

PRESCRIZIONI GENERALI COMUNI A TUTTI I PRODOTTI

Tutti i prodotti richiesti nel Capitolato di appalto, devono essere conformi alle disposizioni legislative in tema di igiene e sicurezza alimentare e loro successive modifiche e/o integrazioni, nonché a tutte le disposizioni legislative in materia di tracciabilità e rintracciabilità.

Nella predisposizione del presente documento non sono stati citati i riferimenti legislativi specifici per i singoli prodotti alimentari oggetto dell'appalto, nonché quelli relativi al loro confezionamento, etichettatura, conservazione, trasporto, tracciabilità, ma si intende che tutte le norme in vigore e le

successive modifiche e/o integrazioni devono essere rispettate per ogni singola derrata oggetto dell'appalto e per tutta la durata dello stesso.

Le derrate dovranno rispettare anche tutto quanto previsto dalla legislazione sugli allergeni e sugli OGM.

E' assolutamente vietata la consegna e l'utilizzo di materie prime o derivati contenenti organismi geneticamente modificati (O.G.M.).

Le derrate biologiche dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, nonché alla loro certificazione comunitaria e nazionale, confezionamento e rispettivi documenti di trasporto .

Tutte le derrate fornite, utilizzate per il confezionamento dei pasti e delle merende devono essere confezionate ed etichettate conformemente alle prescrizioni di legge.

Le etichette devono essere tutte in lingua italiana e chiaramente leggibili. Devono essere apposte sulle singole confezioni in modo da non essere asportabili e/o sostituibili in alcun modo. Le etichette che identificano i vari prodotti alimentari non devono indurre in errore il consumatore finale (utilizzatore) degli stessi.

Gli standard di qualità minimi dei prodotti dovranno essere conformi a quelli previsti nel Capitolato e negli allegati nonché alle disposizioni normative nazionali, regionali, locali e comunitarie vigenti in materia ed in particolare in materia di alimenti e bevande, alimenti biologici, alimenti per la prima infanzia, agli standard igienici convenzionalmente previsti in letteratura, ai limiti di contaminazione microbica, ecc., che si intendono qui tutte richiamate.

L'aggiudicatario sarà pertanto tenuto all'osservanza del Capitolato, di tutte le Leggi, Decreti e Regolamenti, ed in genere a tutte le prescrizioni che sono o che saranno emanate dai pubblici poteri in qualunque forma.

Sono richiesti, laddove indicato, prodotti da agricoltura biologica, prodotti regionali e/o italiani e prodotti tipici locali D.O.P. –D.O.G.P. – I.G.P. – D.O.C.G., prodotti a filiera corta (chilometro zero).

Le derrate a filiera corta si intendono di produzione, trasformazione e confezionamento locale (entro l'ambito della regione Marche). Questo in ottemperanza alle disposizioni riportate sulle Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica del Ministero della Salute e del Piano per la sostenibilità ambientale dei consumi nella Pubblica Amministrazione (Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement – PAN GPP), redatto ai sensi della Legge 296/2006 art. 1), adottato con Decreto Interministeriale del 11 aprile 2008.

VIGILANZA IGIENICO NUTRIZIONALE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Ferme restando tutte le disposizioni legislative in materia nonché le norme sanitarie da qualsiasi autorità emanate, valgono, per ciascun prodotto alimentare di seguito elencato, le prescrizioni tecniche riguardanti le caratteristiche chimico-fisiche – organolettiche - merceologiche – commerciali riportate sulle singole schede prodotto di capitolato.

Gli indici microbiologici riportati nel presente capitolato, laddove non previsti da specifica normativa nazionale, in vigore o emanata in corso di contratto, sono da considerarsi quali punti di riferimento tecnico, finalizzati al miglioramento qualitativo della produzione.

Qualora l'accertamento analitico evidenzii valori microbiologici non conformi agli indici di cui sopra, l'Amministrazione comunale provvederà ad ordinare al fornitore l'adozione dei necessari accorgimenti per eliminare le cause di non conformità nei tempi tecnici minimi necessari e tutto quanto indicato nel Capitolato di appalto.

Qualora, invece, il verificarsi di eventi dannosi (es. tossinfezioni, intossicazioni o altro) risulti causato dal mancato rispetto degli indici previsti indicati, potrebbero anche

riscontrarsi gli estremi di un comportamento illecito, con le conseguenze del caso, meglio esplicitate nel Capitolato di appalto.

SPECIFICHE GENERALI PER LE DERRATE ALIMENTARI

I parametri generali cui fare riferimento nella fornitura/approvvigionamento delle materie prime da parte dell'aggiudicatario sono:

- fornitura regolare e a peso netto, salvo per i prodotti che per consuetudine sono venduti a pezzo o a volume, con quantità netta predeterminata;
- completa ed esplicita compilazione di documenti di consegna e relative fatture, riportanti anche la indicazione del numero di lotto e/o la data di validità del prodotto;
- precisa denominazione di vendita del prodotto e il suo stato (fresco-congelato-refrigerato-in atmosfera protettiva -sotto vuoto, ecc.) secondo quanto stabilito dalla legislazione vigente;
- rispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate a quanto richiesto nel capitolato e nei rispettivi ordinativi trasmessi;
- etichette con indicazioni, in lingua italiana, il più possibile esaurienti, secondo quanto previsto dalla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni;
- termine minimo di conservazione ben visibile e leggibile su ogni confezione;
- imballaggi integri senza alterazioni manifeste: lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati né umidi o non integri, confezioni non sigillate, senza sottovuoto, ove sia richiesto, con etichette sovrapposte, privi di etichetta, ecc.;

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici del prodotto contenuto:

i materiali usati per l'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive la normativa vigente e non trasmettere sostanze nocive alla salute umana;

- integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, di parassiti, di difetti merceologici, di odori e di sapori atipici, sgradevoli, di difetti di qualunque genere rilevabili già all'esame visivo, ecc.);
- caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.) mantenuti costanti per tutte le forniture e per tutta la durata dell'appalto;
- mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei ed in perfetto stato di manutenzione e pulizia/sanificazione; non è consentito il trasporto promiscuo tra alimenti di differenti caratteristiche merceologiche, di differente T di conservazione, nonché con altri generi non alimentari.

Per i prodotti senza glutine il trasporto deve essere effettuato separando tali prodotti da tutti gli altri e, per evitare contaminazioni endogene veicolandoli in contenitori chiusi, seppure siano nella loro confezione originale;

- provenienza prevalentemente da produzioni agricole regionali, regionali limitrofe e nazionali, ove specificato e comunitarie, nonché a filiera corta (chilometro zero) e da agricoltura biologica secondo quanto specificato.

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

SOSTANZE ALIMENTARI CONGELATE E SURGELATE

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

Prodotti della pesca congelati o surgelati: -18/ -15

Altre sostanze alimentari surgelate: -18/-15

Tutte le altre sostanze alimentari congelate: -10/ -7

SOSTANZE ALIMENTARI REFRIGERATE

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

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

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

Ricotta: +7

Yogurt: +8 - +9

Formaggi freschi prodotti con latte pastorizzato: +10

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

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

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

Le condizioni di temperatura che devono essere rispettate per la conservazione delle sostanze alimentari, successivamente alla consegna, sono quelle indicate nel Manuale di Autocontrollo.

E' fatto divieto consegnare cereali, olio, sale, zucchero, scatolame, barattoli, ecc. con mezzi frigoriferi, alla T refrigerata.

MODALITA' DI CONSEGNA COMUNE A TUTTE LE DERRATE ALIMENTARI

Tutti i prodotti alimentari oggetto della fornitura devono essere consegnati presso le cucine specificate nel capitolato e alla esclusiva presenza degli operatori addetti alla mensa, che previo controllo provvederanno ad apporre la firma, la data e l'orario di consegna sul DDT di trasporto.

Le derrate devono essere veicolate con automezzi aventi requisiti tali da garantire l'assoluto rispetto delle temperature previste dalla normativa vigente per il trasporto di tutti i prodotti e in particolare per quelli refrigerati e surgelati, nonché per i prodotti senza glutine. E' vietato il trasporto promiscuo in particolare per le derrate refrigerate e congelate/surgelate e quelle non refrigerate. Per i prodotti deperibili tutti i mezzi di trasporto devono essere dotati di sistemi di registrazione in continuo della temperatura. L'Amministrazione potrà richiedere copia di tali registrazioni, per una verifica documentale delle modalità di effettuazione della consegna/trasporto.

I mezzi devono essere sempre puliti e in condizioni igieniche ottime.

Per tutte le altre indicazioni si fa riferimento al capitolato di appalto.

La **vita commerciale residua dei prodotti** al momento della consegna deve essere almeno la seguente, fermo restando il rispetto di tutte le componenti e procedure che determinano le caratteristiche dei singoli prodotti alimentari:

Tabella vita commerciale minima residua dei prodotti al momento della consegna (data di scadenza /data di consegna)	
alimento	Vita commerciale residua
latte fresco pastorizzato	almeno 2 giorni rispetto alla data di scadenza indicata sulla confezione
latti fermentati, latte UHT, ricotta, formaggi molli	vita commerciale residua almeno del 70%
stracchino, crescenza	vita commerciale residua almeno del 70%
mozzarella	almeno 12 giorni prima della scadenza
burro	vita commerciale residua almeno del 60%
yogurt	almeno 25 giorni prima della scadenza
carni fresche	vita commerciale residua almeno del 80%
paste alimentari, riso, farine	vita commerciale residua almeno del 75%
insaccati, salumi	vita commerciale residua almeno del 60%
prodotti confezionati a lunga conservazione (biscotti, cracker, legumi, secchi, olio extra vergine di oliva, cereali, miele), prodotti in scatola, alimenti congelati/surgelati, acqua oligominerale	vita commerciale residua almeno del 50% il miele, l'olio extra vergine di oliva, i pomodori pelati e la passata di pomodoro devono essere della stessa annata di produzione
uova e ovoprodotti	vita commerciale residua almeno del 80%
pane e prodotti freschi da forno	devono essere freschi di giornata; per i dolci da forno produzione di 1 o 2 giorni precedenti alla consegna

SPECIFICHE GENERALI PER I PRODOTTI BIOLOGICI

Si intende come alimento biologico un prodotto derivato da coltivazioni e/o allevamenti biologici certificati conforme ai Regolamenti comunitari riportanti le norme tecniche ed i criteri di controllo, per l'agricoltura, l'allevamento e le preparazioni alimentari.

L'agricoltura biologica è un sistema di produzione agricola che ha come obiettivo il rispetto dell'ambiente, degli equilibri naturali e delle biodiversità, proteggendo nello stesso tempo la salute del consumatore e del produttore, adottando tecniche che escludono, di norma, l'impiego di prodotti chimici di sintesi e sistemi di forzatura delle produzioni agricole, anche nella trasformazione, nonché concimi, fitofarmaci e medicinali veterinari chimici e di sintesi e Organismi Geneticamente Modificati (OGM).

Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai Reg. CE n.834/2007 e n. 889/2009 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati ad uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Non sono ammessi prodotti di provenienza extracomunitaria ad eccezione di quelli del commercio equo e solidale, specificatamente indicati e richiesti.

I prodotti biologici che siano confezionati in cassette, sacchi, cartoni od altro, devono essere ben riconoscibili dall'etichetta o dai documenti commerciali, i quali devono riportare le seguenti informazioni:

- lotto, o partita, del prodotto, a partire dal quale, nel caso di trasformatori e di confezionatori, si possa rintracciare il produttore delle materie prime;
- produttore, o diverso operatore e luogo di trasformazione o di confezionamento;
- il numero di codice e il nome dell'organismo di controllo;
- l'indicazione del luogo (sigla) dove sono state coltivate le materie prime agricole di cui il prodotto è composto: Agricoltura UE(se coltivata in UE) Agricoltura non UE se in un Paese Terzo, Agricoltura UE/non UE quando parte della materia prima è stata coltivata in UE e/o in un Paese Terzo e numero d'autorizzazione alla stampa dell'etichetta;
- descrizione del prodotto contenuto ed indicazione del suo peso netto, o del suo volume;
- data di scadenza o termine minimo di conservazione, nei casi previsti dalla legge;
- la dicitura "da agricoltura biologica" e il logo.

Tutti i prodotti devono essere identificati con etichetta in lingua italiana.

L'etichettatura del prodotto biologico deve rispettare quanto previsto dal Reg. CE indicato e successivi regolamenti che normano la produzione biologica e l'importazione dei prodotti biologici.

Prodotti privi di etichettatura o con etichetta staccata, abrasa o non ben leggibile o incompleta, o non corrispondente al prodotto, al numero del lotto, non saranno accettati, ma respinti al vettore.

Saranno respinti i prodotti che non presentano le caratteristiche indicate nel presente capitolato , sia per etichettatura (mancante, non leggibile, staccata, abrasa, riciclata, ecc.) e confezionamento (confezioni che presentano lacerazioni o strappi), sia per caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche, nonché di trasporto (catena del freddo). Nelle circostanze nelle quali la anomalia è rilevabile soltanto dopo lo sconfezionamento dei prodotti o durante l'utilizzo, la restituzione avverrà non in confezione originale.

La restituzione interesserà tutto il quantitativo consegnato, riferito alla tipologia e al lotto oggetto di segnalazione.

SCHEDA PRODOTTO CARNE AVICOLA FRESCA (sezionata)

La carne avicola fresca deve essere un prodotto biologico per almeno il 20% in peso delle forniture consegnate. La restante quota fornita deve essere conforme a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del DM 29 luglio 2004 per almeno le seguenti informazioni: "allevamento senza antibiotici", allevamento "rurale in libertà" o "rurali all'aperto". Tali informazioni devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate.

La carne avicola fresca deve provenire da animali allevati in allevamenti nazionali, preferibilmente nella regione Marche, rispondenti alle norme CE sui sistemi di allevamento, di recente macellazione (non anteriore a 4 giorni rispetto alla data di consegna), abbattuti e sezionati esclusivamente in macelli riconosciuti e controllati.

Il prodotto deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica e deve presentare il marchio della visita sanitaria e di classifica secondo le disposizioni vigenti.

Le carni avicole devono essere sottoposte ai vari trattamenti (sezionamento, confezionamento, stoccaggio) in condizioni igieniche rispondenti, all'interno di impianti frigoriferi ubicati nell'ambito degli stabilimenti o in laboratori autorizzati.

Le carni avicole devono essere conformi alle norme igieniche in materia, riferite in particolare alla carica batterica.

Le carni avicole, di qualsiasi parte anatomica richiesta, devono avere un colorito bianco rosato o tendente al giallo, una ottima consistenza, non essere flaccide, né infiltrate di sierosità, prive di ecchimosi, macchie verdastre, sangue, edemi, ematomi, fratture, ferite; la pelle deve essere completamente spennata e spiumata e non deve essere eccedente le parti anatomiche richieste.

