

VIGILANZA IGIENICO NUTRIZIONALE DELLE DERRATE ALIMENTARI

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

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

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

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

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

SPECIFICHE GENERALI PER LE DERRATE ALIMENTARI

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

- fornitura regolare e a peso netto, salvo che per i prodotti consuetudinariamente venduti a pezzo o a volume;
- completa ed esplicita compilazione di documenti di consegna e fatture;
- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
- corrispondenza delle derrate a quanto richiesto nel capitolato;
- etichette con indicazioni il più possibile esaurienti, secondo quanto previsto dal decreto legislativo n. 109 del 27 gennaio 1992 e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- termine minimo di conservazione o data di scadenza ben visibile su ogni confezione singola o imballo complessivo, per i prodotti per i quali sono richieste;
- imballaggi integri, senza alterazioni manifeste (lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati, eccetera);
- integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, di parassiti, di difetti merceologici, d'odori e di sapori sgradevoli, eccetera);
- caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, eccetera);
- mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione.

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

per ortofrutta cassette di legno o cartone per alimenti, oppure in materiale plastico a rendere per il riutilizzo, con l'esclusione di imballi in plastica a perdere

per oli vetro verde o scuro; per contenitori superiori a litri due anche acciaio

per cereali carta, polipropilene o altro materiale idoneo per alimenti

per pasta confezioni di cellulosa vergine o altro materiale idoneo per alimenti, compreso il polipropilene

per fluidi vetro, o altro materiale idoneo per alimenti, comprese materie plastiche (con l'esclusione del PVC) e poliaccoppiati (Tetrapak e simili)

Le condizioni di temperatura da rispettare durante il trasporto delle sostanze alimentari, nonché l'igiene degli alimenti stessi, sono da rispettare rigorosamente secondo quanto delineato dalla normativa in merito (applicazione METODO HACCP).

L'A.O. si preserva la facoltà di poter controllare il rispetto di tali normative (esempio: certificato del mezzo di trasporto, temperature, igiene,...) qualsiasi volta lo ritenga opportuno.

TABELLE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI VEGETALI E ANIMALI

LOTTO 1

CARNI AVICUNICOLE (pollo tacchino e coniglio)

Carni di coniglio

Posteriori interi, sezionati all'altezza dell'ultima costola (1° vertebra lombare), provenienti da conigli di produzione nazionale, macellati e completamente eviscerati, senza frattaglie, senza pelle e con zampe prive della parte distale. Gli animali devono avere un'età compresa fra gli 80/100 giorni ed un peso morto variante da 1,2 kg. a 1,5 kg; non possono appartenere alla categoria dei riproduttori maschi e femmine. I posteriori devono presentare solo nella cavità del bacino ed attorno al rene il tessuto adiposo di deposito naturale che sarà di colorito bianco latte, di consistenza soda e di dimensioni modeste; i tessuti muscolari devono avere colorito rosa chiaro lucente. I grossi gruppi muscolari delle cosce devono essere ben scolpiti e mostrare profili rotondeggianti; i fasci muscolari costituenti la lombata devono uguagliare il profilo della linea longitudinale costituita dalle apofisi spinose delle vertebre toraciche e lombari.

Carni avicole

I polli a busto e gli altri tagli anatomici da questi derivati, provenienti da produzione nazionale, devono presentare caratteristiche di freschezza derivanti da una recente macellazione e devono inoltre evidenziare le caratteristiche organolettiche dei tessuti che li compongono sia essi siano ricoperti o privati della propria pelle. Pertanto la cute, se presente, avrà colorito giallo-rosa, consistenza elastica, risulterà asciutta alla palpazione digitale, non dovrà evidenziare segni di traumatismi patiti in fase di trasporto degli animali vivi o durante la macellazione; la pelle inoltre sarà priva di bruciature e penne e piume residue. I tessuti muscolari avranno colorito bianco-rosa se riferito ai pettorali oppure color cuoio –castano, per quelli appartenenti agli arti posteriori, i muscoli avranno consistenza sodo-pastosa, spiccata lucentezza, assenza di umidità, se sottoposti alla prova cottura, non porranno in risalto odori e sapori anomali dovuti a una irrazionale alimentazione del pollame

TAGLI RICHIESTI

Si richiedono **polli a busto** completamente eviscerati, di peso tra kg.1 e kg.1,2 ed i tagli commerciali, qui di seguito elencati e denominati, in conformità al reg. CEE 91/1538, rientranti nella classe "A" secondo i criteri precisati nel regolamento stesso.

Cosce di pollo, dette anche fuselli, fusi o perine:

dovranno essere di pezzatura omogenea ed avere un peso uniforme pari a circa 130/150 gr.

Anche di pollo: Denominazione commerciale "sovracosce". Il prodotto verrà confezionato in pezzatura omogenea con peso uniforme pari a circa 130/150 gr., in questo taglio la pelle non dovrà essere presente in eccesso.

Petti di pollo: Denominazione commerciale "petto con forcella".

Dovranno corrispondere ad un peso complessivo singolo non inferiore ai 300 gr. e non superiore ai 500 gr.

Fesa di tacchino: Denominazione commerciale "filetto/fesa".

Tacchino per arrosto: rotolo di fesa di tacchino

Confezioni **ETICHETTATURA**

Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili, chiaramente leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sotto vuoto) o su una etichetta inseritavi o appostavi in forma inamovibile:

- Denominazione della specie dei relativi tagli e classe di appartenenza (Regolamento CEE 91/1538).
- Stato fisico: fresco;
- Termine minimo di conservazione, indicato chiaramente con menzione " da consumarsi entro" (data di scadenza);
- Il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore;
- La sede dello stabilimento di produzione/confezionamento;
- La riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il macello ("M") o il laboratorio di sezionamento ("S") conformemente a quanto prescritto al Cap.XII dell'Allegato al D.P.R. 495/97, sue modifiche ed integrazioni (pollame) ed al Cap. III dell'Allegato al DPR 559/92, sue modifiche ed integrazioni (coniglio);
- Data di confezionamento;

Sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra ed inoltre il peso netto;

Le carni fresche avicunicole dovranno essere trasportate conformemente alle disposizioni vigenti, su automezzi idonei ed autorizzati e mantenute, per tutta la durata del trasporto, ad una temperatura inferiore o uguale a + 3°C.

Vita residua, non superiore ai 5 giorni dalla consegna

CARNI BOVINE

La carne bovina deve essere fornita fresca (non congelata né scongelata), proveniente da produzione nazionale, confezionata sottovuoto, ricavata da quarti posteriori e anteriori di bovino adulto e dai busti e selle di vitellone, approntate secondo i tagli anatomici occorrenti al servizio.

Le carni devono essere della migliore qualità, presentare buono aspetto, ottimo stato di conservazione e buona condizione di frollatura, scevra di indizi che denotino una frollatura eccessiva e una qualsiasi alterazione organolettica e/o patologica. Non dovranno presentare imbrunimenti in corrispondenza dei tessuti muscolari scoperti, i grassi di copertura non

dovranno essere flaccidi, le superfici interne (cavo pelvico e cavo peritoneale) non dovranno presentare patine oppure untuosità che conferiscano aspetto di carni vecchie.

