' consentito l'impiego di verdure surgelate (vedi elenco dettagliato)

I prodotti freschi devono essere sani, integri, puliti, privi di parassiti, di alterazioni da questi causate, privi di umidità esterna anomala privi di odore/sapore estranei; devono aver raggiunto il grado di maturità appropriato.

Devono avere:

- garanzia della presenza di residui (prodotti fitosanitari, nitrati, minerali) entro i limiti indicati dalla normativa vigente
- un sistema di imballaggio che garantisca il mantenimento dei requisiti igienici.
- L'imballaggio dovrà essere costituito da materiali conformi a quanto prescritto dalla specifica normativa vigente.

FRUTTA FRESCA

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra la frutta di stagione. La qualità della frutta da fornire deve essere la prima, così come essa è definita dalla scienza merceologica e dalle norme legislative in vigore al momento della fornitura.

La frutta in particolare deve rispondere ai seguenti requisiti:

- avere chiaramente indicata la provenienza (sulla bolla di consegna, o sulla documentazione di accompagnamento o sull'imballaggio); sugli imballaggi devono risultare la qualità merceologica e la provenienza della frutta, nonché la relativa pezzatura
- deve presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste;
- essere omogenea ed uniforme per specie e varietà; avere raggiunto la maturità fisiologica che le renda adatte al pronto consumo o essere bene avviate verso la maturazione così da poterla raggiungere entro i 2-3 giorni di deposito;
- essere matura fisiologicamente e non solo commercialmente, in maniera da essere adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni ed attacchi parassitari; frutti devono essere esenti da difetti visibili sull'epicarpo
- essere priva di insetti infestanti e di attacco di roditori;
- essere omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura;
- essere pulita e priva di corpi estranei;
- essere indenne da difetti che possano alterarne i caratteri organolettici;
- non presentare tracce di appassimento e/o di alterazione anche incipiente;
- rispettare i limiti previsti dalla specifica normativa vigente in materia, per quanto riguarda la presenza di residui di sostanze attive di prodotti fitosanitari (O.M. 18.07.1990 e successive modifiche e integrazioni e nel D.M. 27.01.1997 L. 283/62, D.M. 19/5/2000 e successive integrazioni);
- essere turgida, non bagnata artificialmente, non trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico conseguente alla permanenza del prodotto in celle frigorifere, ne presentare abrasioni meccaniche o maturazione eccessiva;

- essere omogenee ed uniformi e le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, selezionate in modo uniforme e composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica, alle medesime cultivar e zona di produzione; se confezionata nello stesso collo, presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi, non uniformi, non superiore al 10%;
- nel caso di prodotti sfusi, presentare una differenza di calibratura, tra il pezzo più grosso e quello più piccolo, non superiore al 20%.
- Avere calibrature e grammature richieste. Tali grammature per ogni frutto dovranno essere in linea di massima di circa 150 gr. per le mele, le pere, le pesche, arance; di circa 75 gr. per i mandaranci.
- Oltre alle caratteristiche generali sopra elencate, taluni prodotti devono possedere le specifiche di qualità previste per gli stessi dagli specifici regolamenti CE e gli imballi devono sempre essere preferibilmente nuovi.

Elenco principali tipologie di frutta da fornire nel periodo dell'appalto:

- agrumi (limoni, clementine, mandarini, arance, mapi)
- mele e pere
- albicocche, susine, ciliegie, cachi, pesche, nettarine,
- melone - banane - uva da tavola - fragole

AGRUMI

Gli agrumi debbono essere di prima qualità, di forma ovoidale con epicarpo (buccia) liscia, ricca di olii essenziali ed indenne da alterazioni di natura non parassitaria, da alterazioni provocate da fitofarmaci, da alterazioni di origine sconosciuta o non ancora ben definita, da alterazioni di natura parassitaria, ricchi di succo, a pieno turgore e con semi non germogliati.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti che abbiano subito procedimenti artificiali impiegati al fine di ottenere una anticipata maturazione ed abbiano sopportato una conservazione eccessivamente lunga nel tempo in ambienti a temperatura e stato idrometrico dell'aria condizionata (conservazione che abbia pregiudicato le doti organolettiche del prodotto);

ARANCIA DA SPREMUTA E TAROCCO

Grado o livello di maturazione: colorazione completa senza difetti esterni (punture d'insetti, fumaggine o altro), né ammorbidimenti localizzati.

Condizione del frutto o della foglia: colore tipico per varietà con possibilità di verde, inferiore a 1/5 limitatamente alle forniture precoci.

Caratteristiche medie singolo pezzo: minimo calibro 11 per tutte le varietà. Presenza di foglie: ammesso ramoscello verde e foglia.

CLEMENTINE, MANDARINI

Colorazione: oltre 1/5 colorato a inizio stagione per clementine; oltre 2/3 colorato a inizio stagione per mandarini. Per le clementine, devono essere impiegate le varietà senza semi. Caratteristiche per singolo pezzo: in forma tipica per varietà. Lunghezza per singolo pezzo: differenze dal più grande al più piccolo entro 9 mm per calibri da 1 a 4; mm 8 per calibri da 5 a 6 e mm 7 per calibri da 7 a 9.