Le carni consegnate non devono presentare caratteri organolettici difformi da quelli tipici, né contenere sostanze estranee a qualunque titolo aggiunte, né avere un tenore di acqua superiore a quanto stabilito dalla normativa vigente.

La confezione deve essere conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche delle carni e non trasmettere alle stesse sostanze nocive per la salute umana, nonché sufficientemente solida per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni.

Ogni confezione deve riportare in etichetta tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente.

Le confezioni di carne avicola non devono presentare all'interno e/o all'esterno delle stesse cristalli di ghiaccio o sierosità allo stato liquido o solido, oppure corpi estranei di varia natura, parti di ossa, pelle, piume, infestanti, ecc., nonché avere caratteri atipici di qualunque genere.

Caratteristiche merceologiche, fisiche, chimiche e microbiologiche:

La carne avicola fresca richiesta è della seguente tipologia:

PETTO DI POLLO INTERO O A FETTE

Il petto di pollo senza pelle e senza struttura ossea, può essere richiesto intero, privato dello sterno e/o a fette interfogliate.

FESA DI TACCHINO INTERA O A FETTE

La fesa dovrà provenire da tacchino maschio del peso vivo di Kg 5-6 circa. La fesa corrisponde ai muscoli pettorali senza pelle e senza struttura ossea; in corrispondenza della carena dello sterno può residuare una lamina fibrocartilaginea tenacemente connessa al tessuto muscolare.

La fesa di tacchino è richiesta intera oppure a fette interfogliate.

COSCE DI POLLO

Le cosce di pollo con osso e pelle, devono essere di pezzatura omogenea ed un peso singolo da g 250 a g 300 circa.

FUSELLI DI POLLO

I fuselli biologici con osso e pelle, devono essere di pezzatura omogenea ed un peso singolo da g 180 a g 200 circa.

La carne dovrà essere consegnata generalmente lo stesso giorno dell'utilizzo o il giorno ad esso precedente e nel rispetto dell'ordinativo inviato.

SCHEDA PRODOTTO UOVA DI GALLINA IN GUSCIO O PASTORIZZATO BIOLOGICHE

Le uova fresche di gallina (cat. A) devono essere consegnate in imballaggi ecologici di carta pressata recanti le indicazioni previste.

Gli imballaggi devono essere conformi a tutte le norme igieniche, in particolare essere tali da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto e non trasmettere sostanze nocive per la salute umana, nonché in materiale sufficientemente solido per garantire una

protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni. Le singole confezioni di uova devono essere poste in imballaggi nuovi, integri e non riutilizzati per altri imballi, contenenti al massimo n. 120 uova e riportare l'etichettatura del prodotto ivi contenuto. Nel caso di uova pastorizzate dovranno essere utilizzate confezioni in buste secondo la normativa vigente.

Non è prevista la consegna di uova poste in stampi alveolari sistemati dentro scatola di cartone chiusa.

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

Le uova devono riportare stampati sul guscio il marchio distintivo della cat. A; il numero distintivo del produttore, il codice di allevamento e tutto quanto previsto dalla normativa vigente, compresa la data di deposizione, con l'indicazione del giorno e del mese.

L'inchiostro utilizzato per la stampigliatura deve essere conforme alle disposizioni in vigore per quanto concerne le sostanze coloranti che possono essere utilizzate nei generi destinati al consumo umano.

Caratteristiche organolettiche, fisiche, chimiche, microbiologiche:

Le uova di gallina in guscio biologiche devono provenire da animali sani, da allevamento 1 (allevamento all'aperto), di produzione locale e/o regionale.

Devono essere di categoria di freschezza "A" e categoria di peso L (grammi 63-73 circa).

Le uova della categoria "A" devono avere le seguenti caratteristiche:

guscio e cuticola: normali, netti, integri, puliti, senza presenza di impurità di ogni genere, compreso lo sporco trasmesso da uova non integre;

camera d'aria: altezza non superiore a 6 mm, immobile;

albume: chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;

tuorlo: visibile alla speratura soltanto come ombra, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;

germe: sviluppo impercettibile;

odore: assenza di odori estranei;

colore: omogeneo e tipico delle varie parti dell'uovo.

All'interno delle singole confezioni e imballaggi devono essere contenute uova dello stesso calibro e grado di freschezza. Il peso netto delle uova, sopra indicato, deve tenere conto del calo fisiologico di peso delle uova durante il magazzinaggio.

Le uova della categoria "A" di produzione locale non devono essere lavate, né pulite con un altro procedimento prima o dopo la classificazione, né aver subito alcun trattamento di conservazione, essere state refrigerate in locali o impianti in cui la temperatura è mantenuta artificialmente al di sotto di + 5° C. Tuttavia, non sono considerate refrigerate le uova che sono state mantenute ad una temperatura inferiore a + 5° C durante il trasporto, per una durata massima di 24 ore.

La data di durata minima è la data fino alla quale le uova della categoria "A" mantengono le caratteristiche proprie, in corrette condizioni di conservazione. Tale data non può essere posteriore al 28° giorno successivo alla data di deposizione, stampata sulle singole uova.

I parametri microbiologici delle uova devono essere conformi alle normative vigenti in materia, riferiti al tipo di uovo richiesto e al grado di freschezza indicati.

Le uova biologiche consegnate devono presentare i caratteri sopra indicati e non devono aver subito alterazioni di ogni genere, determinate da sbalzi di temperatura, prolungato stoccaggio, da agenti microbici, così come non devono presentare macchie atipiche, tracce di ammuffimento, putrefazione del tuorlo e dell'albume, odore e sapore atipici, residui di contaminanti, fitofarmaci, metalli pesanti, conservanti antimicrobici, ecc. , né avere guscio sporco, non integro, con fessurazioni, oppure essere state incubate o refrigerate. Non è consentita la fornitura di uova provenienti da galline allevate con differenti metodologie e condizioni, ossia non all'aperto come richiesto o in località oltre i confini regionali.

SCHEDA PRODOTTO CARNE BOVINA FRESCA

La carne bovina fresca deve essere biologica per almeno il 50% del peso fornito. Un'ulteriore 10% in peso deve essere certificata nell'ambito del sistema di qualità nazionale zootecnica o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti) o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali almeno con le informazioni facoltative "benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione" in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente relativa ai requisiti "benessere animale in allevamento", "alimentazione prova di antibiotici", "alimentazione priva di additivi antibiotici" o a marchio DOP o IGP o "prodotto di montagna". Deve provenire da animali nati, allevati e macellati in Italia e preferibilmente nelle Marche.

Il confezionamento e l'etichettatura dovranno essere conformi alla normativa vigente.

Il documento commerciale di accompagnamento della carne bovina deve riportare tutte le indicazioni previste dalle norme vigenti e utili ai fini della tracciabilità del prodotto.

Periodicamente saranno richieste ulteriori documentazioni e certificazioni attestanti la provenienza degli animali, l'allevamento, la sede di macellazione e le modalità di lavorazione e trattamento, nonché certificazioni microbiologiche e chimiche di esami effettuati sui singoli tagli anatomici utilizzati.

La carne bovina distribuita alle mense scolastiche deve essere di recente produzione, risultante dalla data di lavorazione o confezionamento riportate in etichetta ed avere una validità non superiore a giorni 2 per il macinato e a giorni 5-6 per gli altri tagli, dal momento del confezionamento, ossia una shelf-life (vita commerciale residua) non inferiore all'80%.

La carne deve essere confezionata entro le 12 ore antecedenti alla consegna.

Caratteristiche merceologiche, fisiche, chimiche e microbiologiche:

La carne bovina deve essere consegnata fresca. Non deve essere stata sottoposta a congelamento, né deve aver subito processo di scongelamento a nessun titolo dovuto.

Tutta la carne bovina richiesta deve provenire da bovini adulti (vitelloni) maschi castrati o non, di età compresa tra i 12 ed i 24 mesi, non superiore ai 24 mesi (cat. A).

Per la valutazione delle carni si fa riferimento alle normative vigenti e successive modifiche e/o integrazioni. I quarti e le mezzene del bovino devono essere identificate con l'apposito marchio a fuoco in caratteri chiari ed indelebili.

Gli animali devono essere in buono stato di salute, con classe di conformazione delle carcasse: U (ottima = profili nell'insieme convessi, sviluppo muscolare abbondante) oppure R (buona = profili nell'insieme rettilinei, sviluppo muscolare buono) e stato di ingrassamento 2 – 3 (sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti), indicazioni che devono essere riportate sui rispettivi certificati di macellazione e in etichetta.

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

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

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

La carne non deve provenire da animali cui siano stati somministrati prodotti inteneritori, oppure da animali che abbiano subito trattamento con sostanze ormonali o antiormonali o trattate con qualsiasi altra sostanza estranea, atta a modificarne le caratteristiche organolettiche (colore, odore, consistenza, sapore) tipiche, nonché da animali in condizioni non idonee. La carne, inoltre, non deve aver subito trattamento con radiazioni ionizzanti o ultraviolette, né contenere residui di farmaci di alcun genere.

Tutta la carne consegnata deve essere di ottima qualità, deve avere un colorito rossorosa, con grasso esterno bianco, compatto, non flaccido, uniforme, ben distribuito e senza tracce di processi ossidativi; deve essere soda, a grana fine, magra e presentare uno sviluppo muscolare conforme alla classe di appartenenza del vitellone dal quale è stata ricavata. La carne non deve presentare imbrunimenti in corrispondenza dei tessuti muscolari scoperti.

Qualora la carne confezionata abbia un colore bruno, questo deve virare al rosso vivo entro mezz'ora dalla apertura della confezione e la carne deve assumere un odore tipico del prodotto fresco con assenza di odori estranei, ecchimosi, coaguli sanguigni e sierosità. La carne, oltre al buon aspetto visivo (grana fine, colorito brillante, colore rosso roseo, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto tra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, livelli medi di marezzatura e venatura, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta), deve essere anche in ottime condizioni igieniche (pH non superiore a 6) e deve essere esente da alterazioni microbiche e fungine.

Verrà richiesta la fornitura di carne nei seguenti formati: **fettine, arrosto e carne macinata magra**. Per arrosti e fettine dovranno essere impiegati tagli di prima categoria del quarto posteriore: lombata, scamone, fesa, sottofesa e noce. Per la carne macinata potranno anche essere utilizzati tagli di seconda categorie: spalla, reale, punta di petto, cappello del prete.

Tutta la carne consegnata deve essere ben toelettata, pertanto non deve avere quantità eccessiva di grasso, di parti non edibili (aponeurosi, parti tendinee, fibrose, grasso superfluo) ed avere una moderata marezzatura.

CARNE PER ARROSTO

La carne per arrosto, deve essere in taglio intero, del peso sopra indicato, non affettata o sezionata e deve provenire esclusivamente dai tagli indicati e non essere ricavata da altre parti anatomiche del bovino; deve essere ben sgrassata e toelettata, la percentuale di grasso in particolare non deve essere superiore al 6-7% rispetto al peso del pezzo di carne consegnato.

FETTINA

La fettina deve provenire esclusivamente dai tagli indicati, deve essere ben sgrassata e toelettata; la percentuale di grasso in particolare non deve essere superiore al 3-4% e non deve essere infiltrata da parti muscolose e grasse.

Tutta la carne fornita non dovrà presentare tracce di imbrunimento, tacche nerastre, verdastre o bianco-grigie, nè tracce di ammuffimento, irrancidimento o vescicole superficiali, fosforescenze o forme parassitarie in genere nè presentare sierosità all'interno delle singole confezioni superiore al 1% del peso del prodotto contenuto, né parti grasse evidenti e che costituiscono la copertura della carne stessa, grasso di infiltrazione superiore a quanto indicato per i vari tagli, nonché sangue e/o liquido sieroso. Non deve avere aspetto e odore atipici rispetto a quelli della carne fresca.

Tutta la carne consegnata dovrà essere di 1^a scelta o 1^a qualità, ossia rispondente ai parametri sopra riportati e rispondente ai tagli anatomici indicati.

La carne bovina fresca dovrà essere consegnata generalmente lo stesso giorno dell'utilizzo o il giorno ad esso precedente e nel rispetto dell'ordinativo inviato.

POLPA BOVINA PER CARNE MACINATA

La carne deve essere fresca, non sottoposta a congelamento. La carne deve apparire magra, avere un colore rosso tipico e senza evidenti parti di grasso, tendini, nervature e simili, rilevabili anche da esame ispettivo visivo. In caso di difficoltà ad effettuare la macinatura da parte degli addetti alla cucina, potrà essere fornita carne macinata surgelata.

SCHEDA PRODOTTO CARNE SUINA FRESCA (ARISTA)

La carne suina fornita deve essere in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente relativa ai requisiti "benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione" e "allevamento senza antibiotici". Il requisito senza antibiotici deve essere garantito almeno per gli ultimi 4 mesi

Caratteristiche merceologiche, fisiche, chimiche e microbiologiche:

La carne deve provenire da animali nati, allevati e macellati in Italia, preferibilmente in ambito regionale (filiera corta), del peso vivo compreso tra 120 e 150 chilogrammi, allevati con prodotti di origine vegetale OGM FREE e senza impiego di promotori della crescita. Il taglio anatomico deve rispondere alla classificazione E (carne magra stimata in % del peso della carcassa 55+) ai sensi della normativa vigente. Il taglio anatomico richiesto è il "carré" disossato (arista) fresco, comprensivo del filetto, ottenuto da carni fresche, ricavato dalla regione anatomica e dei muscoli che hanno per base ossea le ultime 12 vertebre toraciche. Il disosso e l'immediato confezionamento devono essere effettuati subito dopo la mattazione e senza preventivo congelamento della carcassa. Il filone di suino (lombo), ricavato da maiali magri o leggeri deve possedere le caratteristiche di carne di prima qualità (sviluppo carnoso). E' escluso l'utilizzo di carni di verri o di scrofe. La carne deve provenire esclusivamente da allevamenti nazionali e da macelli abilitati e pertanto muniti del bollo CE M (macellazione) e S (sezionamento). Tutta la filiera, dall'allevamento al confezionamento deve essere certificata e specificata, compresa la provenienza del suino.

La carne deve avere:

un aspetto leggermente marmorizzato

un colore rosa intenso/rosso chiaro

una consistenza soda e asciutta

una grana fine e serrata

un grasso sottile, ripartito regolarmente, compatto e asciutto

non deve avere odore

La carne suina fornita deve essere tenera ed avere un grasso di infiltrazione muscolare non superiore al 3-4% e deve essere privata delle parti fibrose.

La carne non deve essere con aggiunta di condimenti, aromi e additivi nè deve essere stata sottoposta a trattamenti particolari con sostanze conservanti: antiossidanti e/o antibiotici e non deve presentare zone sbiadite e/o con colorazioni anomale. Non deve presentare alterazione organolettica e/o patologica di qualsiasi genere. Lo standard batteriologico sui campioni di carne suina sono analoghi a quelli indicati per la carne bovina.