Dev'essere conforme a tutti i requisiti previsti dalle vigenti normative, compresa la legge n. 4/61 sul divieto di somministrazione di estrogeni agli animali le cui carni siano destinate all'alimentazione

Per nessun tipo di preparazione dovrà essere utilizzata carne pre-tagliata, anche se confezionata sotto vuoto. È ammessa una deroga solo nel caso di acquisto giornaliero da rivenditori al dettaglio con sede nel Comune, nel qual caso si può derogare anche all'obbligo del confezionamento sottovuoto e relativa etichettatura, in quanto direttamente controllabili

dall'Amministrazione.

Le carni consigliate fornite dovranno pervenire dai tagli anatomici: fesa, sottofesa e noce di vitellone per bistecche, cotolette; noce, muscoli di spalla, girello per spezzatino, arrosto; biancostato, reale, spalla, punta di petto per macinato per ragù; girello, per bistecche alla pizzaiola.

I pezzi da utilizzare per la carne macinata dovranno provenire dal quarto posteriore e arriveranno interi, dovendo essere macinati sul posto non prima di 24 ore dal consumo.

Per la tipizzazione delle carni oggetto della fornitura si fa riferimento a quanto previsto dai Regolamenti CEE n. 805/1968, n. 1208/1981, n. 2930/1981 e successive modificazioni che ripartiscono le carcasse dei bovini macellati in categorie, classi di conformazione e classi di ingrassamento.

Le categorie sono le seguenti:

- A. Carcasse di giovani animali maschi non castrati di età inferiore ai 2 anni;
- B. Carcasse di altri animali maschi non castrati;
- C. Carcasse di animali maschi castrati;
- D. Carcasse di animali femmine che hanno già partorito;
- E. Carcasse di altri animali femmine.

Le classi di conformazione sono le seguenti:

- S - Sviluppo muscolare eccezionale con groppa doppia (reg. 1026/91);
- E - Sviluppo muscolare eccezionale;
- U - Sviluppo muscolare abbondante;
- R - Sviluppo muscolare buono;
- O - Sviluppo muscolare medio;
- P - Sviluppo muscolare ridotto.

Le classi d'ingrassamento sono:

- 1. Molto scarso;
- 2. Scarso;
- 3. Medio;
- 4. Abbondante;
- 5. Molto abbondante

Le carni bovine da fornirsi dovranno provenire da carcasse di animali maschi castrati di età inferiore ai due anni (categoria A) oppure da animali femmine che non abbiano ancora partorito (categoria E), classificate per la conformazione con le lettere della griglia CEE "U" o "R" e con stato di ingrassamento 2.

Le carni di bovino adulto devono provenire da animali macellati da non meno di 5 giorni, il disosso, la lavorazione ed il confezionamento dovranno essere effettuati entro 8 giorni dalla data di macellazione.

Le carni di bovino dovranno provenire da stabilimenti di macellazione e sezionamento in possesso di numero di riconoscimento CEE ed essere di origine nazionale.

La documentazione relativa all'idoneità del macello e del laboratorio di sezionamento rilasciata dal Ministero della Sanità sulla base delle direttive CEE n. 64/433 recepita dalla legge n. 1073/1971 e dell'idoneità igienico sanitaria degli altri prodotti oggetto del presente appalto potrà essere richiesta in ogni momento da parte dell'amministrazione.

Il controllo e l'accettazione della merce da parte dell'Ente non solleva il fornitore dalle responsabilità per le proprie obbligazioni in ordine ai vizi apparenti ed occulti delle merci stesse.

I tagli di carne dovranno essere confezionati sottovuoto in sacchetti di materiale plastico per alimenti, trasparente.

I limiti microbiologici superficiali, su una campionatura che rappresenti il 5% della fornitura, devono essere i seguenti:

Carica mesofili aerobi totali: inferiore a 10^6 UFC/g

Coliformi totali: inferiore a 2×10^2 UFC/g

Streptococcus faecalis: inferiore a 10^3 UFC/g

Staphylococcus aureus: assente/25 g

Salmonella: assente/25 g

Listeria monocytogenes: assente/25 g

Caratteri organolettici devono essere: assenza di odori o colorazioni anormali, di liquido in eccesso nelle confezioni sottovuoto e assenza di bruciature da freddo sulle carni congelate.

Deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo - rosso, tessuto adiposo compatto e di colore candido, ben disposto tra i fasci muscolari. Le caratteristiche tecniche dei tagli sottovuoto riguardano il peso medio, diametri trasversali e la percentuale di grasso di copertura. La classificazione al momento della macellazione e la denominazione di vendita devono corrispondere a quanto previsto dai reg. CE700-2007; Reg CE 566/2008. La carne non deve presentare alterazioni microbiche o fungine e deve essere dichiarata l'assenza di estrogeni.

Le carni devono essere consegnate in cassette atte al confezionamento e trasporto di alimenti carnei, assolutamente pulite e sanificate, senza polveri né insudiciamento derivante da trascinarsi al suolo o da altri motivi.

Saranno respinte all'origine le carni confezionate sottovuoto quando all'interno della confezione l'eventuale liquido di sgocciolamento di colore rosa superi il 3% del peso netto del prodotto.

Saranno respinte le carni confezionate sottovuoto quando presentino corpi estranei o quando il liquido di sgocciolamento (bag drip) sia molto abbondante e si presenti di colore bruno o di colore nero - verdastro con odore acre pungente della carne. Saranno respinte inoltre le carni con estesi imbrattamenti sull'imballaggio secondario o lacerazioni degli imballaggi primari.

Saranno respinte le confezioni sottovuoto in cui si evidenzia presenza di aria per perdita del vuoto (lacerazioni dell'imballaggio primario o errata saldatura dello stesso).

Etichettatura

Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili, chiaramente leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sotto vuoto) o su una etichetta inseritavi o appostavi in forma inamovibile:

- a) Denominazione della specie e relativo taglio anatomico;
- b) Stato fisico: congelato o fresco;
- c) Categoria commerciale degli animali da cui le carni provengono: vitellone;
- d) "da consumarsi entro ...";
- e) Modalità di conservazione;
- f) Il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del

produttore/confezionatore;

g) La sede dello stabilimento di produzione/confezionamento;

h) La riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il macello ("M") o il laboratorio di sezionamento ("S") conformemente alla Direttiva CEE 64/433 e successive modifiche e integrazioni;

i) Data di confezionamento;

j) Sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra;

k) Su ciascun imballaggio secondario dovrà essere indicato il peso netto.

l) stato di nascita e di allevamento

m) stato di macellazione e di sezionamento

n) codice di identificazione dell'animale

o) facoltativamente l'azienda di nascita e il tipo di allevamento, la categoria e la razza.

Le carni fresche dovranno essere consegnate allo stato di refrigerazione a + 4 °C.

Vita residua superiore ai 20 giorni dalla consegna.

CARNI SUINE

Normativa D. Lgs. 286/94; Reg UE 853/2004

La carne di suino dovrà essere fornita nel taglio anatomico della lombata (ai muscoli che hanno per base ossea le vertebre lombari e le ultime 11 toraciche con i corrispondenti segmenti delle costole, di altezza compresa tra cm. 8 e cm. 12 (parte anteriore e parte mediana). provenienti da produzione nazionale di peso morto non inferiore a 130 Kg.