LIMONE Grado o livello di maturazione: primo fiore e verdelli succo superiore al 20%, altre varietà superiore al 25%. Condizione del frutto o della foglia: colorazione piena o parte verde per varietà verdelli colorazione non verde scuro. Caratteristiche per singolo pezzo: differenza di calibro tra il più grande ed il più piccolo per confezione inferiore a 7 mm.

FRUTTA A POLPA MELA

Sono richieste preferibilmente per le mele il tipo Golden e Stark, I frutti non dovranno mai presentare buccia e/o polpa ammezzata e fermentata in processi incipienti od in via di evoluzione, né iperspacchi di sopramaturazione;

MELA GIALLA TIPO GOLDEN

Grado o livello di maturazione: pieno sviluppo vegetativo e polpa perfettamente distribuita. Condizione del frutto o della foglia: da verde/giallo a giallo pieno, tipica per varietà, ma senza alterazioni aranciate o rosse per sole o primavera.

Caratteristiche per singolo pezzo: calibro superiore a 65 con differenze per confezione sfusa non superiori a mm 10 e mm 5 in caso di confezione in alveolo.

MELA ROSSA TIPO STARK

Grado o livello di maturazione: pieno sviluppo vegetativo e polpa perfettamente distribuita. Condizione del frutto o della foglia: rosso intenso perfettamente distribuito tipico per varietà, ma senza alterazioni marroni o giallastre per sole o primavera.

Caratteristiche per singolo pezzo: calibro superiore a 55 con differenze per confezione sfusa non superiori a mm 10 e mm 5 in caso di confezione in alveolo.

PERA Sono richieste pere tipo Williams, Abate, Kaiser, Degana

Grado o livello di maturazione: pieno sviluppo vegetativo e polpa perfettamente distribuita. Condizione del frutto o della foglia: colorazione tipica per varietà perfettamente distribuita sull'intero frutto senza alterazioni per sole o primavera.

Caratteristiche per singolo pezzo: calibro superiore a 55 con differenze per confezione sfusa non superiori a mm 10 e mm 5 in caso di confezione in alveolo.

PESCA NETTARINA

Grado o livello di maturazione: colorazione uniforme, polpa compatta e ben distribuita.

Condizione del frutto o della foglia: piena colorazione tipica per varietà, senza macchie che intacchino l'endoderma anche se sono ammessi difetti di buccia che non superino complessivamente 1,5 cm. Caratteristiche per singolo pezzo: calibro superiore a 51 mm diametro.

ALBICOCCA Grado o livello di maturazione: Colorazione uniforme, polpa compatta e ben distaccata dal nocciolo. Condizione del frutto: color arancione tipico per varietà, senza macchie che intacchino l'endoderma anche se sono ammessi difetti di buccia. Caratteristiche per singolo pezzo: diametri omogenei per confezione superiori a mm 30 con differenza dal più grande al più piccolo inferiori a 3 mm.

PRUGNE ROSSE E GIALLE

Di forma ovale o tonda, la polpa della prugna risulta filamentosa, di colore giallo o rosso. La polpa deve essere morbida, ma non risultare molle al tatto; il colore della buccia deve essere quello tipico della varietà, il frutto deve risultare sano, privo di tagli e ammaccature.

FRAGOLE Possono essere meno omogenee per quanto concerne le dimensioni, la forma e l'aspetto. Per quanto riguarda la colorazione possono presentare una piccola punta conica bianca ed esenti da terra.

MELONE Grado o livello di maturazione: piena maturazione con distacco del picciolo. Condizione dei frutti o della foglia: tipico per varietà dal verdastro, sotto resinatura, al giallo/arancio. Caratteristiche per singolo pezzo: lievi difetti di buccia e colorazione sul lato di appoggio a terra. Pezzatura da gr. 350 a gr. 700.

CACHI E'richiesta la varietà vaniglia

Questi frutti devono essere caratterizzati da una buccia liscia e piuttosto lucida, mentre la polpa è soffice e il sapore è generalmente dolce. I frutti devono essere integri e sodi, seppure cedevoli al tatto. La buccia deve essere in ogni caso intatta. I frutti non devono essere troppo acerbi, quindi dal colore giallo e molto duri. Per i frutti maturi, la data di consegna non deve superare i tre giorni rispetto al consumo previsto.

FRUTTA ESOTICA BANANA

Prodotto proveniente dal mercato equosolidale. Grado o livello di maturazione: colorazione completa colore giallo con punte verdi. Il frutto deve essere sodo, intero, sano, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo. Condizione del frutto: esente da parassiti, con il peduncolo intatto, senza piegature né infezioni fungine e senza tracce di disseccamento, prive di malformazioni o ammaccature. Caratteristiche medie singolo pezzo: minimo pezzatura 180 gr.

PRODOTTI ORTICOLI FRESCHI BIOLOGICI REQUISITI QUALITATIVI:

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra le verdure di stagione.