Non è ammessa la fornitura di carne suina che presenti una accentuata frollatura o una eccessiva umidità o che non sia rispondente a tutto quanto indicato, compresa la indicazione degli standard batteriologici indicati.

SCHEDA PRODOTTI SALUMI E PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

Almeno il 30% in peso dei prodotti forniti deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o "di montagna" in conformità a regolamento UE n. 665/2014. I salumi devono essere privi di polifosfati e glutammato monosodico (sigla E621).

PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITA' intero sottovuoto o in tranci sottovuoto**Etichettatura e confezionamento:**

Il prosciutto cotto alta qualità intero e in tranci deve essere consegnato in confezione sigillata, sottovuoto, etichettata ai sensi della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni. La confezione sottovuoto deve essere integra e perfettamente aderente al prodotto contenuto.

La confezione dei singoli prosciutti o dei tranci, di materiale plastico o in poliaccoppiato di alluminio, conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto e non trasmettere allo stesso sostanze nocive per la salute umana, sufficientemente solida per garantire una protezione efficace del prosciutto cotto durante il trasporto e le manipolazioni.

Il prosciutto cotto deve essere consegnato nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 60% della vita commerciale residua.

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

Il prosciutto cotto alta qualità deve essere ottenuto esclusivamente dalla coscia fresca intera (dicitura riportata in etichetta), dunque non congelata e non ricomposta, di suini

nostrani di provenienza nazionale, del peso vivo non inferiore a Kg 140. Il prosciutto cotto deve essere lavorato fresco e deve essere addizionato di salamoia e aromi, ma senza polifosfati o caseinati aggiunti, senza glutammati, senza lattosio, proteine del latte, biossido di zolfo e proteine della soia, glutine, quindi idoneo anche per soggetti con intolleranza al glutine (inserito nel Prontuario dei prodotti senza glutine).

Il prosciutto cotto non deve inoltre contenere sostanze che possano ingenerare intolleranze alimentari e ingredienti contenenti OGM. Sono ammessi solo sale, aromi naturali, sodio nitrato (E251) in misura non superiore a 250 mg/Kg.

Il prosciutto cotto alta qualità finito deve avere la forma tipica a "mandolino", di peso compreso tra kg. 6 e kg. 8 circa, rivestito solo parzialmente della propria cotenna, privo di infiltrazioni di grasso e di lardo, nonché di gelatina e sierosità evidenti. Deve provenire da coscia di suino sottoposto a una cottura uniforme, deve essere ben pressato, privo di parti cartilaginee e bolle e/o rammollimenti, iridescenza, picchiettatura, alveolatura o presentare altri difetti, o avere aroma acidulo, atipico. Deve essere cotto a vapore o alla brace, sempre di ottime caratteristiche qualitative.

Il prosciutto cotto deve avere un aspetto asciutto e morbido, un colorito rosa opaco, senza viraggio del colore dopo esposizione all'aria, una superficie non interamente ricoperta dalla cotenna e comunque di basso spessore; la superficie di sezione non deve essere screziata da venature di colorito grigio-verde. Non deve contenere liquido all'interno della confezione né presentare difetti interni ed esterni al prodotto, anche se lievi o di fabbricazione. Il prosciutto cotto alta qualità deve avere fasce muscolari ben distinte, a differenza degli altri tipi di prosciutto cotto (prosciutto cotto e prosciutto cotto scelto) e fette facilmente staccabili. Il prosciutto cotto al taglio deve essere compatto, privo di sacche di gelatina e deve avere un odore e un sapore gradevole, tipici del prodotto.

Ogni prosciutto deve riportare il codice di tracciabilità, che consente di ricostruire la storia del prodotto fin dall'allevamento di provenienza, a garanzia delle caratteristiche indicate.

FESA ARROSTO DI TACCHINO

Etichettatura e confezionamento:

La fesa arrosto di tacchino deve essere consegnata in confezione sigillata, sottovuoto, etichettata ai sensi della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni. La confezione sottovuoto deve essere integra e perfettamente aderente al prodotto contenuto.

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

La fesa arrosto deve essere ottenuta esclusivamente da fesa di tacchino non congelata e non ricomposta, di tacchini nostrani di provenienza nazionale. La fesa deve essere lavorata fresco, non addizionata da polifosfati o glutammati, senza lattosio, proteine del latte, biossido di zolfo e proteine della soia, glutine, quindi idoneo anche per soggetti con intolleranza al glutine (inserito nel Prontuario dei prodotti senza glutine), né contenere ingredienti OGM. Sono ammessi solo sale, aromi naturali, sodio nitrato (E251).

Deve essere cotto a vapore o alla brace, sempre di ottime caratteristiche qualitative.

Non deve contenere liquido all'interno della confezione né presentare difetti interni ed esterni al prodotto, anche se lievi o di fabbricazione.

MOZZARELLA FRESCA FIORDILATTE

Etichettatura e confezionamento:

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

La confezione deve essere conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche della mozzarella e non trasmettere alla stessa sostanze nocive per la salute umana, sufficientemente solida per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni.

La mozzarella, al momento della consegna, deve avere una validità residua (rispetto a quella indicata sulla singola confezione) non superiore a giorni 12.

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

La mozzarella fiordilatte richiesta deve essere prodotta sul territorio nazionale o regionale, esclusivamente con latte intero di vacca, pastorizzato e coagulato, salata per immersione in salamoia; deve essere a pasta filata. Deve essere consegnata freschissima e deve avere caratteristiche tipiche del prodotto: a forma sferoidale, a pasta morbida, con struttura a foglie sovrapposte, senza occhiature, con liquido lattiginoso intercalato. Al taglio deve lasciar fuoriuscire il latte. La mozzarella deve contenere una percentuale massima di caseina e caseinati non superiore al limite previsto dalla normativa vigente. Il grasso minimo sulla sostanza secca non deve essere inferiore al 44%. La mozzarella fiordilatte deve essere esente da difetti o alterazioni dei caratteri organolettici tipici (sapore e colorazioni difformi da quelle tipiche); non deve essere a pasta dura e gommosa, non deve presentare alterazioni o sofisticazioni di qualunque genere (aggiunta di grassi estranei tipo margarine, grassi idrogenati, ecc.), farine, fecole, amido, creta, gesso, solfato di bario, talco oppure contenere tracce di metalli provenienti dai recipienti o dagli involucri usati nella sua preparazione e nella confezione, diossine, detersivi, pesticidi, ecc..

La mozzarella non deve contenere Aflatossine e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato nella norma legislativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni.

STRACCHINO

Etichettatura e confezionamento:

Lo stracchino deve essere consegnato in confezione chiusa o in incarto riportante la data di scadenza e tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni, compreso il peso meccanicamente predeterminato. La confezione deve essere in materiale idoneo a venire a contatto con i prodotti alimentari, facilmente apribile e sufficientemente solida per garantire una protezione efficace del formaggio fresco durante il trasporto e la successiva manipolazione e consumo, al fine di salvaguardarne le caratteristiche igieniche ed organolettiche.

Lo stracchino deve essere consegnato nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 70% della vita commerciale residua.

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

Lo stracchino deve essere ottenuto da latte di mucca intero, coagulato a 35-36°C per 30'.

Lo stracchino deve avere pasta molle, cremosa, di colore bianco, sapore gradevole e caratteristiche tipiche del prodotto. Il prodotto deve essere immune da alterazioni o difetti di qualunque genere, riferiti alle caratteristiche organolettiche (colore e sapore anomali), a processi di fermentazione non idonei (gonfiore, acidità, cavità evidenti nella pasta, ecc.), compresa l'invasione di muffe anche nell'incarto, nonché presenza di corpi estranei di qualunque genere. Il formaggio non deve contenere Aflatossine e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato nella norma legislativa vigente e successive modifiche ed integrazioni.

PARMIGIANO REGGIANO DOP in tranci s/vuoto

Etichettatura e confezionamento:

La confezione di parmigiano reggiano deve essere costituita da trancio integro, non frammentato. Il parmigiano deve essere etichettato ai sensi della normativa vigente. Ogni confezione deve essere conforme a tutte le norme igieniche, in particolare il confezionamento deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del formaggio e tale da non trasmettere allo stesso sostanze nocive per la salute umana, nonché garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni.

Il parmigiano reggiano deve essere consegnato nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 70% della vita commerciale residua.

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

Il parmigiano reggiano richiesto, stagionato e selezionato, è un formaggio semigrasso, a pasta dura, cotta e a lenta maturazione, ottenuto con coagulo ad acidità di fermentazione, dal latte di vacca, proveniente da animali, in genere a periodo di lattazione stagionale, la cui alimentazione base è costituita da foraggi di prato polifita o di medicaio.

Il formaggio richiesto deve avere una maturazione minima di almeno 24 mesi e non superiore ai 28/30 mesi.

Il parmigiano reggiano in trancio deve avere la crosta pulita, la pasta di colore leggermente paglierino, uniforme, una struttura finemente granulosa, con frattura a scaglie, leggermente umida, untuosa, senza occhiature, un aroma e un sapore fragranti, delicati, saporiti, ma non piccanti. Lo spessore dello strato della sottocrosta deve essere inferiore a quello della crosta. E' prevista una umidità del 29%, non superiore al 31%. Il grasso non inferiore al 32% su sostanza secca.

Il sottovuoto non ne deve alterare la stagionatura.

Il formaggio deve essere privo di difetti di alcun genere, alterazioni e sofisticazioni, riguardanti l'acidità, la colatura (rammollimento della pasta o pasta eccessivamente secca), screpolatura, gonfiore e incurvamento delle facce, spaccature oppure occhiature all'interno della pasta, pasta eccessivamente molle e compatta, fenditure o strappi, colorazioni anomale, modificazioni del sapore, ecc.. Il parmigiano reggiano una volta sconfezionato, deve poter essere grattugiato senza che determini ammassi di formaggio, ma deve avere le caratteristiche tipiche di un grana grattugiato.

Il parmigiano reggiano consegnato non deve contenere grassi estranei (margarine, grassi idrogenati, ecc.), aggiunte di farine, fecola, amido, solfato di talco e simili né deve aver perduto il sottovuoto. Il parmigiano reggiano non deve contenere Aflatossine e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato nella norma legislativa vigente e successive modifiche ed integrazioni, nonché diossine e sostanze chimiche in genere.

Non è prevista la fornitura di parmigiano reggiano confezionato già grattugiato oppure spezzettato.

RICOTTA DI MUCCA PASTORIZZATA

Etichettatura e confezionamento:

La ricotta deve essere consegnata in confezione integra, posta in cestino o vaschetta chiusa ed etichettata ai sensi della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni. La confezione deve essere facilmente apribile, ma comunque sufficientemente solida per garantire una protezione efficace del formaggio durante il trasporto e la successiva manipolazione e consumo, al fine di salvaguardarne le caratteristiche igieniche ed organolettiche. La ricotta deve essere consegnata nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 70% della vita commerciale residua.

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

La ricotta fresca di mucca deve essere ottenuta dal siero di latte di mucca proveniente da animali in ottimo stato di salute e qualità, allevati sul territorio locale o nazionale; il latte deve essere portato alla temperatura di circa 75°C, con aggiunta di una componente acida per determinare l'affioramento della ricotta per coagulazione della lattoalbumina.

La ricotta deve essere cremosa, morbida, di colore variabile dal bianco avorio al bianco candido, di sapore dolce e odore tipico che ricorda quello del siero; deve essere costituita dai seguenti ingredienti: siero vaccino, latte vaccino, sale ed avere una umidità non superiore al 60-65%.

La ricotta deve essere consegnata in perfetto stato di conservazione, non deve essere alterata, sofisticata; non deve contenere coloranti, conservanti, aromatizzanti, grassi estranei (margarine, grassi idrogenati, ecc.), aggiunte di farine, fecola, amido, solfato di talco e simili né altre sostanze di qualsiasi natura estranee alla sua composizione, ad eccezione dell'acido citrico. La ricotta deve essere priva di difetti di alcun genere, riguardanti l'acidità, la colatura (rammollimento della pasta), nonché colorazioni anomale, modificazioni del sapore, né avere odore di stantio, presenza di muffe o sapore acido, piccante e sgradevole. Non deve contenere Aflatossine e metalli pesanti, diossine e sostanze chimiche in quantità superiore a quanto indicato nella normativa vigente e successive modifiche ed integrazioni.

FORMAGGIO FRESCO SPALMABILE

Etichettatura e confezionamento:

Il formaggio fresco spalmabile deve essere consegnato in confezione integra ed etichettata ai sensi della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni.

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

Il formaggio spalmabile deve essere ottenuto per coagulazione enzimatica di latte vaccino pastorizzato, colore bianco latte di aspetto cremoso, odore caratteristico delicato di latte, gusto sapido, fresco, leggermente acidulo. Deve essere consegnato in perfetto stato di conservazione, non deve contenere coloranti, conservanti, aromatizzanti, grassi estranei (margarine, grassi idrogenati, ecc.). Non deve contenere Aflatossine e metalli pesanti, diossine e sostanze chimiche in quantità superiore a quanto indicato nella normativa vigente e successive modifiche ed integrazioni.

FORMAGGIO ITALICO

Etichettatura e confezionamento:

Il formaggio italiano deve essere consegnato in confezione integra ed etichettata ai sensi della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni.

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

Il formaggio italiano deve essere prodotto da puro latte vaccino fresco, caglio e fermenti lattici senza aggiunta di acidi inorganici, conservanti o altro, di produzione nazionale. Non deve presentare gusti anomali dovuti a inacidimento o altro; deve essere maturo e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura, avere l'aspetto caratteristico del prodotto; non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.

ASIAGO

Etichettatura e confezionamento:

Il formaggio Asiago deve essere consegnato in tranci confezionati sottovuoto, riportanti il contrassegno tipico del Consorzio di tutela e ogni altra indicazione prevista dalla normativa vigente, compresa la marchiatura sul bordo della forma. La confezione di Asiago deve essere costituita da un unico trancio, non tagliato a fette. Ogni confezione deve essere conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del formaggio e non trasmettere allo stesso sostanze nocive per la salute umana, nonché garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni. Il formaggio deve essere consegnato nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 70% della vita commerciale residua.

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

Il formaggio Asiago richiesto è di tipo pressato fresco. Deve essere un formaggio a pasta semicotta, dal sapore dolce, prodotto esclusivamente con latte di mucca intero, con stagionatura minima di 20 giorni dalla produzione. La pasta deve essere con occhiatura irregolare, di media grandezza, avere colore bianco o leggermente paglierino, sapore dolce, delicato e gradevole. Deve essere consegnato in perfetto stato di conservazione, privo di difetti di qualunque genere, riguardanti l'acidità, la colatura (rammollimento della pasta), screpolatura, gonfiore e incurvamento delle facce, spaccature all'interno della pasta, colorazioni anomale, modificazioni del sapore, oppure avere odore di stantio e presenza di muffe o sapore acido, piccante e sgradevole, ecc.. Non deve essere alterato, sofisticato oppure contenere grassi estranei (margarine, grassi idrogenati, ecc.), coloranti, conservanti, aromatizzanti o altre sostanze di qualsiasi natura estranee alla sua composizione, quali aggiunte di farine, fecola, amido, solfato di talco e simili. L'Asiago non deve contenere Aflatossine, metalli pesanti, diossine e sostanze chimiche in quantità superiore a quanto indicato nella norma vigente e successive modifiche ed integrazioni.