Il taglio anatomico deve presentarsi privo di grassi solidi di superficie. Le carni dovranno essere di colore rosato, omogeneo, senza zone di sbiadimento, consistenti e non trasudanti liquidi. Devono essere state né congelate, né scongelate, devono essere prive di qualsiasi alterazione organolettica e/o patologica.

Dovranno essere ineccepibili sotto il profilo igienico-sanitario e recare visibile il timbro dell'effettuata visita sanitaria, e conformi alle prescrizioni di cui alla Decreto legislativo n.286/94, successive modifiche e integrazioni.

La carne suina deve essere conforme alla normativa vigente, deve presentare in ogni parte il marchio della visita sanitaria e di classifica. La carne deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto, venature scarse.

Deve essere dichiarata l'assenza di estrogeni. Non devono presentare alterazioni microbiche o fungine.

Il confezionamento della carne può essere effettuato sottovuoto, o in atmosfera protetta con termo sigillatura del contenitore.

Non è ammessa la fornitura di carni che presentino una accentuata frollatura o una eccessiva umidità.

Le carni devono essere consegnate in cassette atte al confezionamento e trasporto di alimenti carnei, assolutamente pulite e sanificate, senza polveri né insudiciamento derivante da trascinarsi al suolo o da altri motivi.

Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili, chiaramente leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sottovuoto) o su una etichetta inserita o apposta in forma inamovibile:

Denominazione della specie e relativo taglio anatomico;

a) Stato fisico: fresco;

b) Termine minimo di conservazione, indicato chiaramente con la menzione " da consumarsi preferibilmente entro.....";

c) Modalità di conservazione;

d) Il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore;

e) La sede dello stabilimento di produzione/confezionamento;

f) La riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il macello ("M") o il laboratorio di sezionamento (" S") conformemente alla Direttiva CEE 64/433 e successive modifiche;

g) Data di confezionamento;

h) Sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra;

i) Su ciascun imballaggio dovrà essere indicato il peso netto.

Le carni suine fresche conferite, dovranno essere trasportate conformemente alle disposizioni vigenti su automezzi idonei ed autorizzati e mantenute, per tutta la durata del trasporto, ad una temperatura compresa tra -1 °C e + 7°C

Vita residua superiore ai 20 giorni dalla consegna

PRODOTTI MACINATI FRESCHI (salamelle cotechino)

I prodotti devono:

- provenire da produzione nazionale

- essere prodotti solo con carni refrigerate e con esclusione delle frattaglie;

-le parti connettivali macinate devono risultare in quantità massima del 3% ed il grasso non deve essere superiore al 30 - 35 %;

- contenere nitriti e/o nitrati secondo buona tecnica industriale e, comunque, entro i limiti di legge;

- essere privi di difetti ed alterazione.

Tracciabilità e rintracciabilità: La ditta fornitrice, con apposita procedura, deve poter garantire la rintracciabilità "a monte, a valle ed interna". (Reg. CE 178/2002).

Misto uovo e tuorli pastorizzati

Per uovo pastorizzato s'intende il prodotto ottenuto da uova intere prive di guscio e confezionate in imballi tipo tetra pack o contenitori idonei alla pastorizzazione e conservazione del prodotto. . Non

devono contenere residui di concimi chimici o pesticidi, coloranti artificiali. Non devono presentare odori estranei. La preparazione richiede la sgusciatura a crudo si opererà per uova pastorizzate conformi alla suddetta normativa.

Residui di confezioni già aperte non possono essere usati.

Requisiti microbiologici (D. Lgs. n° 65 del 04/02/93)

Salmonella Assente in 25 g od in 25 ml di prodotto

batteri aerobici mesofili < 10⁵ u.f.c. in 1 g o in 1 ml

Enterobatteri < 10² u.f.c. in 1 g o in 1 ml

Staphylococcus aureus Assenza in 1 g di prodotto

LOTTO2

In generale i prodotti surgelati devono essere conformi alla legge D.L. 27/01/92 n. 110 e alle modifiche successive. Il trasporto da automezzi idonei deve essere conforme alla legge D.L.27/01/1992 n. 110. Le confezioni devono essere secondo D. Lgs. 27/01/1992 n. 110 e successive modifiche. Caratteristiche I prodotti non devono presentare segni di un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione, né devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, né bruciature da freddo, né asciugamento delle superfici da freddo con conseguente spugnosità, né ammuffimenti, né fenomeni di putrefazione. Limiti microbiologici per i surgelati:

carica mesofila totale: inferiore a 3 x 10⁵ UFC/g

Coliformi totali: inferiore a 10³ UFC/g

Escherichia coli: inferiore a 10 UFC/g

Staphylococcus aureus: inferiore a 10² UFC/g

Salmonella: assente/25 g

Listeria monocytogenes: assente/25 g

Anaerobi solfo-riduttori (incubazione a +46°C): inferiore a 30 UFC/g

Durante il trasporto i prodotti surgelati devono essere mantenuti a una temperatura di -18°C. Non sono tollerate fluttuazioni >3°C verso l'alto.

Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro 24 ore. Il test di rancidità deve essere negativo.

Confezione I prodotti surgelati devono essere in confezioni originali, chiuse dal fabbricante o dal confezionatore. L'imballaggio deve essere di un materiale idoneo che protegge il prodotto dalla disidratazione e dalla contaminazione microbica. Sull'etichetta devono essere presenti le indicazioni previste della normativa. Prodotti ittici, prodotti vegetali, carne, pasta fresca ripiena, gnocchi.

Vegetali surgelati

I vegetali surgelati devono avere le caratteristiche tipiche, degli ortaggi freschi, devono essere accuratamente puliti, mondati e tagliati, devono avere un alto grado di interezza cioè il 90% di peso del prodotto deve essere costituito da unità intere. Non devono presentare scottature da freddo, attacchi fungini o da insetti. Non devono impaccare o avere ghiaccio sulla superficie. L'odore e il sapore devono essere rilevabile e propri del prodotto di origine. Dopo lo scongelamento il calo di peso non deve essere superiore ai 20%.

Tipologie da fornire Fagiolini fini, spinaci, biette, piselli fini, zucchine a rondelle, rosette di cavolfiore, finocchi, carote a rondelle, carote baby, carciofi, cuore di carciofi, asparagi, patate, melanzane grigliate, peperoni grigliati, zucchine grigliate.

Verdure preparate per minestrone

Devono essere specificate da parte del fornitore la percentuale in peso e la qualità di verdure che compongono il preparato minimo. Le verdure selezionate, lavate e surgelate singolarmente, vengono successivamente miscelate e confezionate. Il taglio delle verdure deve essere a piccoli cubetti (mm.10x10) escluso per i legumi (interi).

Il prodotto finito non deve presentare retrogusto di alcun genere, ma deve essere gradevole al palato. Il colore e l'odore devono richiamare i vegetali contenuti.

Pesce fresco congelato

Normativa D. Lgs. 531/92; 28.10.95, n. 524; D.M. 9.12.93, D. Lgs. 110/92, CEE 104/2000 del 17.12.99, D.M. 27.3.2002; Reg 853/2004

Il pesce fresco deve appartenere alle categorie di freschezza EXTRA o A. Il pesce congelato/surgelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto di un buono stato di freschezza.