La verdura deve:

- avere chiaramente indicata la provenienza (sulla bolla di consegna, o sulla documentazione di accompagnamento o sull'imballaggio); –
- presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste; essere di recente raccolta, asciutta, priva di terrosità sciolta o aderente, priva di altri corpi o prodotti estranei;
- essere sana senza lesioni, compatta e resistente al tatto e senza attacchi di origine parassitaria, marciume o altre alterazioni;
- essere priva di insetti infestanti e di segni di attacco di roditori;
- essere omogenea nella maturazione, freschezza e pezzatura a seconda della specie; avere raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- essere priva di germogli, per quanto attiene gli ortaggi a bulbo;
- se confezionata nello stesso collo, presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi, non uniformi, non superiore al 10%;

Oltre alle caratteristiche generali sopra elencate, taluni prodotti devono possedere le specifiche di qualità previste per gli stessi specifici regolamenti CE e gli imballi devono sempre essere preferibilmente nuovi.

CONFEZIONAMENTO: cassette o contenitori con disposizione tale da garantire una protezione adeguata del prodotto.

TIPOLOGIE RICHIESTE:

ORTAGGI A RADICE, A BULBO, A TUBERO carote, cipolle, aglio, scalogno, porri, patate

ORTAGGI A FRUTTO pomodori, melanzane, peperoni, zucchine, zucche

ORTAGGI A FIORE cavolfiori, carciofi

ORTAGGI A FUSTO finocchi

ORTAGGI A FOGLIA cavoli, erbe, catalogne, spinaci, verze, indivia, lattuga (iceberg, cappuccina), insalata da taglio

ERBE AROMATICHE origano, alloro, salvia, maggiorana, prezzemolo, basilico, ecc.

CAROTE Le carote devono essere di categoria I o EXTRA: oltre a rispondere alle caratteristiche minime, devono essere intere, fresche e con la colorazione e la caratteristiche tipiche della varietà

CARATTERISTICHE MINIME

- sane, cioè senza attacchi di origine parassitaria e senza lesioni o alterazioni che possano compromettere la conservazione fino al momento del consumo;
- pulite, vale a dire prive di tracce di terra, polvere, residui di antiparassitari e di diserbanti e di ogni altra impurità;
- prive di odori e sapori anormali;
- prive di umidità esterna eccessiva ed asciugate dopo l'eventuale lavaggio.

Comunque sono escluse le radici con segni di ammolimento, biforcute, legnose, germogliate, spaccate.

CALIBRAZIONE Per la categoria Extra il calibro massimo è fissato in 40 millimetri di diametro o 150 grammi di peso. Per le categorie I e II non è ammesso che tra la carota più piccola e quella più grande,

contenute in uno stesso imballaggio, esistano differenze di diametro superiori a 30 millimetri oppure di peso superiori a 200 grammi.

PATATE

REQUISITI QUALITATIVI:

- con morfologia uniforme;
- con peso minimo di 60 g per ogni tubero e uno massimo di 270 g (il peso minimo potrà essere inferiore soltanto per le patate novelle);
- devono essere selezionate per qualità e grammatura e le singole partite debbono risultare formate da masse di tuberi appartenenti a una sola cultivar
- sane, non devono presentare tracce di inverdimento epicarpale (presenza di solanina), di germogli² incipiente (germogli ombra), né di germogli filanti;
- non devono presentare tracce di marciumi incipienti, maculosità brune nella polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, virosi, attacchi da insetti o altri animali, ferite di qualsiasi origine aperte o suberificate o che presentino alterazioni tali da renderle inadatte al consumo;
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili, cioè senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco; è ammessa solo una leggera presenza di terra sulla superficie;
- esenti da danni prodotti dal gelo; - 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.

Tipologie richieste:

Bintye Olanda, Bologna tradizionale, Francia, Novelle, Primura.

Confezionamento:

- Il confezionamento delle patate deve essere in cassa (imballaggi lignei) o in sacco.

POMODORI

CARATTERISTICHE MINIME I pomodori devono essere:

- interi e sani, cioè senza lesioni e alterazioni di origine parassitaria.
- puliti, vale a dire privi di tracce di terra, polvere
- non bagnati o eccessivamente umidi; privi di odori e sapori anormali.
- I pomodori devono essere di categoria prima. Il residuo secco rifrattometrico (R.S.R.) deve presentare valori minimi del 2,5 %.

ZUCCHINE /ZUCCA

CARATTERISTICHE MINIME Le zucchine devono essere:

- interne e munite del peduncolo che può essere lievemente danneggiato
- di aspetto fresco
- consistenti
- sane; sono esclusi i prodotti affetti da marciume che presentino alterazioni da renderli inadatti al consumo
- esenti da danni provocati dagli insetti o da altri parassiti
- esenti da cavità
- esenti da screpolature
- pulite, praticamente esenti da sostanze estranee visibili
- giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, e prima che i semi siano diventati duri
- prive di umidità esterna anormale

- prive di odore e/o sapore estranei Lo sviluppo e lo stato delle zucchine deve essere tale da consentire:

- il trasporto e le operazioni connesse
- l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

Le zucchine devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche della varietà e della categoria

II CAVOLFORE

BROCCOLO CARATTERISTICHE MINIME

- di aspetto fresco;
- interi e sani: cioè senza lesioni o alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto dalle caratteristiche della categoria, sono consentiti lievi difetti di varia origine, purché non compromettano la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- puliti: vale a dire privi di tracce di terra, di polvere, di residui di concimi e di antiparassitari, e di ogni altra impurità;
- non bagnati;
- privi di odori e sapori anormali.