FONTINA

Etichettatura e confezionamento:

Il formaggio deve essere consegnato in confezione integra ed etichettata ai sensi della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni.

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

Il formaggio deve essere prodotto con latte intero di mucca, ad acidità naturale di fermentazione. Deve presentare pasta elastica, piuttosto molle, con scarsa occhiatura,

fondente in bocca, con stagionatura di oltre tre mesi, di colore leggermente paglierino, con minimo di grasso sulla sostanza secca del 45%. Non deve presentare gusti anomali dovuti a inacidimento o altro; deve avere l'aspetto caratteristico del prodotto; non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.

EMMENTHAL

Etichettatura e confezionamento:

Il formaggio deve essere consegnato in confezione integra ed etichettata ai sensi della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni.

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

Il formaggio deve essere prodotto con latte intero e fresco di mucca e deve presentarsi a pasta poco elastica piuttosto molle con abbondanti occhiature e di colore paglierino. Non deve presentare gusti anomali dovuti a inacidimento o altro; deve avere l'aspetto caratteristico del prodotto; non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.

BURRO

Etichettatura e confezionamento:

Il burro deve essere consegnato in confezione chiusa, con sigillo alle estremità, in materiale idoneo a venire a contatto con gli alimenti, riportante la data di scadenza e tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni. Il burro deve essere consegnato nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 60% della vita commerciale residua.

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

Il burro, di produzione nazionale, deve essere ottenuto dalla scrematura del latte intero di animali in buono stato di salute, sottoposto a centrifugazione. Il prodotto deve essere ottenuto in conformità alla normativa vigente e successive modifiche ed integrazioni.

Il prodotto deve contenere sostanza grassa non inferiore all'82% e un'acidità espressa in acido oleico inferiore allo 0,5%.

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

Il burro non deve essere in alcun modo alterato o adulterato, né avere sapore di rancido, presentare alterazione di colore sulla superficie (la colorazione più giallastra, non solo superficiale, ma dell'intero panetto, e da considerarsi normale se il burro è stato prodotto nei mesi estivi e se proviene da animali alimentati con foraggi freschi). Il burro non deve inoltre avere odore di muffa, sapore amaro, oleoso, di lievito, di pesce, di formaggi e simili o contenere sostanze estranee, conservanti, coloranti di qualunque genere.

Il burro non deve contenere sostanze sofisticanti, quali acqua in contenuto superiore al 16%, aggiunta di grassi estranei (oli vegetali e grassi animali), sostanze minerali antisettiche, sostanze estranee aggiunte per aumentarne il peso, nonché agenti conservanti diversi dal sale comune. Non deve contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A), Aflatossine e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla normativa vigente e successive modifiche ed integrazioni.

PRODOTTO LATTE UHT PARZIALMENTE SCREMATO

Etichettatura e confezionamento:

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

La confezione deve essere conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto e non trasmettere allo stesso sostanze nocive per la salute umana, sufficientemente solida per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni.

Le confezioni di latte UHT devono essere integre, sigillate, prive di ammaccature e sporcizia superficiale.

Il latte UHT deve essere consegnato nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 70% della vita commerciale residua.

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

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

Il latte UHT deve essere rispondente a tutti i parametri fisici, chimici e microbiologici previsti dalla normativa vigente e successive modificazioni e/o integrazioni.

Il latte non deve presentare alterazioni di alcun genere, riguardo il colore, la fluidità, il sapore e ogni altro elemento costituente il prodotto.

YOGURT CREMOSO ALLA FRUTTA BIOLOGICO vasetto da g 125

Etichettatura e confezionamento:

Lo yogurt alla frutta deve essere consegnato in vasetto monoporzione da grammi 125, sigillato e riportante tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni. La confezione deve essere di materiale conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche della stessa e non trasmettere sostanze nocive per la salute umana, di materiale sufficientemente solido per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni. I singoli vasetti di yogurt devono essere integri, privi di ammaccature, rigonfiamenti, fori e simili. Il coperchio deve essere perfettamente aderente al vasetto e senza parti da esso scollate.

Gli yogurt devono essere consegnati nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore 25 giorni antecedenti la scadenza.

Caratteristiche merceologiche, chimiche, fisiche e microbiologiche (yogurt alla frutta):

Lo yogurt deve essere **biologico**, cremoso, prodotto con latte vaccino (proveniente da animali in buona salute), con aggiunta di frutta in purea dei tipi indicati e zucchero, ottenuto in seguito a sviluppo di particolare microrganismi specifici vivi (*Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus*) in determinate condizioni e idonee caratteristiche igieniche.

Lo yogurt deve essere di colore bianco-latte tendente al colore del frutto che é stato addizionato, di consistenza liquida cremoso, di aspetto liscio e omogeneo, senza separazione di siero, contenente frutta frullata e non in pezzi.

I parametri microbiologici devono essere rispondenti alla normativa vigente in materia.

Lo yogurt alla frutta non deve contenere additivi, coloranti, antiossidanti, aromi artificiali e antifermentativi. Lo yogurt non deve presentare invasione di muffe, colori anomali o avere una consistenza atipica con grumi, coaguli, pellicole superficiali, perdita di sapore, o essere di gusto differente rispetto a quanto indicato sulla confezione.

SCHEDA PRODOTTO - ORTOFRUTTA FRESCA

L'ortofrutta fornita deve provenire da agricoltura biologica per almeno il 50% del peso del quantitativo fornito nell'appalto.

Deve essere confezionata ed etichettata nel rispetto delle disposizioni legislative vigenti e successive modifiche e/o integrazioni, in imballaggi idonei, che ne consentano il mantenimento delle caratteristiche organolettiche e l'integrità dei prodotti contenuti.

L'etichetta deve riportare tutti gli elementi previsti (lotto, provenienza, tipologia e varietà, calibro, categoria, peso netto, dati del produttore nel caso in cui l'operatore finale non

corrisponda al produttore). Nel caso di prodotti da agricoltura biologica, l'etichetta deve inoltre riportare l'indicazione "da agricoltura biologica" e il nome dell'Organismo di controllo del biologico.

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

I prodotti ortofruitticoli freschi devono provenire da coltivazioni biologiche per almeno il 50% del quantitativo in appalto. Il resto della fornitura deve essere di provenienza nazionale, preferibilmente regionale e, ove possibile, a filiera corta, ad eccezione di quelli del commercio equo e solidale (banane), come indicato nelle singole referenze.

La frutta e la verdura richieste devono presentare le caratteristiche merceologiche di aspetto e caratteristiche simili a quelle di prima categoria, presentare le caratteristiche tipiche, tenuto conto del periodo di raccolta e delle zone di produzione, nonché rispettare il calendario stagionale.

Non devono presentare difetti di vario genere o caratteristiche particolari che collochino il prodotto nelle categorie inferiori alla 1^a e/o tra gli scarti di produzione; devono essere di ottima qualità, esenti da difetti di vario genere che ne sminuiscono il valore commerciale.

Tutti i prodotti devono essere di recente raccolta, avere un ottimo grado di freschezza, essere turgidi, asciutti, privi di terrosità sciolte o aderenti e di altri corpi estranei; devono essere senza aggiunta di acqua, specie le insalate e le verdure a foglia e privi di parti e porzioni non direttamente utilizzabili.

La percentuale di scarto non deve comunque essere superiore al 5-7% della quantità richiesta. E' ammesso un 5% massimo di frutta con leggeri difetti sul totale consegnato. I difetti ammessi per la frutta - purché non siano pregiudicati l'aspetto generale e la conservazione del frutto e purché la polpa sia priva di qualsiasi deterioramento – possono essere costituiti da una leggera bruciatura dovuta al sole, un lieve colpo di grandine, una lievissima lesione, quest'ultima purché cicatrizzata.

Tutti i prodotti devono essere giunti alla naturale compiuta maturazione fisiologica e commerciale che li renda adatti al pronto consumo o essere ben avviati alla maturazione nello spazio di due-tre giorni. Tutta l'ortofrutta biologica fresca non deve aver subito trattamenti tecnici o chimici per accelerare o ritardare la maturazione o per favorire la colorazione e la consistenza vegetale. Sono previsti trattamenti di conservazione in frigoriferi (refrigerazione) nel rispetto delle modalità previste e tali da non determinare alterazioni di ogni genere a carico del prodotto stesso, rilevabile al momento della consegna e/o dell'utilizzo.

I prodotti non devono avere odori particolari di qualunque origine, né retrogusti avvertibili prima e dopo la cottura o durante il consumo a crudo, nonché assumere colorazioni atipiche.

Sono esclusi dalla fornitura la frutta e gli ortaggi che presentano tracce di appassimento, alterazioni e fermentazioni più o meno incipienti, con germogli evidenti o invasati da parassiti.

La frutta e la verdura biologiche non devono altresì contenere contaminanti residui di nitrati, micotossine, metalli pesanti in quantità superiore ai limiti previsti.

Qualora in determinati periodi dell'anno la varietà dei prodotti forniti non sia sufficiente o disponibile, sarà possibile richiedere al servizio comunale una sostituzione con altre varietà dello stesso prodotto o con altro prodotto.

VERDURA

Gli **ortaggi a tubero** (patate) devono essere integri, di pezzatura omogenea, privi di terra, germogli o parti verdi nella zona epicarpale, marcescenze o rammollimenti. Le patate devono essere a pasta bianca e gialla. Sono richieste patate comuni e patate novelle, raccolte a sviluppo e maturazione fisiologiche raggiunte. Le patate durante la cottura (in acqua, a vapore o al forno) devono conservare le caratteristiche organolettiche tipiche, non devono cambiare colore, né annerirsi oppure avere una consistenza collosa, ecc.. Le patate non devono aver subito trattamenti con antigermogliativi o con radiazioni.

La conservazione delle patate deve avvenire in luoghi aerati, asciutti, a temperature costanti, basse (+4/+5°C), protette dalla luce.

Gli **ortaggi a bulbo** (aglio, cipolla, porri) devono essere interi, non germogliati e privi di terrosità. Sono consentiti leggeri difetti di forma e di colorazione che interessano pochi bulbi tra quelli consegnati. Non devono essere stati trattati con radiazioni ionizzanti.

Gli ortaggi a radice

Le carote devono essere asciutte, intere, sane, prive di impurità, prive di colorazione verde al colletto (ammessa mx di 1 cm), con superficie liscia e senza spaccature, germogli, ammuffimenti, marcescenze o attacchi parassitari. Devono avere un colore brillante e una consistenza soda, tipici di prodotto fresco. Le carote devono essere di pezzatura medio grande omogenea.

Gli **ortaggi a frutto** (cetrioli, pomodori, zucca, zucchine, melanzane, peperoni dolci), devono essere rispondenti alle caratteristiche comuni indicate, nonché confezionati ed etichettati nel rispetto della normativa vigente. Devono altresì essere sani, esenti da danni da gelo o da sole, con polpa resistente, colore tipico, privi di screpolature, tagli, invasioni di parassiti, parti scure.

I pomodori devono essere omogenei per quanto riguarda la maturazione e la colorazione, in riferimento alla richiesta (ordinativo), da sugo, per insalata, per gratin.

I pomodori devono avere la polpa resistente, essere sani, integri, privi di lesioni, di attacchi di parassiti, di tracce di terra, odori e sapori anomali e devono avere un aspetto fresco, un colore brillante, tipico del prodotto di recente raccolta. È tollerata, sulla fornitura, un 5% di pomodori con screpolature cicatrizzate. I pomodori da insalata devono avere una media maturazione ed essere adatti per l'utilizzo a crudo. I pomodori da sugo, rosso, a grappolo devono avere una maturazione più avanzata, raggiunta sulla pianta, un colore rosso intenso, buccia liscia, polpa molle ed essere adatti per la preparazione di sughi. I pomodori per gratin devono avere una maturazione intermedia tra quelli da insalata e quelli da sugo. La zucca gialla deve essere integra, sana, senza spaccature o segni di attacchi da parassiti, senza bruciature dovute al sole o segni di parti marce.

Le zucchine devono essere verdi, sane, intere, con polpa compatta e con pochi semi, prive di lesioni provocate da insetti o parassiti, odori e sapori anomali; possono avere lievi difetti di forma e di colorazione.

Le melanzane sono tonde, lunghe e oblunghe; devono essere sufficientemente mature, ma senza sviluppo eccessivo di semi; devono avere polpa non fibrosa, essere consistenti, munite di calice e peduncolo, che potrà essere leggermente danneggiato, ma la bacca deve essere esente da bruciature di sole e attacchi di parassiti.

I peperoni dolci colorati possono essere richiesti verdi oppure rossi o gialli; devono essere interi, privi di lesioni e di ammaccature, esenti da bruciature di sole; devono avere un aspetto fresco, una polpa consistente, tipica di un prodotto di recente raccolta.

Gli ortaggi a fiore (cavolfiori)

I cavolfiori devono avere infiorescenze ben formate, resistenti, bianco avorio, compatte e in boccio, esenti da difetti e alterazioni o lesioni dovute al gelo o ad attacchi di parassiti.

La verza deve avere foglie turgide, fresche ed essere di recente raccolta. Non deve presentare infiorescenze e deve essere esente da difetti e alterazioni o lesioni dovute al gelo o ad attacchi di parassiti di qualunque genere.

Gli ortaggi a fusto (finocchi)

I finocchi devono presentare grumoli tondeggianti, devono essere consistenti, non prefioriti, privi di germogli visibili all'esterno. Le guaine esterne del finocchio devono essere serrate e carnose, tenere e bianche. Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature sulla parte esterna, tali da non pregiudicare l'aspetto generale e l'utilizzo.

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

Il sedano deve essere di forma regolare ed avere le nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate.

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

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

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

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

FRUTTA

La frutta richiesta è la seguente:

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

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

Banane - devono avere il picciolo integro, la buccia gialla, intera e senza ammaccature. La polpa soda e pastosa non deve presentare annerimenti né attacchi da crittogame o parassiti in genere. Il sapore del frutto deve essere gradevole, non allappante, evidente simbolo di maturazione non regolare. La banana deve essere consegnata con giusto grado di maturazione (per l'utilizzo il giorno successivo alla consegna e al massimo entro i 2 giorni seguenti).