La consistenza della carne deve essere elastica e soda (a temperatura ambientale). Preferibilmente orientarsi su pesci di piccola/media taglia.

I filetti devono essere perfettamente diliscati in confezione originale e surgelati individualmente o interfogliati. I filetti e i tranci non dovranno presentare: corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccamenti, disidratazioni,

irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne.

I bastoncini di pesce ottenuti da tranci di merluzzo devono essere in confezione originale, non prefritti o impanati, con carni di colore bianco, prive di macchie anomale, di pelle, di spine, di parti estranee o di resti di lavorazione. Il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dei prodotti dovrà rientrare nei limiti previsti.

Confezioni Il pesce deve essere conservato sotto ghiaccio o a temperatura non superiore a quella del ghiaccio fondente per i prodotti freschi e una temperatura non superiore ai -18 °C per i prodotti surgelati o congelati. Sull'etichettatura

devono essere riportati la ragione sociale, la sede dello stabilimento, la denominazione commerciale del prodotto, il metodo di produzione e la zona di cattura, la data di scadenza (se previsto) e il lotto di produzione (se necessario). Sui pesci congelati o surgelati deve essere riportato inoltre la percentuale di glassatura.

Varietà da fornire: Cernia, nasello, Platessa, Palombo, Merluzzo, Trota, Pesce spada, salmone taglio, trancio di tonno, bastoncini di pesce impanati, platessa impanata, baccalà bagnato, vongole e cozze surgelate, code di gambero surgelate, misto per insalata di mare surgelata, salmone affettato.

LOTTO3

LATTE INTERO UHT A LUNGA CONSERVAZIONE

LATTE PARZIALMENTE SCREMATO UHT A LUNGA CONSERVAZIONE A RIDOTTO CONTENUTO DI LATTOSIO

Categoria: latte Tipo: latte UHT

Denominazione Prodotto: **LATTE PARZIALMENTE SCREMATO UHT A LUNGA CONSERVAZIONE A RIDOTTO CONTENUTO DI LATTOSIO** (tenore in grasso 1,8% massimo - 1,5% minimo, tenore in lattosio 0,5% massimo) Uso: per preparazioni.

Durabilità residua dalla consegna: almeno 2 mesi.

Etichettatura: come da legislazione vigente, su ogni singola confezione.

Confezionamento e imballaggio: confezioni idonee da ½ (mezzo) litro in cartoni o in cestelli di materiale plastico a rendere contenenti da 6 a 20 confezioni.

Requisiti produttivi:

- produzione in stabilimenti ubicati in Italia;
- rispondenza alla normativa vigente in materia igienico sanitaria;
- selezione dei materiali di confezionamento e d'imballo per ridurre al minimo l'impatto ambientale;
- rintracciabilità garantita (a monte, a valle ed interna), con sistemi e procedure codificate;

Il prodotto deve essere totalmente esente da difetti organolettici.

LATTE SCREMATO UHT A LUNGA CONSERVAZIONE A RIDOTTO CONTENUTO DI LATTOSIO

Categoria: latte Tipo: latte UHT

Denominazione Prodotto: **LATTE SCREMATO UHT A LUNGA CONSERVAZIONE A RIDOTTO CONTENUTO DI LATTOSIO** (tenore in grasso 0,1% massimo, tenore in lattosio 0,5% massimo)

Uso: per preparazioni.

Durabilità residua dalla consegna: almeno 2 mesi.

Etichettatura: come da legislazione vigente su ogni singola confezione.

Confezionamento e imballaggio: confezioni idonee da ½ (mezzo) litro in cartoni o in cestelli di materiale plastico a rendere contenenti da 6 a 20 confezioni.

Requisiti produttivi:

- produzione in stabilimenti ubicati in Italia;
- rispondenza alla normativa vigente in materia igienico sanitaria;
- selezione dei materiali di confezionamento e d'imballo per ridurre al minimo l'impatto ambientale;
- rintracciabilità garantita (a monte, a valle ed interna), con sistemi e procedure codificate;

Il prodotto deve essere totalmente esente da difetti organolettici.

Yogurt

Normativa Reg. UE 853/2004

Caratteristiche Le caratteristiche e l'attività dei batteri lattici, il contenuto dei grassi e degli additivi devono essere conformi alla normativa di cui sopra. Il grasso nello yogurt intero deve essere superiore al 3,2% e nello yogurt magro non superiore all'0,1%. Lo yogurt non deve contenere antiformentativi. Le cariche microbiche devono rientrare nei limiti previsti. Sapore

lievemente acidulo, ma gradevole. Consistenza liquida-cremosa aspetto liscio omogeneo.

Colore bianco-latte oppure tendente al colore del frutto a cui è stato addizionato.

Lo yogurt dovrà provenire da latte vaccino intero e presentare una carica di *Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus bulgaricus* in forma viva fino alla scadenza del prodotto di almeno 1.5×10^6 U.F.C./gr.

Il prodotto deve presentare aspetto liscio e omogeneo, senza separazione di siero, non dovrà contenere conservanti e/o coloranti. Il semilavorato di frutta non dovrà contenere antiformentativi.

Il prodotto andrà fornito nel formato da 125 grammi.

Per le caratteristiche bromatologiche, qualitative, di conservazione e distribuzione si rinvia alle vigenti norme di legge in materia.

Confezioni Le confezioni devono riportare la data di scadenza e devono essere usati recipienti opachi o resi tali dall'imballaggio, asettici in modo tale che le variazioni chimiche, fisiche ed organolettiche siano ridotte al minimo. Il trasportato deve essere con mezzi idonei al mantenimento delle temperature prescritte dalla normativa (0°C e + 4°C). Vita residua: superiore a 15 gg. dopo la consegna.

Formaggi (in generale)

Normativa Reg. UE 853/2004

Caratteristiche Non devono presentare alterazioni esterne o interne (sapore e odore di ammoniaca, gusto piccante molto pronunciato, annerimento della pasta più vicina alla crosta, essiccamento eccessivo con spaccatura della pasta, irrancidimento, a 10-12°C gli altri.

Il contenuto in grasso sulla sostanza secca dovrà essere minimo del 32%. Non devono contenere conservanti. La mozzarella deve avere una percentuale di grasso sulla sostanza secca del 16 - 20 % ed umidità massima del 65%. I formaggi utilizzabili sono:

- formaggi a lunga stagionatura (Parmigiano Reggiano) e media stagionatura (Taleggio, Fontal, Italice)
- formaggi a breve o brevissima stagionatura (crescenza, mozzarella, caprini, stracchino, ricotta, caciotta mista)
- formaggi grattugiati (Parmigiano)

Confezioni I formaggi devono essere trasportati con mezzi idonei; quelli freschi devono essere mantenuti a temperature comprese tra 0°C e + 4°C.

La confezione deve riportare la data di produzione e di scadenza.

Formaggi a pasta molle e filata

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

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

Mozzarella di latte vaccino. Ovoline di colore bianco, prive di macchie. Sapore gradevole, non acido e tipicamente burroso. La mozzarella deve essere di piccola pezzatura e consegnata non oltre 48 ore dalla data di produzione. Il prodotto deve avere come minimo 10 giorni di vita residua al momento della consegna. Il formaggio fresco a pasta filata mozzarella proposto al consumo diretto, deve essere fornito solo in confezioni originali; in pezzature da 125-250 gr.