CATEGORIE E TOLLERANZE I cavolfiori (cat. I) oltre a rispondere ai requisiti minimi sopra elencati, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà e devono essere di grana serrata e di colore da bianco a bianco avorio (con esclusione di qualsiasi altra colorazione).

CARCIOFI CATEGORIA I

CARATTERISTICHE MINIME devono essere:

- di aspetto fresco, in particolare senza alcun segno di avvizzimento; interi; sani, in particolare esenti da alterazioni che ne pregiudichino la conservazione e la commestibilità; puliti, in particolare esenti da impurità e da ogni residuo di antiparassitari; privi di odore e sapore estranei.
- presentare forma normale e tipica della varietà ed in relazione a questa le brattee centrali devono essere ben serrate. Inoltre i fasci della parte inferiore non devono presentare un inizio di lignificazione.

FINOCCHI

CARATTERISTICHE MINIME I finocchi devono essere sani; interi;

privi di umidità esterna; privi di attacchi parassitari;

privi di danno da sfregamento e marciume.

con radici asportate con un taglio netto alla base; di buona qualità, esenti da difetti, con guaine esterne serrate e carnose, tenere e bianche

Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, tali da non pregiudicare l'aspetto generale e la presentazione del prodotto.

CETRIOLI

CARATTERISTICHE MINIME I cetrioli devono essere di buona qualità, sufficientemente turgidi, di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà, Sono ammessi i seguenti difetti:

- leggero difetto di forma e sviluppo;
- leggero difetto di colorazione e dell'epidermide;
- leggerissime ammaccature;
- leggera curvatura.

Cetrioli in serra 250 gr.

INSALATE

CARATTERISTICHE MINIME

I cespi devono essere interi, sani, freschi, puliti e mondati, cioè praticamente privi di tutte le foglie imbrattate di terra, terriccio o sabbia ed esenti da residui di fertilizzanti e di antiparassitari, turgidi, non prefioriti, privi di umidità esterna anormale, privi di odore o sapore estranei.

I cespi devono essere di sviluppo normale in rapporto all'epoca di produzione e di commercializzazione.

Il torsolo deve essere tagliato in corrispondenza della corona di foglie esterne ed al momento della spedizione il taglio deve essere netto.

Sono consentite: lattughe iceberg e cappuccina, lattughino (lattuga da taglio), indivia

PRODOTTI ORTICOLI SURGELATI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

REQUISITI QUALITATIVI:

- devono essere accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non devono presentare fisiopatie (scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti, né malformazioni;
- privi di corpi estranei, insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccate, ossia i pezzi devono essere separati, senza eccessiva formazione di ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa, né apparire spappolato;
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- calo peso: < 20% +/-3%.

CONFEZIONAMENTO: deve garantire una protezione adeguata del prodotto

Tipologia prodotti consentiti

- ortaggi: zucchine, cavolfiore, broccolo, carciofi
- tuberi: patate,
- legumi: piselli , fagiolini
- verdure: verdura a foglia (spinaci, bieta, cicoria)
- aromi: prezzemolo, salvia, rosmarino

LEGUMI Confezionamento:

- freschi in ATM,
- surgelati,
- secchi
-

Freschi:

PISELLI CARATTERISTICHE MINIME

I baccelli devono essere

- interi e sani: cioè senza rotture e senza attacchi di origine parassitaria.
- puliti: vale a dire privi di tracce di terra, polvere, residui di antiparassitari e di ogni altra impurità;
- non bagnati o eccessivamente umidi; privi di odori e sapori anormali;
- non avvizziti.

I semi devono aver raggiunto uno sviluppo normale e presentarsi ben formati e sufficientemente freschi; essi devono essere esenti da danni provocati da attacchi parassitari.

FAGIOLINI

I fagiolini devono essere:

- interi;
- sani (salvo restando le disposizioni particolari per ciascuna categoria);
- di aspetto fresco;
- puliti, in particolare esenti da ogni impurità o residuo visibili di antiparassitari;
- privi di odore e sapore estranei;
- privi di umidità esterna anormale.
- I fagiolini devono aver raggiunto un sufficiente sviluppo .

Lo stato del prodotto deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse da permettere la buona conservazione fino al luogo di destinazione e tale da rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione.

CLASSIFICAZIONE

a) Fagiolini filiformi (finissimi)

I fagiolini di questa categoria devono essere di buona qualità.

Devono essere turgidi e teneri e presentare la forma, la colorazione e lo sviluppo tipici della varietà

Sono tollerati un leggero difetto di colorazione, semi poco sviluppati e fili corti e poco resistenti.

b) fagiolini altri: I fagiolini di questa categoria devono essere di buona qualità. Devono presentare la forma, lo sviluppo e la colorazione tipici della varietà.