Ciliegie - devono avere caratteristiche rispondenti alla specie e non presentare difetti tali da pregiudicare la conservazione del prodotto fino al momento del consumo e che non siano in avanzato stato di maturazione. Le ciliegie devono essere sane, raccolte al giusto grado di maturazione ed avere un colore rosso tipico e una pezzatura e varietà omogenea. E' ammessa una tolleranza di max 4% di frutti spaccati o bacati.

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

Fragole - devono essere il più possibile omogenee per dimensioni, forma, e aspetto e colorazione. Per quanto riguarda la colorazione possono presentare una piccola punta conica bianca.

Kiwi – devono avere una buccia integra e punto di intersezione ben cicatrizzato. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita, senza alterazioni da parassiti.

Limoni - provenienti da coltivazione nazionale, devono possedere le caratteristiche tipiche della specie. E' ammesso un lieve difetto di forma e anomalie superficiali (sulla buccia), dovute a cause meccaniche quali grandine, urti e simili, oppure leggere rameggiature argentate, lieve rugginosità. La colorazione deve essere quella tipica della varietà, su almeno 2/3 della superficie del frutto.

Mandarini senza semi - provenienti da coltivazione nazionale, devono possedere le caratteristiche tipiche della specie. E' ammesso un lieve difetto di forma e anomalie superficiali (sulla buccia), dovute a cause meccaniche quali grandine, urti e simili. La colorazione deve essere quella tipica della varietà, su almeno 2/3 della superficie del frutto. Il contenuto in succo non deve essere inferiore al 33%.

Mele (Stark, Red Delicious, Golden Delicious, Imperatore, Stayman, Royal Gala, Renetta, Florina, Morgenduft) – devono essere esenti da difetti di ogni genere. Sono ammessi difetti della buccia che non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione. Il calibro minimo per le mele di I categoria e di mm 65. E' tollerato in ciascuna confezione il 10% in numero o in peso di mele con caratteristiche della categoria inferiore.

Melone – Deve avere la buccia integra, senza spacchi. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita, senza alterazioni

Pere (William, Abate Fetel, Kaiser, Conference, Decana) - devono possedere i requisiti tipici della varietà, non devono essere acerbe, grumose, con difetti di ogni genere sia sulla polpa sia sulla buccia.

Pesche nettarine – devono possedere i requisiti tipici della varietà ed essere esenti da difetti che interessano la polpa e la buccia, quali ammaccature, bruciatura dovuta al sole, attacchi di insetti o di malattia, lesioni in genere. Non devono presentare aperture nel punto di attacco del peduncolo.

Susine - devono avere caratteristiche tipiche della varietà; devono avere un giusto grado di maturazione ed essere esenti da difetti di ogni genere.

Uva da tavola - deve essere ad acino grosso, avere i chicchi consistenti, ben attaccati al raspo, di grandezza pressoché uniforme, distribuiti regolarmente nel raspo. I grappoli possono presentare un leggero difetto di forma e di colorazione e sono ammesse sugli acini leggere bruciature di sole che interessano solo la buccia.

Polpa di frutta – polpa di frutta varie tipologie, senza conservanti né zuccheri aggiunti.

SCHEDA PRODOTTI CONGELATI – SURGELATI

PRODOTTI ITTICI

I prodotti della pesca devono possedere i requisiti previsti dalla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni, relative alle norme sanitarie applicabili alla produzione e commercializzazione dei prodotti della pesca.

Tutti i prodotti ittici devono essere di provenienza FAO 37 FAO 27 e rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del Regolamento (CE) n. 1927/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati "in pericolo critico", "in pericolo", "vulnerabile" e "quasi minacciata" dall'Unione internazionale per la conservazione della natura. Non sono ammessi prodotti di pesce ricomposto, né prefritto, preimpanato o che abbiano subito analoghe lavorazioni.

I prodotti devono essere ottenuti da pesci sani, freschi, i quali sono stati congelati a bordo dei pescherecci, oppure a terra (quelli richiesti sezionati e puliti), nel rispetto delle condizioni igieniche previste dalla normativa vigente e confezionati ed imballati in stabilimenti riconosciuti CE, come previsto. I prodotti ittici richiesti sono costituiti esclusivamente da pesci decapitati, eviscerati e filettati, privati della lisca e delle spine laterali, sottoposti a congelamento, cioè a procedimento di congelamento rapido e successiva stabilizzazione termica ad almeno -18°C . I locali di immagazzinamento e conservazione degli alimenti ittici surgelati devono essere dotati di adeguati strumenti di registrazione automatica che misurano – ad intervalli regolari – anche la temperatura dell'aria. Deve essere garantita la catena del freddo (-18°C o inferiore) in tutti i punti del prodotto, anche durante il trasporto. I prodotti ittici congelati con *trattamento in I.Q.F.* (modalità di surgelazione di ogni pezzo effettuata individualmente e in tempo rapido) devono essere confezionati in busta sigillata (di materia plastica) rispondente ai requisiti previsti dalla normativa in materia. Tenuto conto della pezzatura richiesta per le singole confezioni di pesce, non è previsto l'interleaved, ossia il confezionamento con l'apposizione della pellicola blu fra uno strato e l'altro di pesce.

Il prodotto deve essere imballato in confezione originale, sigillata dal produttore, avente il certificato di origine, al fine di garantire l'autenticità del prodotto e riportare in modo particolare l'origine e la data di scadenza, che non deve essere inferiore a 12 mesi rispetto a quella di consegna. Tutti i prodotti ittici congelati - surgelati devono essere consegnati nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% della shelf-life (vita commerciale residua). Le confezioni dei prodotti ittici congelati devono essere tali da conservare le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative degli stessi, nonché protettive da contaminazioni batteriche o di altro genere ed impedire quanto più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas. Il peso dell'imballaggio (tara) deve essere apposto con caratteristiche indelebili sull'imballaggio stesso, indicato in grammi o chilogrammi; gli scostamenti della tara non possono superare l'8% per gli imballaggi di cartone, ma, in ogni caso, per il prodotto acquistato si farà sempre riferimento al peso netto dello stesso. Tutte le confezioni devono contenere pesce del medesimo tipo, in tranci integri, non costituito da frammenti ricomposti e/o assemblati, di pezzatura omogenea e costante (indicata per i singoli tipi di pesce) e devono essere rispondenti al peso netto indicato sulla confezione, escludendo la % di glassatura indicata. Qualora fosse presente la glassatura, ottenuta con acqua pulita, priva di corpi estranei, questa dovrà essere rispondente a quanto indicato per le varie tipologie di pesce. La glassatura deve essere chiaramente indicata in etichetta e potrà anche essere valutata/riscontrata con metodo analitico riconosciuto. I prodotti ittici richiesti devono avere una glassatura reale non superiore al 20%, ove non indicata altra percentuale.

Per ogni tipo di pesce deve essere rispettata la zona di pesca indicata (che deve essere indicata in etichetta) e la eventuale glassatura percentuale, anch'essa indicata in etichetta e sul rispettivo DDT di consegna. I prodotti ittici devono mantenere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del pesce di partenza (allo stato fresco); il tessuto muscolare deve essere di colore chiaro uniforme, esente da soffusioni scure (marroni) e emorragiche; non deve presentare alcuna alterazione di colore, né macchie, odore o sapore atipici, bruciature da freddo, asciugamento delle superfici da freddo con conseguente spugnosità, parziali decongelazioni, ammuffimenti, fenomeni di putrefazione, irrancidimento, ecc., nonché avere una perdita da glassatura superiore a quella indicata in etichetta, calcolata sul peso lordo della singola confezione, tolto lo sgocciolamento massimo del 5%. I filetti ed i tranci devono essere perfettamente toelettati, non devono presentare grumi di sangue, ecchimosi, pinne o resti di pinne, spine, residui di membrane o di cartilagine. La presenza di spine rappresenta una criticità significativa e costituirà oggetto di respingimento di tutto il prodotto del medesimo lotto. Ogni singola confezione non deve presentare segni comprovanti un avvenuto scongelamento parziale o totale, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione o sulla superficie del pesce, sierosità allo stato semiliquido o liquido all'interno della confezione stessa e simili. Dopo aver decongelato il pesce e portato a temperatura ambiente, lo stesso deve presentare caratteristiche organolettiche e aspetto uguali alla medesima specie allo stato fresco:

1. odore fresco
2. colore vivo e lucente
3. consistenza soda
4. le perdite di sgocciolamento devono essere contenute intorno al 5% massimo

I prodotti ittici non devono contenere Aflatossine (es. biotossine) e metalli pesanti in concentrazione superiore a quanto previsto dalla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni.

I prodotti devono avere:

pH <6,7

TMA (trimetilammina) <= 1mg/100grammi

TVN (Basi azotate volatili) < 30mg/100gramm

I pesci non devono avere parametri chimici superiori a quanto previsto dalle norme per le varie specie. Tutti i prodotti ittici congelati devono essere esenti da vibriani patogeni.

I prodotti ittici congelati/surgelati richiesti sono i seguenti:

Calamaro pulito

Seppia pulita

Filetto di platessa

Vongole

Filetto di merluzzo

Cuore di merluzzo

VERDURE

Le verdure surgelate devono essere consegnate in busta sigillata, etichettata ai sensi della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni, riportante anche la zona di provenienza del prodotto. La confezione (busta di plastica sigillata) deve essere conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto e non trasmettere sostanze nocive per la salute umana, nonché di materiale sufficientemente solido per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni. Le confezioni devono anche impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità a gas e non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

Caratteristiche organolettiche, fisiche, chimiche, microbiologiche:

I prodotti vegetali surgelati richiesti, devono essere di prima qualità. Le operazioni ed i trattamenti preliminari necessari alla surgelazione devono essere effettuati nel medesimo stabilimento di produzione, con la massima cura, nel minor tempo possibile ed in condizioni igieniche ottimali. I prodotti vegetali richiesti devono essere costituiti da verdure fresche di pezzatura omogenea, in buone condizioni igieniche e con caratteristiche merceologiche sane, atte ad essere avviate alla surgelazione e tali che il prodotto finito risponda alle caratteristiche prescritte dalle norme vigenti. Tutte le verdure non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature, asciugamento delle superfici da freddo, con conseguente spugnosità, parziali decongelazioni, ammuffimenti e fenomeni di putrefazione. Non devono contenere foglie ingiallite, insetti, larve o frammenti di insetti, tracce di infestazione da roditori, terriccio o corpi estranei di ogni genere. Le singole confezioni di verdure surgelate non devono contenere vegetali estranei rispetto a quello/i dichiarato/i sulla confezione, unità fessurate più o meno parzialmente, unità parzialmente spezzate, unità rotte, unità eccessivamente molli, unità o parti di essa decolorate o macchiate, avvizzite, non di prima qualità.

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

I vegetali devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie, oppure ammassati. L'odore e il sapore devono essere rilevabili ed essere quelli propri del prodotto di origine; la consistenza non deve essere legnosa ed il prodotto non deve apparire spappolato, oppure con stato di maturazione eccessivo. Il calo da scongelamento non deve essere eccessivo (mediamente del 30%) determinato

dalla differenza tra il peso netto indicato sulla confezione e il peso rilevato dopo il scongelamento e sgocciolatura.

Tutti i prodotti vegetali surgelati non devono contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A), Aflatossina e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla legislazione vigente.

I tipi di verdura surgelata richiesti sono i seguenti:

bieta

carote a disco

fagiolini finissimi

minestrone di verdure

piselli finissimi surgelati

spinaci a foglia o a cubetti surgelati

patate a spicchi al naturale

zucchine a disco

SCHEDA PRODOTTI DA FORNO

PRODOTTO PANE COMUNE FRESCO (filetta) – FILIERA CORTA

Le modalità di produzione, di confezionamento di immagazzinamento e di distribuzione del pane fresco, devono essere tali da garantire un'adeguata igiene del prodotto fino al consumo. Il pane deve essere confezionato non oltre le 5-6 ore prima della consegna e deve essere completamente raffreddato al momento della fornitura. Non è previsto utilizzo di pane raffermo. Il pane fresco di produzione locale deve essere preparato esclusivamente da farina di grano tenero "tipo 0", acqua, sale marino (cloruro sodico) in quantità esigua 0,01% oppure privo di sale (senza sale), lievito naturale (in quantità non superiore all'1%).

La farina impiegata deve possedere le caratteristiche di ceneri, cellulosa rispondenti alla normativa vigente. La percentuale di glutine nella farina deve essere intorno al 13%. Il pane (filetta) deve essere ben cotto e deve avere una percentuale di umidità non superiore al 34%.

Non è consentito l'impiego di alcun additivo e conservante (acetato di calcio, acido tartarico, agar agar, acido lattico, ecc.), né prima né durante la panificazione, ad eccezione di quelli ammessi dalla normativa vigente in materia, né aggiunta di altre farine o sfarinati o ingredienti estranei in generale, quali strutto, grassi idrogenati, margarina, burro, latte in polvere o altro. Il pane deve essere garantito di produzione fresca di giornata, avere una mollica soffice, morbida, di colore bianco; la crosta deve essere compatta, di colore giallo-bruno (dorata) e non deve presentare bruciature o essere scollata dalla mollica; deve avere un odore caratteristico di pane fresco, senza retrogusto di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro. Il pane non deve contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A) e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla legislazione vigente.

Nel periodo di vigenza dell'emergenza Covid-19 sarà necessario fornire il pane in confezioni singole monoporzione.

PRODOTTO PANGRATTATO

Il pangrattato (o pane grattugiato) deve essere confezionato in busta chiusa, di materiale tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto e non trasmettere sostanze nocive per la salute umana, nonché di materiale sufficientemente solido per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni.

L'etichetta apposta sulle singole confezioni di pangrattato deve riportare tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente, compresa la data di preparazione del prodotto, oltre a quella di validità e il peso netto.

Caratteristiche merceologiche, fisiche, chimiche e microbiologiche:

Il pangrattato (o pane grattugiato) di produzione locale/regionale, deve essere ottenuto dalla macinazione di filette intere di pane comune essiccato, proveniente dalla cottura di una pasta preparata con farina di grano tenero, acqua, lievito e/o sale, senza aggiunta di pani speciali, grassi emulsionati, strutto, sostanze conservanti in genere ad eccezione di

quelli ammessi dalla normativa vigente. Non deve contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A) e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla legislazione vigente. Non deve essere ottenuto dalla macinatura di pani speciali, panini e simili, ma soltanto dalla filetta essiccata di pane comune. Il pangrattato deve avere colore tipico, odore gradevole, sapore buono, compresso nel pugno non deve ammassarsi; deve essere immune da parassiti, muffe, acari, tarli; non deve presentare macchie verdastre-brunastre non deve avere odore stantio o contenere tracce di corpi estranei di qualunque genere.