Confezioni Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici. Le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982, n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai suoi D.M. di attuazione

Tipologia di formaggi da fornire

Mozzarella, Robiola, Crescenza, Stracchino, Ricotta fresca di latte vaccino.

Vita residua superiore a 10 giorni dalla consegna

Formaggi a pasta dura

Prodotto Formaggio con maturazione superiore a 60 gg.;

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

Tipologia di formaggi da fornire Asiago, Fontina, Taleggio, Gorgonzola, Emmental

Vita residua superiore a 20 giorni

Parmigiano reggiano

Prodotto stagionatura non inferiore a 18 mesi

Caratteristiche Deve essere sempre di prima qualità; saranno perciò rifiutate le partite di detto formaggio che risultino di qualità inferiore alla prima.

Dev'essere ricavato da forme portanti ciascuna impresso il marchio a fuoco "Parmigiano Reggiano", la relativa matricola, l'anno ed il mese di produzione, il codice di identificazione di chi lo ha prodotto.

Il prodotto dovrà presentare:

- aroma e sapore della pasta caratteristici, fragrante, delicato, saporito, ma non piccante;
- stagionatura naturale compresa fra i 18 e 24 mesi.

Per le caratteristiche si fa riferimento ai decreti di riconoscimento della denominazione di origine.

I formaggi proposti al consumo grattugiati devono presentare requisiti di maturazione/stagionatura non inferiore a 12 mesi per il "Parmigiano Reggiano". Devono presentarsi con aspetto non polverulento ed omogeneo, umidità tra 25-35%, quantità di crosta inferiore al 18%, caratteri organolettici gradevoli e caratteristici. Devono essere accompagnati da un documento dove figurino la tipologia del formaggio grattugiato e la relativa stagionatura/maturazione

Forme intere secondo stagionatura. Porzionato sottovuoto, porzioni grattugiato da 100 gr.

vita residua superiore a 60 giorni dalla consegna

Burro

Prodotto Prodotto ottenuto dalla crema di latte vaccino a seguito di maturazione o zangolatura, con contenuto in materia grassa non inferiore all'82%.

Dev'essere ottenuto in conformità alla L. n. 1526/56, successive modifiche e integrazioni. Non dev'essere stato sottoposto a congelamento, né deve essere in alcun modo alterato, avere gusto di rancido o presentare alterazione di colore sulla superficie.

Il prodotto deve presentare le seguenti caratteristiche merceologiche

sostanza grassa: non inferiore all'80%;

umidità: non superiore al 16%;

agente di conservazione consentito: nessuno

acidità in acido oleico: inferiore a 0,5%;

numero di perossidi: inferiore a 1,5;

reazione di Kreiss: negativa;

grado rifrattometrico: 44÷48;

pH: 4.5-6.0.

e le seguenti caratteristiche microbiologiche:

germi mesofili aerobi (esclusi i batteri lattici): inferiore a 5×10^5 UFC/g

coliformi totali: inferiore a 10 UFC/g

Escherichia coli: assente/g

Staphylococcus aureus: inferiore a 10^2 UFC/g

Lieviti e muffe: inferiore a 10 UFC/g

Listeria monocytogenes: assente/25 g

Fosfatasi: negativa alla produzione

Confezioni Dev'essere fornito in pezzature da 250, 500 o 1000 grammi

LOTTO4

Pomodori pelati polpa, passati

Normativa D.P.R. 11.4.75, n. 428.

Caratteristiche I pomodori pelati devono essere maturi, sani, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare le caratteristiche organolettiche del pomodoro maturo.

Inoltre il peso netto deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1% per confezioni di peso compreso tra 1 e 5 kg. Il peso sgocciolato non deve risultare inferiore al 60% del peso netto, i frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% sul peso dello sgocciolato, il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 4%.

Confezione Ogni contenitore deve riportare le dichiarazioni indicati dalla normativa, con riportate le seguenti dichiarazioni:

a) denominazione e tipo di prodotto

b) peso sgocciolato

c) peso netto

d) nome della ditta produttrice

e) nome della ditta confezionatrice

f) luogo di produzione

g) ingredienti impiegati in ordine decrescente

h) la data di scadenza

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

La banda stagnata deve rispettare i limiti imposti dalla normativa vigente per la cessione di piombo totale (in mg/kg).

Altri prodotti inscatolati

Sono richieste altre tipologie di prodotti conservati in salamoia, come fagioli canellini, borlotti, ceci, lenticchie, verdure miste per insalata di riso, macedonie di verdure, misto di funghi, concentrato di pomodoro.

Per tutti gli inscatolati si fa riferimento alla normativa vigente.

Tonno e sgombro all'olio di oliva

Normativa R.D. 7.07.1927 n. 1548 e D. Lgs. 30.12.1992 n. 531, dal D.M. 9.12.1993 e D. Lgs 109/92

Prodotto Per il tonno e lo sgombro, confezionati sott'olio di oliva è permessa una tolleranza sul peso netto di 6%. Devono essere prodotti in stabilimenti nazionali o comunitari riconosciuti ai sensi delle vigenti normative.

Il limite di contaminazione di mercurio non deve superare quello previsto dalla legge di 0,7mg/kg.

Sia il tonno, sia lo sgombro devono avere colore chiaro roseo uniforme e con fasce muscolari integre derivanti da trancio intero. Non devono rappresentare alterazioni organolettiche, devono essere poco salati, di consistenza soda, tenera, poco stopposa, compatta, non sbriciolata, non devono esserci macchie scure, caratteristica di cattivo dissanguamento. Assenza di parti o corpi estranei non devono essere presenti parti di pelle, di vasi sanguinei, cartilagini, frammenti intestinali, residui di lische. L'olio di governo deve essere d'oliva, conforme la legge.

Confezioni In regola con l'art. 11 della legge 30.04.1962 n. 283 e successivi aggiornamenti.

Deve figurare il numero di riconoscimento ufficiale dello stabilimento di produzione, i contenitori non devono presentare difetti. Capacità Kg 2,2

Omogeneizzati

Sono prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare e necessitano dell'autorizzazione del Ministero della Sanità. Sono soggetti al D.L. n. 111 del 27-1-1992 e D.P.R. n. 578 del 30-5-53 sui prodotti dietetici.

Devono essere senza conservanti, coloranti e aromi, sterilizzati e confezionati sottovuoto.

Le confezioni da 80 g devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal D. Lgs 109 del 27-1-1992 e sue modifiche.

Gli omogeneizzati di carne (**agnello, coniglio, pollo, tacchino, cavallo, manzo, vitello, prosciutto**) e di pesce (**spigola, salmone, trota, merluzzo**) non devono contenere glutine, né proteine del latte. Devono essere preparati con carni senza OGM.

Gli oli vegetali utilizzati nelle preparazioni devono essere specificati.

E' necessaria la presenza dell'etichetta nutrizionale (su ogni confezione devono esserci i valori nutrizionali medi per 100 g e per singolo vasetto da 80 g).

Si richiedono anche omogeneizzati di carne (**vitello o manzo, pollo, prosciutto cotto**) e di pesce (**spigola, salmone, trota, merluzzo**) senza sale aggiunto, né glutine, né proteine del latte. Devono essere preparati con carni senza OGM.