LEGUMI SECCHI

Anche nel caso dei legumi secchi si richiede la provenienza nazionale, preferibilmente da agricoltura biologica;

la consegna prevede confezioni originali sigillate, regolarmente etichettate ai sensi del D. Lgs. n. 109/92 e del Regolamento CE 834/2007.

I legumi dovranno essere mondati, privi di muffe, di insetti o di altri corpi estranei (pietrisco e steli) ed uniformemente essiccati (la "granella" non deve avere umidità superiore al 13%);

il colore sarà quello caratteristico della varietà, l'odore ed il sapore saranno tipici.

Requisiti qualitativi:

- puliti;
- di pezzatura omogenea (sono ammessi leggeri difetti di forma);
- sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali;
- privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, ecc);
- uniformemente essiccati;
- il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.
- tutti i legumi e i cereali devono provenire da coltivazioni comunitarie.

Tipologie richieste:

Legumi:

- ceci,
- fagioli cannellini, borlotti;
- lenticchie verdi, piccole (tipo Castelluccio) o grandi;
- misto legumi per zuppa o minestrone;

Cereali:

- orzo perlato, farro.

TIPOLOGIE RICHIESTE

FAGIOLI
CULTIVAR RICHIESTE
- Borlotto
- Cannellino
- Fagiolo di Spagna
- Fagiolo di Lima

LENTICCHIE
CULTIVAR RICHIESTE
- di Villalba
- Leonessa
- di Altamura
- di Mormanno
di Castelluccio

PRODOTTI INSCATOLATI, PRECONFEZIONATI, PRONTI

POMODORI PELATI

Prodotto Conforme al D.P.R. 11.04.1975 n. 428, sue modifiche ed integrazioni, ed in particolare: i pelati devono essere ottenuti da frutto fresco, sano, maturo e ben lavato e devono avere i seguenti requisiti minimi:

- presentare colore rosso caratteristico del prodotto sano e maturo;
 - avere odore e sapore caratteristici del prodotto ed essere privi di odori e sapori estranei;
 - essere privi di larve, di parassiti, di alterazioni di natura parassitaria costituite da macchie necrotiche di qualunque dimensione interessanti la polpa e non presentare in misura sensibile maculature d'altra natura (parti depigmentate, residui di lesioni meccaniche o cicatrici di accrescimento) interessanti la parte superficiale del frutto ed essere esenti da marciumi interni lungo l'assestoriale;
 - peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 60% del peso netto ;
 - essere interi o comunque tali da non presentare lesioni che modifichino la forma e il volume del frutto per non meno del 70% del peso del prodotto sgocciolato, per recipienti di contenuto netto non superiore a g 400, e non meno del 65% negli altri casi.
- Per i pomodori pelati a pezzettoni il prodotto dovrà apparire in pezzi di forma e volume omogenei, consistenti e privi di depigmentazioni;
- residuo secco al netto di sale aggiunto, non inferiore al 4%;

Imballaggio Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; i materiali usati per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili, e dal regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

Etichettatura Conforme al D.Lgs. 27.01.1992 n. 109, sue modifiche ed integrazioni. Conforme al Reg. CE 1169/11 e s.i. indicando la presenza di allergeni fra gli ingredienti (come da All. II al Reg. CE 1169/11)

TONNO SOTTOLIO (OLIO DI OLIVA)

Il prodotto fornito deve avere almeno sei mesi di maturazione, essere di prima scelta, a tranci interi (art. 3 regolamento n. 1536/1992/CE, sue modifiche ed integrazioni).

Il prodotto fornito deve provenire dalla lavorazione di pesci appartenenti alle sole specie di cui è consentito dalla normativa vigente l'inscatolamento con la denominazione di "tonno" (regolamento n. 1536/1992/CE, sue modifiche ed integrazioni).

Aspetto

Odore: all'apertura della scatola le carni di tonno debbono avere odore caratteristico e gradevole; debbono essere assenti odori ammoniacali o di idrogeno solforato, dovuti a processi di biodegradazione già presenti nelle carni o causati da inadempienze nelle fasi di lavorazione.

Colore: Il tessuto muscolare deve essere di colore uniforme, di tonalità variante da rosa a rosso bruno, a seconda della specie; non deve presentare altre colorazioni anomale.

Consistenza: I fasci muscolari debbono essere della consistenza caratteristica, debbono essere disposti in fasci concentrici, uniformi nella loro sezione e ben aderenti tra loro; non debbono essere presenti "briciole" in quantitativi superiori al 18%. Nelle confezioni i fasci muscolari, sezionati in tranci, debbono avere proporzioni adeguate al tipo di confezione.

Conservanti Non devono essere presenti conservanti.