PRODOTTI DA FORNO

Dolci: devono essere perfettamente lievitati, prodotti con farina di grano tenero del tipo O e OO, esenti da additivi, dolcificati esclusivamente con zucchero, senza l'impiego di oli e grassi idrogenati, senza aggiunte di aromi vari o liquori, coloranti e conservanti. Devono essere prodotti freschi, preparati il giorno precedente a quello della consegna o al massimo nei due giorni precedenti ed avere una validità massima di 2- 3 giorni successivi alla data di consegna. La cottura deve essere adeguata ed uniforme. Non devono essere presenti bruciature o difetti di varia natura. Le tipologie di dolci che saranno richieste:

1. Rotolo farcito con cioccolata
2. ciambella di mosto
3. maritozzi con gocce di cioccolato
4. crostata con marmellata o cioccolata
5. ciambellone con gocce di cioccolato, ciambellone marmorizzato;
6. torta paradiso

Caratteristiche:

Confezionati con ingredienti di prima qualità con indicazione dell'elemento con cui vengono farciti (confettura, cioccolata, ecc.).

SCHEDA PASTA ALL'UOVO FRESCA

Etichettatura e confezionamento:

La pasta deve essere consegnata in confezioni rispondenti alla normativa vigente e riportante tutte le indicazioni previste per l'etichettatura dei prodotti alimentari.

Caratteristiche organolettiche, fisiche, chimiche, microbiologiche:

La pasta dovrà essere omogenea, presentare un colore giallo uniforme, confezionata con uova fresche di prima scelta, farina e semola di grano duro (tipo "0" o "00") proveniente da frumento sano ed ottimamente pulito e di recente molitura ed ottimo stato di conservazione. Le tipologie richieste sono **tortellini** e **ravioli**.

La pasta all'uovo deve essere prodotta esclusivamente con semola e uova intere di gallina, prive di guscio. Le uova possono essere sostituite da una corrispondente quantità di ovoprodotto liquido fabbricato esclusivamente con uova intere di gallina, rispondente ai requisiti prescritti dal decreto legislativo 4 febbraio 1993, n.65.

Dopo la cottura la pasta deve risultare aumentata di volume, l'odore ed il sapore devono essere quelli caratteristici della buona pasta fresca. La pasta dei tortellini e dei ravioli dovrà avere le caratteristiche proprie di quella all'uovo fresca. - L'impasto dei tortellini dovrà essere preparato con polpa di magro o prosciutto, parmigiano reggiano, uova, spezie e dovrà rispondere a tutti i requisiti e caratteristiche evidenziate per i singoli alimenti. - L'impasto dei ravioli dovrà essere preparato con ricotta fresca e spinaci, parmigiano reggiano, uova, spezie e dovrà rispondere a tutti i requisiti e caratteristiche evidenziate per i singoli alimenti. Il ripieno deve essere compatto e non gommoso, di sapore aromaticamente bilanciato, poco sapido, con assenza di retrogusto, senza additivi e conservanti. Non devono contenere **glutammato monosodico**.

SCHEDA PRODOTTI CEREALI E LEGUMI

I prodotti forniti devono provenire **da agricoltura biologica per almeno il 50%** in peso delle forniture.

CECI SECCHI

Etichettatura e confezionamento:

I ceci devono essere in confezione integra, sigillata, sufficientemente robusta, tale da garantire l'integrità del prodotto, riportante tutte le indicazioni di etichettatura previste dalla normativa vigente. La confezione deve essere in materiale conforme a tutte le norme previste.

I legumi secchi devono essere consegnati nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% della vita commerciale residua.

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

I ceci secchi, di varietà mediterranea, devono provenire da coltivazioni nazionali. La pezzatura del legume deve essere omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma di alcune unità per confezione (max 10% del totale della confezione). I ceci devono avere un colore paglierino tipico, una forma sferica e con superficie più o meno liscia; devono essere essiccati uniformemente (l'umidità della granella non deve superare il 13%).

I ceci devono essere sani, non devono presentare difetti superficiali, macchie nere. Devono reagire bene alla cottura (senza spappolarsi e/o avere buccia dura), previo ammollo di 6-8 ore; devono essere esenti da attacchi di parassiti vegetali o animali, di muffe, insetti o corpi estranei di qualunque natura, quali frammenti di pietre, terra, ecc. e non devono in alcun modo aver subito alterazioni o sofisticazioni di qualunque genere. I ceci non devono essere ottenuti da coltivazioni transgeniche. Non devono contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A), Aflatossine e metalli pesanti in quantità superiore a quanto consentito dalla legislazione vigente.

FAGIOLI SECCHI (borlotti)

Etichettatura e confezionamento:

I fagioli secchi devono essere in confezione integra, sigillata, in imballi sufficientemente robusti tali da garantire l'integrità del prodotto, rispondente alla normativa vigente e riportante tutte le indicazioni previste per la etichettatura dei prodotti alimentari, stampati/serigrafati sulla confezione. La confezione deve essere in materiale conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto e non trasmettere sostanze nocive per la salute umana.

I legumi devono essere consegnati nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% della vita commerciale residua.

Caratteristiche organolettiche, fisiche, chimiche, microbiologiche:

I fagioli secchi delle varietà borlotti, provenienti da coltivazioni nazionali, devono avere la forma, il colore e le caratteristiche tipiche del prodotto, con buccia perfettamente aderente, senza macchie scure, fori o difetti di qualunque natura, nonché una pezzatura omogenea, con tolleranza max del 5% sulle unità totali della confezione. I fagioli devono essere essiccati uniformemente (l'umidità della granella non deve superare il 13%).

Il periodo di conservazione in seguito alla raccolta non deve superare i 12 mesi.

I legumi devono essere sani, esenti da attacchi di parassiti vegetali o animali, nonché di muffe, insetti o corpi estranei quali frammenti di pietre, terra, ecc. e non devono in alcun modo aver subito alterazioni o sofisticazioni di vario genere.

I fagioli non devono essere ottenuti da coltivazioni transgeniche. Non devono contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A), Aflatossine e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla legislazione vigente e successive modifiche ed integrazioni.

LENTICCHIE SECCHHE

Etichettatura e confezionamento:

Le lenticchie devono essere in confezione integra, sigillata, riportante tutte le indicazioni in conformità alla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni.

La confezione deve essere di materiale conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto e non trasmettere sostanze nocive per la salute umana, di materiale sufficientemente solido per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni. I legumi devono essere consegnati nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal

momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% della vita commerciale residua.

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

Le lenticchie devono essere di produzione nazionale, di dimensione media, pezzatura omogenea; sono ammessi leggeri difetti di forma. Le lenticchie devono avere una essiccazione uniforme (l'umidità della granella non deve superare il 13%).

Le lenticchie devono essere sane, esenti da attacchi di parassiti vegetali o animali, muffe, insetti o corpi estranei quali frammenti di pietre, terra, ecc. e non devono in alcun modo aver subito alterazioni o sofisticazioni. Non devono contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A), Aflatossine e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla legislazione vigente e successive modifiche ed integrazioni. Le lenticchie non devono essere ottenute da coltivazioni transgeniche.

FARRO PERLATO

Etichettatura e confezionamento:

Il farro perlato deve essere in confezione integra, chiusa, riportante tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente e successive modifiche e /o integrazioni. Il farro deve essere in confezione di materiale conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche dello stesso e non trasmettere sostanze nocive per la salute umana, di materiale sufficientemente solido per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni.

Tutto il farro deve essere consegnato nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% della vita commerciale residua.

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

Il farro deve essere ottenuto da cereale di produzione locale o nazionale, contenente la glumetta. Il farro non deve essere ottenuto da coltivazioni transgeniche.

I grani devono risultare uniformi, integri, e puliti. I chicchi devono essere integri ed essere stati sottoposti al solo processo di raffinazione (simile alla sbiancatura del riso) atto a rimuovere la parte più esterna. Per quanto riguarda le caratteristiche bromatologiche si fa riferimento a quanto previsto per la categoria dei cereali in grani.

Il farro deve avere colore tipico, aspetto uniforme, essere esente da sostanze minerali che ne aumentano il peso, nonché essere esente da parassiti, insetti, corpi estranei e sostanze anomale in genere. Inoltre il farro non deve contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A), Aflatossine e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla legislazione vigente e successive modifiche ed integrazioni. Il farro perlato non deve in alcun modo aver subito alterazioni o sofisticazioni.

ORZO PERLATO

Etichettatura e confezionamento:

L'orzo perlato deve essere in confezione integra, chiusa, riportante tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente e successive modifiche e /o integrazioni. L'orzo deve essere in confezione di materiale conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche dello stesso e non trasmettere sostanze nocive per la salute umana, di materiale sufficientemente solido per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni. Sulla confezione deve essere sempre indicato il luogo di produzione del prodotto. Tutto l'orzo deve essere consegnato nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% della vita commerciale residua.

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

L'orzo deve essere ottenuto da cereale (*Hordeum vulgare*), di produzione locale o nazionale. L'orzo non deve essere ottenuto da coltivazioni transgeniche. I grani dell'orzo, di colore bianco-giallo paglierino, devono risultare uniformi, integri, e puliti. I chicchi devono essere integri ed aver subito soltanto il processo di raffinazione (simile alla sbiancatura del riso) atto a rimuovere la parte più esterna. Alla cottura l'orzo deve avere una resa in volume e consistenza rapportata al tempo di cottura e non deve spappolarsi,

ma conservare la forma originaria. Per quanto riguarda le caratteristiche bromatologiche si fa riferimento a quanto previsto per la categoria dei cereali in grani.

L'orzo deve avere colore tipico, aspetto uniforme, essere esente da sostanze minerali che ne aumentano il peso, nonché contenere parassiti, insetti, corpi estranei e sostanze anomale in genere. Inoltre l'orzo perlato non deve contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A), Aflatossine e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla legislazione vigente e successive modifiche ed integrazioni. L'orzo perlato non deve in alcun modo aver subito alterazioni o sofisticazioni.

SCHEDE PRODOTTI ALIMENTARI VARI

ERBE AROMATICHE ESSICcate da g 20 – 130

Etichettatura e confezionamento:

Le erbe aromatiche devono essere consegnate in contenitori con chiusura ermetica, etichettati ai sensi della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni.

Le erbe devono essere consegnate nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50%.

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

Le erbe aromatiche richieste sono dei seguenti tipi: **Salvia, Origano, Rosmarino, maggiorana, noce moscata.**

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

PEPE NERO MACINATO

Deve presentarsi sotto forma di polvere, senza grumi, grani interi o altri corpi estranei. Deve presentare il tipico aroma.

ZAFFERANO IN POLVERE conf. da 50 bustine

Etichettatura e confezionamento:

Lo zafferano deve essere confezionato in bustine monodose e riportare sulla confezione tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni ed in particolare nome e sede della ditta preparatrice. La carta della confezione sigillata, dovrà essere conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto e non trasmettere sostanze nocive per la salute umana, nonché di materiale sufficientemente solido per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni.

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

Lo zafferano deve essere ottenuto dall'essiccazione e macinazione degli stimmi del "*Crocus Sativus*" (Regio Decreto Legge. 12/11/36 n. 2217). Il prodotto deve essere consegnato in polveri contenute in involucri sigillati con tutte le caratteristiche indicate in base all'art. 2 della succitata legge. Deve possedere caratteristiche tipiche del prodotto e non contenere aggiunte di borace, solfato di sodio, cremor tartaro, sale comune, legno rosso, noccioli di olive (Legge 30.04.1962 n. 283). Il quantitativo di ceneri totali deve essere minore del 7,5% e di quelle insolubili in HCl minore dell'1 per cento. Non deve presentare alterazioni di alcun genere, neppure quelle determinate da cattiva conservazione, in locali poco asciutti ed aerati, che fanno assumere al prodotto odori o consistenza alterati rispetto allo stato tipico.

FRUTTA SECCA SGUSCIATA (PINOLI E PISTACCHI)

Etichettatura e confezionamento:

La frutta secca sgusciata deve essere in confezione integra, sacchetto chiuso, riportante tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni.

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

la frutta secca sgusciata non deve essere trattata con anidride solforosa o suoi sali. Nella fattispecie i pinoli ed i pistacchi devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie dei prodotti e non devono essere soggetti ad attacchi parassitari o fungine.

PREPARATO PER BRODO GRANULARE

Etichettatura e confezionamento:

Il prodotto deve essere consegnato in confezione integra, riportante tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni.

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

Il preparato per brodo deve presentare caratteristiche rispondenti alla normativa vigente. L'estratto di proteine vegetali può essere ottenuto per idrolisi delle proteine di origine vegetale (cereali, legumi, ecc.). Il preparato, disciolto in acqua bollente, deve dare soluzione limpida, o soltanto leggermente torbida, e non deve lasciare grumi. Il sapore dovrà essere caratteristico.

FARINA DI GRANO TENERO TIPO 0

Etichettatura e confezionamento:

La farina deve essere in confezione integra riportante tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni, compresa la denominazione dell'impresa molitrice e la sede dello stabilimento. La farina deve essere in confezione conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche della stessa e non trasmettere sostanze nocive per la salute umana, di materiale sufficientemente solido per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni.

La farina deve essere consegnata nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% della vita commerciale residua.

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

La farina deve avere colore bianco, aspetto uniforme, senza sollevamenti che potrebbero far pensare ad un inquinamento parassitario, essere esente da punti scuri o macchie. La farina al tatto deve lasciare una polvere tenuissima; compressa col pugno deve formare una massa compatta. L'odore deve essere quello caratteristico del prodotto, tenue e gradevole. La farina non deve contenere tracce di farine di altri cereali, di farine scadenti o avariate, di sostanze minerali che ne aumentano il peso e la compattezza né di sostanze varie che ne migliorino l'aspetto. La farina non deve essere ottenuta da grano transgenico. Non deve contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A), Aflatossine e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla legislazione vigente e successive modifiche ed integrazioni. La farina non deve in alcun modo aver subito alterazioni o sofisticazioni.

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

SALE MARINO IODATO (fino e grosso)

Etichettatura e confezionamento:

Il sale iodato consegnato del tipo fino e grosso, deve essere confezionato in pacchi di cartone del peso di grammi 1.000, etichettato ai sensi della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni. Le singole confezioni di sale devono riportare tutte le indicazioni previste, compresa la dicitura "iodato" a caratteri leggibili, oltre alla specifica "marino". Il pacchetto di cartone non deve presentare tracce di umidità o essere deformato o presentare evidenti segni di anomalie di qualunque genere.

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

Il sale marino richiesto deve essere ottenuto dall'acqua del mare mediante evaporazione solare, raffinato e con aggiunta di ioduro di potassio o iodato di potassio, per garantire un

tenore di iodio di 30 mg/Kg. Il sale richiesto è del tipo a cristalli fini e grossi, e deve essere corrispondente in tutto alle disposizioni legislative in materia.

Le singole confezioni non devono presentare tracce di umidità o altro. Il sale non deve essere raggrumato, ma presentarsi in cristalli tipici per le due tipologie richieste (fino e grosso). Il sale non deve contenere tracce di corpi e sostanze estranee di qualunque genere, così come non deve presentare cristalli di dimensioni non tipiche della tipologia richiesta.