Gli oli vegetali utilizzati nelle preparazioni devono essere specificati.

E' necessaria la presenza dell'etichetta nutrizionale (su ogni confezione devono esserci i valori nutrizionali medi per 100 g e per singolo vasetto da 80 g).

E' considerato un fattore migliorativo per la valutazione la presenza di ingredienti provenienti da agricoltura biologica, certificati in regime di controllo CE da agricoltura biologica.

Gli omogeneizzati di frutta (**mela, pera, banana, prugna, albicocca, frutta mista**) non devono contenere glutine né proteine del latte. Devono essere preparati senza OGM.

Deve essere indicata la percentuale di frutta tra gli ingredienti.

E' necessaria la presenza dell'etichetta nutrizionale (su ogni confezione devono esserci i valori nutrizionali medi per 100 g e per singolo vasetto da 80 g).

Si richiedono anche omogeneizzati di frutta (**mela, pera, banana, prugna, albicocca, frutta mista**) senza zucchero aggiunto, né glutine né proteine del latte. Devono essere preparati senza OGM.

Deve essere indicata la percentuale di frutta tra gli ingredienti.

E' necessaria la presenza dell'etichetta nutrizionale (su ogni confezione devono esserci i valori nutrizionali medi per 100 g e per singolo vasetto da 80 g).

E' considerato un fattore migliorativo per la valutazione la presenza di ingredienti provenienti da agricoltura biologica, certificati in regime di controllo CE da agricoltura biologica

Preparato per brodo

Il preparato deve presentarsi in forma granulare o in pasta, di colore più o meno scuro, esente da macchie. Il sapore e l'odore gradevole, ingredienti distribuiti in modo omogeneo. Tipologie da fornire: alla carne, vegetale

LOTTO5

I prodotti a base di carne devono avere un bollo sanitario. Devono essere assenti di odori e colorazioni anormali e di rammollimenti.

Prodotti interi cotti (Prosciutto cotto, spalla cotta)

Questi prodotti devono essere ottenuti con masse muscolari integre e devono avere un corretto rapporto tra grasso di copertura e masse muscolari. Il contenuto di nitriti e/o nitrati deve essere seconda buona tecnica industriale però entro i limiti di legge. Non possono essere aggiunti polifosfati e altri additivi con attività gelificante o addensante.

Prodotti insaccati cotti (mortadella, würstel)

Vedi prodotti interi cotti. Inoltre non devono essere prodotti con utilizzo di budello bovino.

Prodotti interi stagionati (prosciutto crudo, coppa, bresaola, speck)

Questi prodotti devono rispettare i tempi minimi di stagionatura riportati nella scheda tecnica:

- Prosciutto crudo: 18 mesi
- Coppa: almeno 3mesi
- Bresaola: almeno 10 settimane
- Speck: 20 settimane

Il contenuto di nitriti e/o nitrati deve essere seconda buona tecnica industriale però entro i limiti di legge.

Non devono essere presenti muffe non caratteristiche e la presenza di muffe tipiche deve essere entro i limiti.

Prodotti insaccati stagionati (salame)

Questi prodotti devono rispettare i tempi minimi di stagionatura riportati nella scheda tecnica.

Il contenuto di nitriti e/o nitrati deve essere seconda buona tecnica industriale però entro i limiti di legge. Non devono essere presenti muffe non caratteristiche e la presenza di muffe tipiche deve essere entro i limiti. Inoltre non devono essere prodotti con utilizzo di budello bovino.

Confezioni Sull'etichettatura deve essere riportato la ragione sociale e la sede dello stabilimento, il peso netto, la denominazione commerciale del prodotto, gli ingredienti, la data di produzione e di scadenza, il lotto di produzione e le modalità di conservazione.

Prodotti interi cotti (Prosciutto cotto, spalla cotta)

Questi prodotti devono essere confezionati sotto vuoto e rispettare i parametri di umidità.

Dopo il confezionamento devono essere pastorizzati e conservati a temperatura di refrigerazione.

Prodotti insaccati cotti (mortadella, würstel)

Vedi prodotti interi cotti

Prodotti interi stagionati (prosciutto crudo, coppa, bresaola, speck)

Se sono in tranci deve essere confezionato sotto vuoto e conservato a temperatura di refrigerazione.

Prodotti insaccati stagionati (salame)

Se sono in tranci deve essere confezionato sotto vuoto e conservato a temperatura di refrigerazione.

Prosciutto crudo di Parma

Per "prosciutto di Parma " si intende esclusivamente quello munito di contrassegno e timbri che caratterizzano e certificano la qualità del prodotto, con il numero di identificazione dell'azienda produttrice facente parte del consorzio di tutela

A stagionatura ultimata il prodotto si presenterà con forma esteriore tondeggianti, privo di piedino e senza imperfezioni esterne che ne possano pregiudicare l'immagine del prodotto stesso, con limitazione della parte muscolare scoperta oltre la testa del femore ad un massimo di cm. 6. Il peso dei cosciotti non deve superare i 7 Kg. E al taglio il colore deve essere uniforme tra il rosso ed il rosa, delicato al sapore, poco salato e con aroma fragrante Fornitura secondo richiesta.

Prosciutto cotto senza polifosfati e senza lattosio e glutine

Normativa Riguardo a eventuali additivi dovranno essere dichiarati esente o presente secondo quantità previste dal D.M 31.3.1965 e successive modifiche e del D. M. 28.12 1964 e successive modifiche

Il prosciutto non dovrà avere odori sgradevoli.; dovrà avere un rapporto corretto tra massa muscolare e grasso di copertura. Bassa la quantità di grasso interstiziale. Il pezzo sarà ben asciutto, morbido, ma non acquoso, compatto al taglio. La fetta alla vista dovrà essere compatta, rosea, senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale. Prive di alterazione di colore, picchiettature, alveolature, né iridescenze o altre patine. Priva di alterazione a sapore.

LOTTO 6

D. Lgs. 27.01.92 n. 109 (confezioni)

Le spezie ed erbe devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale e non presentare attacchi parassitari o altre alterazioni. Devono essere preferibilmente allo stato naturale (chicchi, foglie, semi, ecc.) e non ridotte in polveri. La tritura e macinazione avvengono al momento dell'uso. Confezione secondo i requisiti previsti nella normativa

Olio extra vergine di oliva (D.M. 31.10.87, n. 509); Olio di semi di arachide e di girasole (RDL 15.10.1925 n. 2033 oli di semi e 283/62 sugli imballaggi)

Caratteristiche Olio extra-vergine di oliva:

L'acidità, espressa come acido oleico non deve essere superiore all'1%. Olio extra vergine di oliva deve essere ricavato dalla prima spremitura meccanica delle olive dell'ultimo raccolto.

Deve essere di produzione nazionale e che non abbia subito manipolazioni chimiche, ma solo lavaggio, sedimentazione e filtrazione.

Il prodotto non deve presentare alterazioni per irrancidimento, odore disgustoso di putrido, fumo o muffa.

Per gli altri oli le loro caratteristiche devono rispondere a quelle stabilite dalle disposizioni di legge e regolamenti che ne disciplinano la produzione.

Confezione La confezione deve avvenire in lattine o bottiglie di vetro di colore scuro. Tutti gli oli devono essere confezionati in contenitori idonei, con apposito sistema di apertura/chiusura tale da garantire le condizioni igieniche e riportanti tutte le indicazioni previste dalla normativa in materia di commercio ed etichettatura degli oli.