Caratteristiche del prodotto

1. Il prodotto oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE (oppure extracomunitari, a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla CEE) nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti (D.Lgs. n. 531/92, in quanto applicabile, sue modifiche ed integrazioni e i regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni), con particolare riferimento ai controlli riguardanti l'efficacia dei trattamenti di sterilizzazione.
2. I valori di istamina e di metalli pesanti non devono superare i limiti prescritti nell'allegato I del regolamento n. 2073/2005/CE e dal reg. CE n° 1881 /2006 del 19 dicembre 2006 e s. m.
3. Le carni debbono essere prive di lembi di pelle, di porzioni di pinne, di frammenti di frattaglie o di altro materiale estraneo.
4. L'olio impiegato, esclusivamente di oliva, deve essere limpido, trasparente, di colore giallo ed avere una bassa acidità.
5. È ammessa la presenza di tracce di acqua quale residuo della cottura e asciugatura delle carni.
6. Il sale aggiunto dovrà essere in giusta misura (1,5 - 2%).
7. Verranno respinte all'origine le scatole il cui contenuto presenti alterazioni riconducibili a cattivo stato di conservazione del tonno pescato e/o difetti di lavorazione e confezionamento.

Imballaggio

I recipienti a saldatura elettrica debbono rispondere ai requisiti prescritti dalla normativa vigente (D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili, e dal regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni) ed inoltre a quanto previsto dal D.Lgs. n. 531/92, in quanto applicabile, e dai regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni.

Saranno respinte all'origine le scatole che evidenziano, anche in misura modesta, bombature di qualsiasi natura, ammaccature più o meno marcate e tracce di ruggine.

Etichettatura Conforme al D.Lgs. 27.01.1992 n. 109, sue modifiche ed integrazioni. Conforme al Reg. CE 1169/11 e s.i. indicando la presenza di allergeni fra gli ingredienti (come da All. II al Reg. CE 1169/11)

PESTO ALLA GENOVESE

Requisiti qualitativi:

- di produzione industriale;
- prodotto esclusivamente con: basilico, olio di oliva, grana padano, pecorino, pinoli, aglio, sale;
- consistenza omogenea, senza eccessiva separazione tra gli ingredienti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali.

Confezionamento: - latte o barattolo in vetro.

OLIVE IN SALAMOIA DENOCCIOLATE

Il contenuto di ogni scatola deve corrispondere a quanto dichiarato sull'etichetta.

Le olive devono corrispondere alla specie botanica dichiarati sull'etichetta.

Le olive immerse nel liquido di governo devono essere il più possibile intatte, non spaccate, né spappolate per effetto di un eccessivo trattamento termico

GELATI

REQUISITI QUALITATIVI:

- prodotto industriale;
- dovrà essere privo in superficie di cristalli di ghiaccio e irregolarità di tessitura (ad esempio zone perimetrali fuse e poi ricongelate, indice di colpo di calore);
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli.

TIPOLOGIE RICHIESTE: - coppette;

- gusti vaniglia, cacao, frutta.

Confezionamento

- confezioni monoporzione da 50g

Trasporto Dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili e nel rispetto della catena del freddo

POLPA DI FRUTTA

REQUISITI QUALITATIVI:

- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali.

TIPOLOGIE RICHIESTE:

- prodotto con più tipologie di frutta:

banana

– mela e banana

– pera.

CONFEZIONAMENTO:

- confezione monoporzione da 100 g;
- la purea di banana utilizzata dovrà provenire dal commercio equo e solidale

BUDINI

Prodotto industriale sottoposto a trattamento termico UHT Prodotto con latte fresco all'origine

TIPOLOGIE RICHIESTE:

- gusti vaniglia, cacao

Confezionamento - confezioni monoporzione da 100 -125 g

GNOCCHI DI PATATE FRESCHI

Prodotto Devono essere utilizzati gnocchi di patate freschi o surgelati.

Caratteristiche del prodotto

Dovranno essere prodotti con ingredienti freschi

Prodotto confezionato patate (e/o loro derivati (fiocchi, farina, fecola) solo in piccole percentuali) farina di grano tenero 00 e/o semolino, sale e acqua.

Qualora fosse necessario ricorrere a prodotti surgelati, si prescrive la scelta di una tipologia di gnocchi di patate preparati con almeno l'80% di patate, che non contengano né additivi né esaltatori di sapidità.

Additivi: Non sono ammessi conservanti, coloranti, antiossidanti ed emulsionanti di qualsiasi genere. Nel rispetto D.M. 27.2.1996 n. 209, sue modifiche ed integrazioni.

Etichettatura: Conforme al D.Lgs. 27.01.1992 n. 109 e Reg CE 1169/2011 sue modifiche ed integrazioni.

Imballaggio Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; i materiali usati per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabile, e dal regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

Trasporto Il trasporto degli gnocchi freschi deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed a una temperatura non superiore a +10°C.

Il prodotto deve essere confezionato preferibilmente in atmosfera modificata

Per gli gnocchi surgelati il trasporto deve avvenire ad una temperatura inferiore o uguale a -18°C.

BASE PER PIZZA PRONTA

Preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, sale.