ZUCCHERO RAFFINATO SEMOLATO in confezione da g 1.000

Etichettatura e confezionamento:

Lo zucchero raffinato semolato deve essere confezionato in sacchetto di carta chiuso e riportare sulla confezione tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni, relativa ai tipi di zucchero destinati all'alimentazione umana. La carta della confezione sigillata, dovrà essere conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto e non trasmettere sostanze nocive per la salute umana, nonché di materiale sufficientemente solido per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni.

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

Lo zucchero raffinato semolato richiesto, estratto dalla barbabietola o bietola da zucchero di produzione nazionale, deve essere consegnato in perfetto stato di conservazione ed avere cristalli bianchi, minuti e deve possedere i requisiti previsti: essere raffinato, con polarizzazione di non meno di 99,7°; avere un tenore di zucchero invertito non superiore dello 0,04% in peso; avere una perdita all'essiccazione non superiore dello 0,06% in peso; colore non più di 9 punti determinanti (di cui all'Allegato della normativa specifica).

Lo zucchero deve contenere dal 99,5 al 99,8% di saccarosio e piccolissime quantità di ceneri e di umidità. Lo zucchero raffinato non deve presentare aggiunta di sostanze organiche ed inorganiche di qualsiasi natura, estranee alla sua composizione, né materie minerali, sostanze vegetali alterate o presentare impurità varie.

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

Etichettatura e confezionamento:

L'olio deve essere confezionato in contenitore con chiusura ermetica, sigillata, non apribile senza evidente segno di manomissione e riportante le indicazioni previste dalla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni.

Caratteristiche organolettiche, fisiche, chimiche, microbiologiche:

L'olio deve essere monoseme, di seme girasole. Dovrà essere fluido, di odore caratteristico, di sapore gradevole, di colore giallo chiaro, limpido; non si dovranno rilevare odori di rancido, di putrido, di muffa ecc. Dovrà presentare acidità libera totale, calcolata in acido oleico, non superiore allo 0,5%. L'olio dovrà essere conforme alla normativa vigente in materia e deve essere rispondente ai requisiti chimici e microbiologici previsti dalla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni. Non deve contenere sostanze estranee né essere di composizione anomala.

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO

Etichettatura e confezionamento:

L'olio extra vergine di oliva deve essere confezionato in bottiglia di vetro scuro con chiusura ermetica, sigillata, non apribile senza evidente segno di manomissione e riportante le indicazioni previste dalla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni.

L'etichetta deve riportare l'indicazione della zona geografica di coltivazione (provenienza) delle olive dal quale è prodotto, e la sede dove è situato il frantoio in cui è stato estratto l'olio. L'olio extra vergine di oliva deve essere consegnato nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% della vita commerciale residua. Durante l'immagazzinamento il prodotto deve essere conservato al riparo dalla luce diretta e in luogo fresco.

Caratteristiche organolettiche, fisiche, chimiche, microbiologiche:

L'olio extra vergine di oliva fornito deve essere **biologico** per almeno il 40% della fornitura complessiva. Deve essere ottenuto dalla spremitura meccanica dalle olive di produzione locale o nazionale, dell'ultima annata di raccolto, lavorate in Italia, che non abbiano subito manipolazioni chimiche, ma soltanto fisiche, costituite dal lavaggio, sedimentazione e filtrazione. Le olive devono essere raccolte al giusto grado di maturazione, con modalità atte a preservarne le caratteristiche; devono essere sane e non attaccate da insetti e che non abbiano subito fermentazioni durante la conservazione. L'olio extra vergine di oliva non deve contenere più dello 0,8% in peso di acidità espressa come acido oleico libero in 100 grammi di olio, senza tolleranza alcuna.

Alla denominazione di "olio extra vergine di oliva" deve essere aggiunta l'indicazione della provenienza delle olive e la sede di lavorazione e confezionamento. Sono esclusi gli oli ottenuti mediante impiego di solventi o ottenuti con processi di riesterificazione, nonché qualsiasi miscela con oli di altra natura.

L'olio extra vergine di oliva deve avere odore fruttato, fragrante, gradevole, un gusto netto che ricorda quello dell'oliva, di sapore non piccante. Deve essere limpido, trasparente, di colore caratteristico secondo il cultivar di provenienza, fresco e privo di impurità e di sostanze estranee di qualunque genere. L'olio extra vergine di oliva dovrà essere conforme alla normativa vigente in materia e deve essere rispondente ai requisiti chimici e microbiologici previsti dalla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni. Non deve contenere sostanze estranee né essere di composizione anomala. All'esame organolettico non deve rivelare odori disgustosi, come di rancido, di putrido, di fumo, di muffe, di vermi e simili, avere retrogusto amarognolo, atipico del prodotto, né avere un colore e un aspetto non tipici (presenza di sedimenti, colore ambrato, ecc.). L'olio extra vergine non deve essere stato miscelato oppure tagliato con oli di semi e/o con oli di vario genere e aggiunto di sostanze non proprie delle olive. All'analisi sensoriale e di laboratorio non si devono rilevare presenze di sostanze estranee o che diano reazioni o che possiedano costanti chimico-fisiche atte ad indicare la presenza di olio estraneo di composizione anomala. L'olio extra vergine di oliva non deve contenere, neppure in traccia, additivi o coadiuvanti tecnologici quali antiossidanti, conservanti generici, solventi e simili; le cere, qualora presenti devono essere in tracce minime.

PASSATA DI POMODORO

Etichettatura e confezionamento:

La passata di pomodoro deve essere confezionata in bottiglia di vetro con chiusura ermetica, munita di sigillo di garanzia tale da non deve poter essere modificata senza che la confezione sia aperta, riportante in etichetta la precisa denominazione e ogni altra indicazione prevista dalla normativa vigente in materia e successive modifiche e/o integrazioni, nonché il peso netto, l'identificazione della ditta produttrice, del laboratorio di confezionamento, l'anno di produzione. La passata di pomodoro deve essere consegnata nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% della vita commerciale residua.

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

La passata di pomodoro deve essere ottenuta direttamente da pomodori selezionati delle varietà locali o nazionali, con esclusione delle varietà ibride e transgeniche; deve essere prodotta e confezionata in Italia, ottenuta dalla lavorazione di pomodori sani, ben maturi, di colore rosso vivo, lavati accuratamente, aventi odore e sapore caratteristici del prodotto.

La passata di pomodoro non deve aver subito manipolazioni prima dell'inscatolamento eccetto la scottatura a 100°C dei pomodori puliti e tagliati.

La passata di pomodoro non deve essere aggiunta di antifermentativi, acidi, metalli tossici e coloranti di varia natura, compresi condimenti grassi. Non deve presentare caratteristiche difformi da quelle tipiche del prodotto, contenere sostanze estranee, attacchi di muffe (neppure sulla capsula di chiusura), insetti, avere odore acido e colore scuro, ecc.

Devono essere garantiti i limiti chimici e microbiologici previsti dalla normativa vigente.

La passata deve essere di produzione dell'anno in corso o di quello precedente rispetto alla fornitura.

POMODORI PELATI BIOLOGICI

Etichettatura e confezionamento:

I pomodori pelati devono provenire da agricoltura biologica ed essere consegnati in barattoli in banda stagnata. Il prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al peso indicato. Le confezioni devono riportare in etichetta la precisa denominazione e ogni altra indicazione prevista dalla normativa vigente, nonché il peso netto, l'identificazione della ditta produttrice, del laboratorio di confezionamento, l'anno di produzione dei pomodori pelati.

Sulla confezione devono essere riportate tutte le informazioni ritenute utili alla identificazione e tracciabilità del prodotto, ai sensi della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni. I barattoli devono essere integri, senza tracce di ruggine, ammaccature, bombature, fori, corrosioni, insudiciamenti e simili. La banda stagnata deve rispondere ai requisiti previsti dalla normativa vigente in materia e successive modifiche e/o integrazioni. I pomodori pelati devono essere consegnati nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% della vita commerciale residua.

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

I pomodori pelati devono essere ottenuti direttamente da pomodori selezionati delle varietà locali o nazionali, con esclusione delle varietà ibride e transgeniche, prodotti, lavorati e confezionati in Italia. Devono provenire da agricoltura biologica.

I pomodori pelati, costituiti da frutto fresco al giusto grado di maturazione, sano, ben lavato, di colore rosso vivo, odore e sapore zuccherino caratteristici del prodotto, non devono aver subito manipolazioni prima dell'inscatolamento ad eccezione della scottatura e pelatura. Devono essere stati prodotti nella stessa annata o al massimo nella annata precedente rispetto a quella della consegna. I pomodori pelati devono essere immersi in liquido di governo. Il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso lordo (comprensivo del liquido) indicato sulla confezione. Il residuo secco al netto del sale aggiunto non deve essere inferiore al 4,5%. Devono essere garantiti i limiti chimici e microbiologici previsti dalla normativa vigente. I pomodori pelati devono essere privi di difetti di alcun genere: marciume, pelle, peduncoli, parti verdi, giallastre, frammenti di buccia, parti scure, non devono essere addizionati di coloranti artificiali, antifermentativi, condimenti, acidi, metalli tossici, non devono contenere insetti o frammenti, corpi estranei vari, né essere attaccati da muffe, avere sapore e odore acidi, colore scuro, ecc.; i pomodori pelati devono avere la consistenza del frutto fresco ben maturo sottoposto a scottatura, cioè essere morbidi, ma non flaccidi e, all'apertura del barattolo devono emanare l'odore tipico del pomodoro pelato.

OLIVE NERE E VERDI IN SALAMOIA SNOCCIOLATE

Etichettatura e confezionamento:

Le confezioni devono riportare in etichetta la precisa denominazione e ogni altra indicazione prevista dalla normativa vigente.

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

Il contenuto di ogni scatola deve corrispondere a quanto dichiarato sull'etichetta. *Le olive devono essere denocciolate* e corrispondere alla specie botanica e alla coltivazione dichiarati dall'etichetta. Il liquido di governo non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro. Le olive immerse nel liquido di governo devono essere il più possibile intatte, non spaccate, né spappolate per effetto di un eccessivo trattamento termico.

VERDURE SOTTOLIO (TIPO GIARDINIERA)

Etichettatura e confezionamento:

Il prodotto deve essere conservato in contenitori conformi a quanto previsto dalla normativa relativa ai materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti. I prodotti devono essere confezionati in scatole di latta nuova, la doratura interna deve essere effettuata con vernice di prima qualità, scevra da metalli e da materie nocive. Gli eventuali contenitori di vetro dovranno essere a chiusura ermetica. In etichetta dovrà essere riportata la precisa denominazione del prodotto e ogni altra indicazione prevista dalla normativa vigente.

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

I generi in scatola devono essere di produzione dell'annata e di ottima qualità. La lavorazione e la conservazione dovranno essere effettuate a regola d'arte, secondo i criteri moderni ed in conformità delle norme legislative vigenti sull'igiene delle conserve alimentari. I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, e devono presentare il caratteristico colore odore e sapore, il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni.

LEGUMI IN BARATTOLO (CECI, FAGIOLI BORLOTTI, FAGIOLI CANNELLINI)

Etichettatura e confezionamento:

Il prodotto deve essere conservato in contenitori conformi a quanto previsto dalla normativa relativa ai materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti. I prodotti devono essere confezionati in scatole di latta nuova, la doratura interna deve essere effettuata con vernice di prima qualità, scevra da metalli e da materie nocive. Gli eventuali contenitori di vetro dovranno essere a chiusura ermetica. In etichetta dovrà essere riportata la precisa denominazione del prodotto e ogni altra indicazione prevista dalla normativa vigente.

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

I generi in scatola devono essere di produzione dell'annata e di ottima qualità. La lavorazione e la conservazione dovranno essere effettuate a regola d'arte, secondo i criteri moderni ed in conformità delle norme legislative vigenti sull'igiene delle conserve alimentari. I legumi devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, e devono presentare il caratteristico colore odore e sapore, il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni.

MERENDINA SENZA LATTE NE' UOVA

Etichettatura e confezionamento:

Le merendine devono essere integre e consegnate in confezione chiusa, etichettata ai sensi della normativa vigente. La confezione dovrà essere conforme a tutte le norme previste, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto e non trasmettere sostanze nocive per la salute umana, nonché di materiale sufficientemente solido per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni.

Le merendine all'interno dovranno essere confezionate singolarmente. I prodotti devono essere consegnati nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% della vita commerciale residua.

Caratteristiche organolettiche, fisiche, chimiche, microbiologiche:

Le merendine non devono contenere strutto, oli e grassi idrogenati, nonché aromatizzanti di sintesi, coloranti ed emulsionanti ad eccezione di quelli ammessi dalla normativa vigente in materia e non devono contenere né latte né uova. Non devono essere dolcificati con saccarina o edulcoranti di sintesi, ma con miele, zucchero di canna o malto.

Le merendine non devono presentare odore e sapore anomali e sgradevoli. Non devono presentarsi frammentate, sbriciolate, invase da parassiti, alterate o adulterate e non devono essere prodotte con ingredienti transgenici. Non devono contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A), Aflatossina e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla legislazione vigente.

TONNO IN OLIO DI OLIVA in confezione da g 250 – da 80 gr – da 2 kg

Etichettatura e confezionamento:

Il tonno deve essere confezionato in scatola in banda stagnata con apertura a strappo. Il prodotto deve essere regolarmente etichettato e riportante l'indicazione del luogo di provenienza ed il peso netto (sgocciolato), oltre a tutte le altre indicazioni previste dalla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni.

Le scatole di tonno non devono presentare rigonfiamenti o tracce di ruggine esternamente e/o internamente, oppure ammaccature nella confezione, difetti di aggraffatura, bombaggio, nonché anomalie nella etichettatura e untuosità. Il peso indicato è comprensivo del liquido di governo (olio di oliva). Il tonno deve essere consegnato nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della

consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% della vita commerciale residua.

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

Il tonno richiesto, della qualità "Yellow-fin", di prima scelta, deve essere di provenienza comunitaria e riportare il bollo CE. Deve essere lavorato a regola d'arte in laboratori nazionali o comunitari riconosciuti. Il tonno deve essere ottenuto dalla lavorazione del pesce affettato e dissanguato, delle specie di tonnidi indicate nella normativa specifica, cotto in salamoia di NaCl al 25% per circa 3 ore, inscatolato in pezzi regolari di grandezza proporzionata alla pezzatura della scatola, con aggiunta di olio di oliva di ottima qualità e successivamente sterilizzato. Gli ingredienti devono essere: tonno, sale ed olio di oliva.