Confezioni da 1 a 5 lt.

Sale

Normativa D.M. 31.01.1997 n.106; D.M. 562/95; D. Lgs. 109/92 e D.M. 31.01.1997 n. 106 (etichettatura)

Caratteristiche Deve essere preferibilmente usato il sale marino commestibile, che deve essere privo di corpi strani e impurità.

Confezione pacchi da 1 kg.

Bicarbonato di sodio

Prodotto Bicarbonato di sodio , in polvere puro. Confezioni in pacchetti da 100 gr.

Aceto balsamico

Caratteristiche Tutti i mosti, utilizzati per produrre questo aceto, sono ottenuti esclusivamente da uve coltivate nella regione Emilia Romagna., si ottiene con aceto di vino e mosto di uva concentrato .

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO

Aspetto: liquido scuro, denso

Colore: colore bruno scuro, con riflessi rossastri

Odore: acido, con note caratteristiche

Gusto: agrodolce, equilibrato, gradevole

22

Maturazione: minimo 2 mesi in botti di rovere e castagno.

Confezione Confezioni Bott. Vetro da 250, 500, 1000 ml.

Aceto rosso/bianco

Normativa L. del 28.8.1982 la denominazione «agro di vino-aceto» è riservata al prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica del vino ; D.P.R. 12.02.1965, modificato con L. 09.10.1970 n. 739 e L. 06.06.1986 n. 258 (produzione e commercializzazione degli agri); D. Lgs. 109/92 (etichettatura)

Caratteristiche L'**agro di vino** o aceto di vino è un condimento per la cui produzione vengono in genere utilizzati vini con bassa gradazione alcolica oppure con elevata acidità acetica. L'aceto bianco deriva da vino bianco, mentre l'aceto rosso da vino rosso o rosato. Viene ottenuto dalla fermentazione acetica dei vini e deve avvenire in conformità della normativa di

legge.

Limone liquido

Caratteristiche Succo di limone, liquido confezioni in bottiglia da litro

Pesto sugo ligure di basilico, aglio, pinoli e olio extravergine di oliva in confezioni da kg 1

LOTTO7

Acqua minerale naturale e minerale frizzante

Deve contenere le caratteristiche chimico – fisiche che rispettano i parametri di legge. Deve essere con contenuto più basso possibile di nitrati. Deve essere utilizzata acqua mediamente mineralizzata (non oligominerale). Confezione in bottiglie PET scuro o altro materiale da imballaggio conforme alle norme vigenti. Fornitura da 500 ml. L'etichetta deve corrispondere alle normative di legge.

Succhi di frutta

Si ottengono esclusivamente da succo naturale o succo concentrato di frutta senza zucchero aggiunto, e acqua. Devono essere privi di coloranti, edulcoranti artificiali, e conservanti, tranne che per l'acido ascorbico impiegato come antiossidante. Devono avere al gusto il sapore della frutta dalla quale derivano, con l'esclusione d'impiego di frutta non matura o alterata, ovvero specie diverse da quelle dichiarate in confezione. Non devono contenere sostanze vegetali non genuine o marce o marcescenti che ne alterino la composizione. Vanno forniti nei gusti arancia, mela, ananas, tropical. Confezioni da 1lt.-brick da ml. 200, bottiglie di vetro da ml. 125

Vengono richieste altresì **bibite gassate varie, vino bianco e rosso per uso cucina** in brik da lt 1.

LOTTO 8

PASTE FRESCHE ALL'UOVO

Le paste alimentari fresche, con o senza ripieno, se in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva, devono essere in confezioni originali di quantitativo tale da soddisfare le esigenze di consumo giornaliero senza determinare avanzi di prodotto sfuso.

Le paste alimentari devono essere poste in confezioni originali chiuse dal fabbricante o dal confezionatore da kg. 2, su cui deve essere riportato, in lingua italiana, il nome o la ragione sociale della ditta produttrice, la sua sede, la sede dello stabilimento, la denominazione ed il tipo di pasta, l'indicazione dei termini di utilizzo, il peso netto sul quale, a norma della L. 04.07.1967 n. 580, è tollerata una differenza massima del 2%.

Le paste farcite a base di carne devono:

- essere preparate in uno stabilimento in possesso di bollo CEE;
- essere preferibilmente confezionate sotto vuoto o in atmosfera protettiva;
- essere sottoposte ad un trattamento termico almeno equivalente ad un trattamento a +75°C per 30» o stabilizzate con trattamento di essiccazione;
- se sottoposte a trattamento di essiccazione, con umidità residua non superiore al 12,5%;
- nel caso di paste fresche, essere conservate ad una temperatura non superiore a +10°C;
- essere in possesso di scheda tecnica, con chiara identificazione del rapporto tra pasta e ripieno, in cui si certifichi la provenienza delle carni.

PASTE FRESCHE RIPIENE

AGNOLOTTI (RAVIOLI) DI CARNE

La sfoglia dei ravioli deve essere di pasta all'uovo fresca, ossia di pasta prodotta esclusivamente con semola ed almeno 4 uova intere di gallina, prive di guscio, per un peso complessivo non inferiore a 200 gr. di uovo per ogni Kg. di semola.

Le uova possono essere sostituite da una corrispondente quantità di ovoprodotto liquido fabbricato esclusivamente con uova intere di gallina, corrispondente ai requisiti prescritti dal D.lvo 4 febbraio 1993 n. 65 (cfr. DPR. 187/01).

Dovranno essere confezionati in atmosfera protettiva in quantità tale da soddisfare le esigenze di consumo onde evitare avanzi sfusi di prodotto.

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare con caratteri indelebili e ben leggibili:

- Peso netto,
- Ingredienti,
- Ditta produttrice,
- Luogo di produzione,
- TMC, e tutte le ulteriori informazioni previste dal D. Lvo. 109/92 e s.m.i.

Tutti i prodotti dovranno essere privi di coloranti, conservanti ed altre sostanze estranee di qualsiasi natura.

Dovranno essere rispettate le caratteristiche previste dal DPR. 187/01.

Il ripieno dovrà essere costituito da carne bovina, carne suina, spinaci, riso, grana padano o parmigiano reggiano, verdure e uova. Potranno essere accettate aggiunte di pan grattato per un massimo del 3% riferite al ripieno. Non sono ammesse aggiunte di conservanti, glutammato monopodico e di aromi non naturali.

Sul prodotto finito la percentuale di carne non dovrà essere inferiore al 30%.

In riferimento al ripieno la carne bovina non dovrà essere inferiore a quella suina.

Devono avere un rapporto pasta/ripieno pari almeno a 60/40.

Devono avere aspetto omogeneo e dopo la cottura devono presentare aspetto consistente e con pasta soda ed elastica. Il ripieno deve essere compatto, non gommoso, di sapore aromaticamente bilanciato, poco sapido e con assenza di retrogusti.