Deve essere confezionata e , l'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto nel DL 109 del 27 gennaio 1992 e al Reg. 1169/2011

Potrà essere utilizzata anche pasta lievitata surgelata a condizione che sia dichiarata in etichetta la sola presenza dei seguenti ingredienti: farina di frumento di tipo "0", acqua, sale, lievito di birra.

PIZZA

Pizza preparata con farina di tipo "0"

Non è consentito l'impiego di prodotto pronto, anche se proveniente da produzione artigianale locale

E' consentito solamente l'impiego di basi pronte (semilavorati) fresche da produzione locale o surgelate

Caratteristiche

Prodotta con farina di tipo "0" , a lievitazione naturale, cotta in forno, alloggiata in idonee teglie di acciaio inox, tipo gastronorm.

Ingredienti: farina "0", mozzarella di latte vaccino, pomodori pelati o polpa pronta, olio extra vergine di oliva, lievito di birra, sale.

Condizioni generali:

- lo spessore della pasta lievitata deve essere tale da consentire una cottura sufficiente ed uniforme;
- la pizza non deve presentare zone di sovra o di sottocottura, bruciature, annerimenti, rammollimenti;
- le teglie di cottura, non devono presentare zone di arrugginimento né fessurazioni o scalfitture;
- la pizza deve provenire da cottura diretta, con espresso divieto di utilizzo di prodotti congelati e/o surgelati, con eccezione per la sola base della preparazione;
- deve essere servita alla temperatura organoletticamente e gastronomicamente ottimale;

Additivi Assenti.

PRODOTTI SURGELATI

Caratteristiche generali Si rimanda alle caratteristiche merceologiche delle singole categorie.

Trasporto I veicoli e i contenitori adibiti al trasporto di derrate surgelate devono essere:

- muniti di una protezione coibente;
- muniti di apposito generatore di freddo, di strumenti indicatori della temperatura all'interno del cassone, leggibili dall'esterno;
- muniti di dispositivi di ventilazione atti ad uniformare la temperatura dell'aria;
- muniti di autorizzazione sanitaria.

Etichettatura

La etichettatura dovrà rispondere ai requisiti previsti dalle più recenti normative (adeguamento Reg. 1169/11 a applicabilità D. Lgs 109/92 non ancora elaborate)

Dovrà essere: Conforme al D.Lgs. n. 109/92, sue modifiche ed integrazioni e al D.Lgs. n. 110/92, sue modifiche ed integrazioni:

- la denominazione di vendita, completata dal termine "surgelato";
- l'elenco ingredienti;
- la quantità netta;
- il termine minimo di conservazione;
- le istruzioni relative alla conservazione del prodotto;
- l'avvertenza che il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato; – il nome del fabbricante o confezionatore;
- l'indicazione del lotto. Conforme al Reg. CE 1169/11 e s.i. indicando la presenza di allergeni fra gli ingredienti (come da All. II al Reg. CE 1169/11)

Imballaggio: Le singole confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore.

TIPOLOGIE ACCETTATE

tutte le verdure biologiche

Pasta all'uovo ripiena

Gnocchi

Prodotti ittici

Non è consentito l'impiego di prodotti pronti alla cottura o semilavorati, con la SOLA esclusione di bastoncini di pesce,

CONDIMENTI, SPEZIE

OLIO DI OLIVA (extravergine)

Prodotto Olio extravergine di oliva.

Aspetto Limpido con assenza di difetti all'esame organolettico relativamente all'odore e al sapore.

Additivi Assenti.

Caratteristiche Deve essere ottenuto preferibilmente con spremitura meccanica a freddo, mediante lavaggio, sedimentazione e filtrazione, senza manipolazioni chimiche.

Deve essere di produzione italiana da olive italiane. biologico

In caso di difficoltà a reperire il prodotto per scarsità di produzione annuale, si potrà acquisire prodotto da olive non italiane, previo accordo con l'ente appaltante.

Etichettatura Conforme al D.Lgs. 27.01.1992 n. 109, Reg. CE 1169/2011 sue modifiche integrazioni.

Imballaggio Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; i materiali usati per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili, e dal regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

Contenitori sigillati a perdere.

OLIO DI SEMI (monoseme) (previa approvazione ufficio competente)

Prodotto Olio di arachide, di girasole

Aspetto Limpido con assenza di difetti, all'esame organolettico, relativamente all'odore e al sapore.

Caratteristiche del prodotto

Deve essere ottenuto da semi di arachide o di girasole

- colesterolo (% degli steroli): max 0,5%.
- rancidità (kreiss): assente.
- acidità libera (in acido oleico): max 0,5%.
- numero di perossidi (meq :2/kg): max

ACETO

REQUISITI QUALITATIVI

il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti; ottenuto dalla fermentazione acetica del vino, è vietato aggiungere acido acetico o altri acidi e sostanze coloranti; non deve presentare odore, colore e sapore anomali; acidità tot. (ac. Acetico) 6-12 % +/-3%.

TIPOLOGIE RICHIESTE: aceto di vino rosso o bianco di mele ('): E' consentita l'aggiunta di acqua durante la lavorazione.