Il tonno contenuto nella confezione deve essere a trancio intero, non frammentato o ricomposto, deve avere un colore uniforme caratteristico (rosa salmone) anche all'interno, una consistenza compatta, non stopposa, un odore caratteristico e un sapore gradevole tipico del prodotto. All'apertura della scatola il tonno deve presentarsi in ottimo stato di conservazione, totalmente immerso nell'olio di oliva, avere un colore uniforme e un odore gradevole. Non deve emanare odore sgradevole di nessun genere. Tolto dalla scatola e privato dell'olio dovrà conservare anche un'ora dopo, il suo normale colore, senza annerimenti né viraggi di colore. Il tonno non deve presentare alterazioni ed ossidazioni di qualunque genere sia in superficie che all'interno del tessuto muscolare. Il tonno non deve contenere parti ottenute dalla lavorazione degli scarti del tonno, nonché quelle delle parti grasse ventrali, denominate commercialmente "ventresca". Inoltre il tonno non deve contenere parti di pinne, squame, pelle, grumi di sangue, corpi estranei, né presentare macchie scure, inverdimento, oppure essere immerso in olio di semi o contenere anidride solforosa o solfiti aggiunti quali agenti di conservazione, ecc. Il liquido di governo deve essere esclusivamente olio di oliva, senza tracce di altri oli e di acqua.

Il tonno deve avere una reazione naturale anche quando viene sottoposto a cottura e non dissolversi nel liquido di cottura o modificarsi nel colore e nella consistenza.

Il tonno utilizzato deve essere conforme a quanto disposto dalla normativa vigente sia per quanto riguarda la pesca sia i processi di lavorazione. Il limite di contaminazione da mercurio dei prodotti della pesca, deve essere rispondente ai parametri indicati: il tenore medio nelle parti commestibili non deve superare i 0,5 mg/Kg di prodotto fresco rilevato con il metodo riportato nell'allegato della normativa specifica. Anche per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti in banda stagnata, saldati con lega stagno-piombo, si fa riferimento alla normativa in materia.

VINO DA TAVOLA BIANCO

Etichettatura e confezionamento:

Il vino deve essere consegnato in confezione facilmente apribile (tetrapak) e richiudibile, etichettata nel rispetto della normativa vigente. I contenitori devono essere muniti di un dispositivo di chiusura tale da evitare qualsiasi manipolazione, falsificazione, contaminazione e fuoriuscita del prodotto. Sulla confezione di vino devono essere riportate tutte le informazioni ritenute utili alla identificazione e tracciabilità del prodotto, ai sensi della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni. Il vino deve essere consegnato nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% della vita commerciale residua. Il vino consegnato non dovrà superare i due anni dalla produzione.

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

Il vino da tavola richiesto deve essere ottenuto dal succo di uve bianche fresche fermentate e deve avere le caratteristiche tipiche del prodotto: titolo alcolometrico volumico effettivo del 9-10%, e comunque non inferiore al 9% e non superiore al 13%; un'acidità totale espressa in acido tartarico non inferiore a 4,50 g/litro; tenore totale di anidride solforosa non superiore a 210 mg/litro. Il vino bianco deve essere di colore giallo paglierino, senza spicco di tannicità. Il vino non deve contenere micotossine in quantità superiore a quanto indicato dalla normativa vigente e successive modifiche ed integrazioni. Non deve avere colore e sapore atipici, né contenere sostanze estranee all'uva di provenienza.

BICARBONATO DI SODIO

Etichettatura e confezionamento:

Il bicarbonato deve essere consegnato in confezione integra ed etichettata nel rispetto della normativa vigente.

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

Il prodotto deve presentare le caratteristiche tipiche e non risultare alterato a seguito di umidità.

PASTA SECCA ALL'UOVO

Etichettatura e confezionamento:

La pasta e pastina secca all'uovo devono essere in confezione integra, sigillata, in imballi sufficientemente robusti (preferibilmente in buste di plastica serigrafata per uso alimentare) tali da garantire l'integrità del prodotto, rispondente alla normativa vigente e riportante tutte le indicazioni previste per la etichettatura dei prodotti alimentari, stampati sulla confezione. La pasta all'uovo deve essere etichettata nel rispetto della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni. Tutta la pasta secca all'uovo deve essere consegnata nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 75% della vita commerciale residua.

Caratteristiche organolettiche, fisiche, chimiche, microbiologiche:

La pasta e pastina secca all'uovo devono essere di prima qualità per caratteristiche merceologiche, chimiche fisiche e microbiologiche.

E' richiesta la seguente tipologia di pasta secca all'uovo: **tagliatelle**

La pasta secca all'uovo deve essere prodotta esclusivamente con semola di grano duro con aggiunta di uova intere di gallina, prive di guscio. Le uova possono essere sostituite da una corrispondente quantità di ovoprodotto liquido prodotto esclusivamente con uova intere di gallina, rispondente ai requisiti della normativa in materia.

Tutta la pasta secca all'uovo deve essere di aspetto uniforme, di colore giallo omogeneo, resistente alla cottura ed alla pressione delle dita (alla rottura deve dar luogo ad un suono secco). La pasta non deve essere preparata con l'impiego di sfarinati, farine scadenti o avariate, con l'aggiunta di altri cereali, di sostanze minerali che ne aumentano il peso e la compattezza, né di sostanze coloranti gialle che ne migliorano l'aspetto.

La pasta e pastina all'uovo devono essere ben essiccate, in perfetto stato di conservazione, integre e devono avere uno spessore omogeneo per ogni unità e per tutto il contenuto della confezione. La pasta secca all'uovo deve essere immune da insetti e da ogni altro contaminante di vario genere; non deve avere odore stantio o di muffe, né sapore acido, piccante o sgradevole. Non deve contenere tracce di tarme o ragnatele, di insetti o larve, non deve presentarsi fratturata, alterata, avariata o colorata artificialmente e non deve presentare all'interno delle confezioni residui della lavorazione o trafilatura. Non è consentita la consegna di paste spezzettate o di ritagli. Pertanto saranno rifiutate le partite di pasta all'uovo che risultassero di qualità inferiore alla prima o che, a seguito di opportuni accertamenti merceologici, di cottura, ecc. non fossero rispondenti alla scheda tecnica del capitolato.

La pasta dovrà avere altresì una buona reazione alla cottura, conservando la forma e con una buona consistenza tipica della pasta all'uovo e avere un odore gradevole caratteristico.

RISO PARBOILED BIOLOGICO

Etichettatura e confezionamento:

Il riso bianco deve essere in confezione integra, sigillata, in imballi sufficientemente robusti tali da garantire l'integrità del prodotto, rispondente alla normativa vigente e riportante tutte le indicazioni previste per l'etichettatura dei prodotti alimentari, stampati sulla confezione.

Non sono previste etichette adesive apposte sulla stessa.

Sulla confezione deve essere sempre indicato il luogo di produzione, la denominazione e la sede dello stabilimento oltre al tipo di riso (varietà), il tempo di cottura, ecc..

Le confezioni non devono presentare né insudiciamento esterno né effrazione delle stesse. Tutto il riso deve essere consegnato nel rispetto del periodo della vita commerciale

che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 75% della vita commerciale residua.

Caratteristiche organolettiche, fisiche, chimiche, microbiologiche:

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

Il riso deve essere dell'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, ben essiccato. I chicchi devono essere integri, con tolleranza del 3% di rottura e pressoché uniformi. Il riso non deve provenire da coltivazioni transgeniche. Deve essere esente da parassiti animali, vegetali e fungini, muffe, nonché da corpi estranei e da difetti di qualunque natura: punteggiature, perforazioni, striature rosse, grani rotti, vaiolati, ambrati, di differente colorazione, ecc...

Il riso non deve inoltre essere cosparso da polvere quale gesso, caolino, cromato di piombo, ossido di ferro, per renderlo di aspetto simile ad alcune qualità particolarmente pregiate. Il riso non deve in alcun modo aver subito alterazioni o sofisticazioni.

Il riso parboiled non deve essere stato sottoposto a trattamento con agenti chimici o fisici o aggiunto di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque la composizione. Il riso non deve in alcun modo aver subito alterazioni o sofisticazioni.

Non deve contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A), Aflatossine e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla legislazione vigente e successive modifiche ed integrazioni.

Le caratteristiche merceologiche indicative richieste per il riso parboiled sono le seguenti: tempo di cottura, resa di cottura in volume e consistenza all'esatto tempo di cottura.

Alla cottura i grani dovranno rimanere staccati tra loro, non incollarsi, non spappolarsi e resistere per non meno di 15-20 minuti.

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO BIOLOGICA

Etichettatura e confezionamento:

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

Caratteristiche organolettiche, fisiche, chimiche, microbiologiche:

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

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

La pasta di semola biologica deve essere di colore ambrato, perfettamente essiccata, ben asciutta, avere odore e sapore gradevoli, essere priva di coloranti ed altre sostanze estranee di qualsiasi natura, ben conservata. Lo spessore della pasta deve essere omogeneo per ogni unità e per tutto il contenuto della confezione. La pasta deve avere resistenza alla pressione delle dita e rompersi con un suono secco e con frattura vitrea, non farinosa.

La pasta deve avere anche una buona resistenza alla cottura, relativamente alla forma ed alle dimensioni; una volta cotta deve conservare la forma e avere una buona consistenza, senza lasciare nel contenitore sedimenti amidacei o farinacei. Non deve presentare difetti quali: presenza di macchie chiare o scure, bolle d'aria, bottature, crepe, fratture, pezzature o tagli o imperfezioni di qualunque genere; all'interno della confezione non devono esserci tracce di frammenti di pasta o sfarinati. La pasta non deve essere infestata da parassiti, larve, frammenti di insetti, acari, muffe o qualsiasi altro agente infestante, né essere avariata o colorata artificialmente.

ACQUA OLIGOMINERALE NATURALE in bottiglia da ml 1.500-2000 (solo per casi di interruzione momentanea dell'erogazione dell'acqua di rete)

Etichettatura e confezionamento:

L'acqua minerale naturale deve essere consegnata in bottiglie originali sigillate, della capacità indicata, riportanti in etichetta tutte le indicazioni utili alla identificazione e tracciabilità del prodotto previste dalla normativa vigente e successive modificazioni e/o integrazioni.

I contenitori devono essere muniti di un dispositivo di chiusura tale da evitare qualsiasi manipolazione, falsificazione, contaminazione e fuoriuscita del liquido contenuto. Le confezioni di acqua devono essere tenute in depositi protetti e non esposti al sole.

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

L'acqua, totalmente degassata, proveniente da sorgenti naturali o perforate con caratteristiche igieniche particolari e proprietà favorevoli alla salute, deve essere confezionata così come scaturisce dalla sorgente e possedere le caratteristiche indicate nella normativa vigente. L'acqua minerale naturale deve avere le caratteristiche organolettiche tipiche e cioè essere: inodore, insapore, incolore; in base ai referti delle analisi chimiche non deve presentare aggiunta di minerali, anidride carbonica, nitriti, nitrati, pesticidi, idrocarburi, cianuri ed oli minerali, né presentare tracce di cloruri di polivinile ceduti inopportuno dal contenitore.

Per quanto riguarda le caratteristiche batteriologiche l'acqua sia all'origine, che alla fine della catena di imbottigliamento, nonché di distribuzione, determinata secondo i metodi scientifici riconosciuti e normati, deve risultare esente in ogni caso:

da enterobatteri patogeni (con ricerca sistematica delle salmonelle);

da altri germi patogeni;

da germi indici di inquinamento fecale (Coliformi, Streptococchi fecali, Clostridi ecc...) che dovranno risultare assenti in ml 250;

da *Pseudomonas Aeruginosa*, che dovrà risultare assente in ml 250;

da *Staphylococcus Aureus* con caratteristiche di patogenicità da ricercare alla fine della catena di imbottigliamento e che dovrà risultare assente in ml 250.

Per quanto riguarda la carica microbica saprofitaria dell'acqua minerale all'origine, essa deve essere limitata a poche unità microbiche per ml, comunque nel rispetto di quanto stabilito dalle norme vigenti in materia. L'acqua minerale naturale deve comunque essere rispondente alle caratteristiche chimiche e chimico-fisiche previste.

COLOMBA, PANDORO E PANETTONE SENZA CANDITI

Etichettatura e confezionamento:

I prodotti devono essere consegnati in confezioni integre ed etichettate ai sensi della normativa vigente. La confezione dovrà essere conforme a tutte le norme previste, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto e non trasmettere sostanze nocive per la salute umana, nonché di materiale sufficientemente solido per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni.

Caratteristiche organolettiche, fisiche, chimiche, microbiologiche:

I prodotti devono presentare le caratteristiche tipiche e non devono contenere oli e grassi idrogenati, nonché aromatizzanti di sintesi, coloranti ed emulsionanti ad eccezione di quelli ammessi dalla normativa vigente in materia. Non devono essere dolcificati con saccarina o edulcoranti di sintesi. Non devono presentarsi frammentati, sbriciolati, invasi da parassiti, alterati o adulterati e non devono essere prodotti con ingredienti transgenici. Non devono

contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A), Aflatossina e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla legislazione vigente.

SCHEDA PRODOTTI SENZA GLUTINE O PER DIETE SPECIALI FRESCHI O SURGELATI

Etichettatura e confezionamento:

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

Gli ingredienti e le sostanze impiegate nella preparazione dei vari prodotti senza glutine devono essere dichiarate in etichetta. L'etichetta deve essere in lingua italiana, ben leggibile e non deve indurre in errore il consumatore finale.

Caratteristiche organolettiche, fisiche, chimiche, microbiologiche:

Gli alimenti senza glutine, delle varie tipologie indicate, devono essere costituiti da ingredienti senza glutine, nel rispetto della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni. Tutti gli alimenti devono essere prodotti presso stabilimenti autorizzati dal Ministero della Salute.

Tutti i prodotti senza glutine devono essere consegnati nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, come indicato nelle schede specifiche.

Gli alimenti senza glutine richiesti sono i seguenti:

Biscotti (frollini)

Merendine

Pane/panini freschi e/o surgelati

Pasta e pastina formati vari

Pasta e pastina secca all'uovo formati vari

Pangrattato

Farina

Pasta fresca (tortellini e ravioli)

Sono inoltre richiesti alimenti per diete speciali freschi o surgelati da concordare con gli addetti alla cucina in base alle esigenze alimentari degli iscritti al servizio mensa.

SCHEDA PRODOTTI DI PULIZIA E MONOUSO

Dovranno essere forniti tutti i prodotti di pulizia e monouso necessari per la cucina ed i refettori scolastici (detergenti lavastoviglie, detergenti pavimenti, sgrassatori, disinfettanti HACCP, candeggina, carta da forno, carta alluminio, ecc.).

Dovranno inoltre essere forniti i prodotti monouso necessari per il consumo dei pasti durante l'emergenza Covid-19 come di seguito specificato:

per il consumo dei pasti in classe:

tovaglietta di carta

bustina con tovagliolo di carta

bicchieri di plastica

vaschette monouso per primo, secondo e contorno e frutta (quando necessario)

per il consumo dei pasti in refettorio:

tovagliolo di carta

piatti monouso