CONFEZIONAMENTO: bottiglie in vetro con etichettatura a norma di legge

SPEZIE ED ERBE AROMATICHE ESSICcate

Le spezie e le erbe aromatiche essiccate, se impiegate, dovranno essere prive di sostanze contaminanti, quali ad es. le micotossine, o comunque la loro eventuale presenza dovrà rientrare nei limiti previsti dalle norme vigenti in materia.

BEVANDE

ACQUA L'acqua destinata al consumo umano è regolamentata dal D.Lgs 02/01/2001 n. 31, di recepimento di Direttive comunitarie in materia, sue modifiche ed integrazioni.

Ai fini della riduzione dell'impatto ambientale da uso da plastica, questo Ente richiede la fornitura di distributori/erogatori di acqua naturale da acquedotto ove possibile l'istallazione di erogatori con filtri e rispettiva manutenzione dei filtri ogni sei mesi

In casi di impossibilità o divieto di utilizzo di acqua da acquedotto la ditta dovrà fornire acqua minerale naturale

ACQUA MINERALE NATURALE

Requisiti qualitativi:

- non deve presentare odore, colore e sapore anomali.

Confezionamento: - confezioni in PET da 500ml o in confezioni tali da garantire ml 500 pro capite.

NETTARI E SUCCHI DI FRUTTA

Requisiti qualitativi:

- non è consentita l'aggiunta di zuccheri;
- deve presentarsi piuttosto omogeneo, senza eccessiva formazione di residui sul fondo;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali.

Tipologie richieste: - pera, mela, pesca, albicocca, agrumi, ananas, ecc.

Confezionamento: - confezioni in tetrabrik da 200ml

PRODOTTI DIETETICI ALIMENTI PER CELIACI

Valore massimo di tolleranza nei controlli analitici

Si riporta di seguito la nota, prot. 600.12/ AG32/2861, del 2 ottobre 2003, a firma del Ministero della Salute, relativa al valore massimo di tolleranza in fase di controllo analitico, diramata agli Assessorati alla Sanità delle Regioni e Province Autonome, alle Associazioni di categoria e agli Enti e operatori interessati.

Prodotti dietetici senza glutine e alimenti di uso corrente non contenenti fonti di glutine

Alla luce dell'evoluzione dei processi tecnologici di produzione nel settore alimentare e della esigenza dei celiaci di una precisa informazione sull'assenza di glutine negli alimenti, la materia è stata di recente sottoposta al riesame della Commissione consultiva. A seguito del parere espresso dalla medesima, per quanto concerne il settore dei prodotti destinati ad una alimentazione particolare, si ribadisce che nella produzione di prodotti dietetici senza glutine è ammesso il solo impiego di materie prime non contenenti all'origine tale costituente. Considerata poi l'impossibilità di ottenere prodotti totalmente privi di glutine, in attesa di una definitiva presa di posizione del CODEX o dell'UE è stato individuato in 20 ppm, in via transitoria, il valore massimo di tolleranza, in fase di controllo analitico, considerato come il compromesso più garantista sul piano sanitario, in base alla situazione attuale e alle evidenze scientifiche disponibili. Differenza fra le diverse tipologie di alimenti disponibili per i celiaci. Risultano idonei al celiaco gli alimenti: o notificati con decreto legislativo n.111/92 del Ministero della Salute o inseriti nel prontuario AIC :con marchio a spiga barrata o con dizione "non contiene fonti di glutine"

Conservazione-Trasporto – Etichettatura: Conforme alla normativa vigente.

CONFEZIONAMENTO:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto.

TIPOLOGIE RICHIESTE:

Indicativamente:

- Pasta: tutti i formati utilizzati normalmente, comprese le paste ripiene;
- Pane;
- Biscotti, prodotti da forno e dolci;
- Dessert UHT;
- Succhi di frutta.

PASTA DI MAIS, PASTA DI GUAR E PASTA DI KAMUT

Requisiti qualitativi:

- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie bianche e nere, spezzatura o tagli, bottatura o bolle d'aria;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti;
- deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste;
- per ogni tipo di pasta devono essere specificate le seguenti caratteristiche :
 - a) tempo di cottura;
 - b) resa (aumento di peso con la cottura).

Tipologie richieste:

- tutti i formati utilizzati normalmente.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto.

PRODOTTI IPOPROTEICI E APROTEICI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
 - il prodotto deve possedere le caratteristiche tipiche merceologiche del prodotto convenzionale corrispondente:
 - non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie, spezzatura o tagli, bolle d'aria;
 - il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti; - non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli.

Tipologie richieste:

- Pasta: tutti i formati utilizzati normalmente, comprese le paste ripiene;
- Pane;
- Biscotti, prodotti da forno e dolci;
- Dessert UHT;
- Bevande.

Confezionamento: - deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.

PRODOTTI GLUTINATI Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- sulla confezione deve essere riportata la dicitura "il prodotto contiene glutine";
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Tipologie richieste:

- Pasta: tutti i formati utilizzati normalmente, comprese le paste ripiene.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.

LATTE DI SOIA

Requisiti qualitativi:

- 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.

Confezionamento: - confezioni monoporzione tetrabrik da 500ml.