Per quanto riguarda i parametri microbiologici devono essere rispettati i valori di cui alla Circolare Ministero Sanità n. 32 del 3 agosto 1985:

- Carica microbica totale: su 4 u.c. 100.000/g
- Aerobi mesofili 32°C su 1 u.c. 1.000.000/g
- Stafilococco aureus su 4 u.c. 100/g
- Stafilococco aureus su 1 u.c. 500/g
- Salmonella assente in 25 g su tutte le u.c.
- Clostridium Perfringens su 4 u.c. 100/g
- Clostridium Perfringens su 1 u.c. 1000/g

Al momento della consegna, i prodotti dovranno avere una vita residua non inferiore all'80%.

Il trasporto dovrà essere effettuato con mezzi idonei al mantenimento delle temperature previste dal DPR 327/80.

Le materie prime utilizzate, dovranno essere di provenienza locale, provinciale, regionale, nazionale.

Tutti i fornitori dovranno essere in grado di produrre la documentazione attestante la rintracciabilità dei prodotti forniti.

Per quanto non espressamente specificato, fare riferimento alle indicazioni per la pasta secca all'uovo.

AGNOLOTTI (RAVIOLI) DI MAGRO

La sfoglia degli agnolotti deve essere di pasta all'uovo fresca, ossia di pasta prodotta esclusivamente con semola ed almeno 4 uova intere di gallina, prive di guscio, per un peso complessivo non inferiore a 200 gr. Di uovo per ogni Kg. di semola.

Le uova possono essere sostituite da una corrispondente quantità di ovoprodotto liquido fabbricato esclusivamente con uova intere di gallina, corrispondente ai requisiti prescritti dal D.lvo 4 febbraio 1993 n. 65 (cfr. DPR. 187/01).

Dovranno essere confezionati in atmosfera protettiva in quantità tale da soddisfare le esigenze di consumo onde evitare avanzi sfusi di prodotto.

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare con caratteri indelebili e ben leggibili:

- Peso netto,
- Ingredienti
- Ditta produttrice,
- Luogo di produzione,
- TMC, e tutte le ulteriori informazioni previste dal D. Lvo. 109/92 e s.m.i.

Tutti i prodotti dovranno essere privi di coloranti, conservanti ed altre sostanze estranee di qualsiasi natura.

Dovranno essere rispettate le caratteristiche previste dal DPR. 187/01.

Il ripieno dovrà essere costituito da ricotta, spinaci e/o bietole, grana padano o parmigiano reggiano (non inferiore al 10%) e uova.

Potranno essere accettate aggiunte di pan grattato per un massimo del 4% riferite al ripieno.

Devono avere un rapporto pasta/ripieno pari almeno a 60/40.

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

Il ripieno deve essere compatto, non gommoso, di sapore aromaticamente bilanciato, poco sapido e con assenza di retrogusti.

Per quanto riguarda i parametri microbiologici devono essere rispettati i valori di cui alla Circolare Ministero Sanità n. 32 del 3 agosto 1985:

- Carica microbica totale su 4 u.c. 100.000/g
- Aerobi mesofili 32°C su 1 u.c. 1.000.000/g
- Stafilococco aureus su 4 u.c. 100/g
- Stafilococco aureus su 1 u.c. 500/g
- Salmonella assente in 25 g su tutte le u.c.
- Clostridium Perfringens su 4 u.c. 100/g
- Clostridium Perfringens su 1 u.c. 1000/g

Al momento della consegna, i prodotti dovranno avere una vita residua non inferiore all'80%.

Il trasporto dovrà essere effettuato con mezzi idonei al mantenimento delle temperature previste dal DPR 327/80.

Le materie prime utilizzate, potranno essere di provenienza locale, provinciale, regionale, nazionale.

Tutti i fornitori dovranno essere in grado di produrre la documentazione attestante la rintracciabilità dei prodotti forniti.

Per quanto non espressamente specificato, fare riferimento alle indicazioni per la pasta secca all'uovo.

GNOCCHI

Dovranno essere prodotti preferibilmente con patate, farina tipo 00, con o senza l'aggiunta di uova.

E' indispensabile l'utilizzo di almeno il 20% di patate fresche.

Dovranno presentare le seguenti caratteristiche:

- ü Buona tecnica di fabbricazione;
- ü Devono essere esenti da odori, sapori anomali dovuti ad irrancimento e/o tecniche scorrette di conservazione;
- ü Non devono contenere grassi vegetali idrogenati;
- ü Non devono contenere conservanti;
- ü L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/92 e s.m.i..

Dovranno essere confezionati in atmosfera protettiva, in quantità tale da soddisfare le esigenze di consumo onde evitare avanzi sfusi di prodotto.

Al momento della consegna, i prodotti dovranno avere una vita residua non inferiore all'80%.

Il trasporto dovrà essere effettuato con mezzi idonei al mantenimento delle temperature previste dal DPR 327/80.

Tutti i fornitori dovranno essere in grado di produrre la documentazione attestante la rintracciabilità dei prodotti forniti.

TORTELLINI

La sfoglia dei tortellini deve essere di pasta all'uovo fresca, ossia di pasta prodotta esclusivamente con semola ed almeno 4 uova intere di gallina, prive di guscio, per un peso complessivo non inferiore a 200 gr. di uovo per ogni Kg. di semola.

Le uova possono essere sostituite da una corrispondente quantità di ovoprodotto liquido fabbricato esclusivamente con uova intere di gallina, corrispondente ai requisiti prescritti dal D.lvo 4 febbraio 1993 n. 65 (cfr. DPR. 187/01).

Dovranno essere confezionati in atmosfera protettiva in quantità tale da soddisfare le esigenze di consumo onde evitare avanzi sfusi di prodotto.

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare con caratteri indelebili e ben leggibili:

- Peso netto,
- Ingredienti,
- Ditta produttrice,
- Luogo di produzione,
- TMC, e tutte le ulteriori informazioni previste dal D. Lvo. 109/92 e s.m.i.

Tutti i prodotti dovranno essere privi di coloranti, conservanti ed altre sostanze estranee di qualsiasi natura.

Dovranno essere rispettate le caratteristiche previste dal DPR. 187/01.

Il ripieno dovrà essere costituito da prosciutto crudo (non inferiore al 35%), carne di vitello, carne suina, parmigiano reggiano e/o grana padano (non inferiore al 20%) e uova.

La carne di vitello non dovrà essere inferiore a quella suina.

La quantità di pan grattato non dovrà essere superiore al 8% riferita al ripieno.

Devono avere un rapporto pasta/ripieno pari almeno a 60/40.

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

Il ripieno deve essere compatto, non gommoso, di sapore aromaticamente bilanciato, poco sapido e con assenza di retrogusti.

Per quanto riguarda i parametri microbiologici devono essere rispettati i valori di cui alla Circolare Ministero Sanità n. 32 del 3 agosto 1985:

- Carica microbica totale: su 4 u.c. 100.000/g
- Aerobi mesofili 32°C su 1 u.c. 1.000.000/g
- Stafilococco aureus su 4 u.c. 100/g
- Stafilococco aureus su 1 u.c. 500/g
- Salmonella assente in 25 g su tutte le u.c.
- Clostridium Perfringens su 4 u.c. 100/g
- Clostridium Perfringens su 1 u.c. 1000/g

Al momento della consegna, i prodotti dovranno avere una vita residua non inferiore all'80%.

Il trasporto dovrà essere effettuato con mezzi idonei al mantenimento delle temperature previste dal DPR 327/80.

Le materie prime utilizzate, potranno essere di provenienza locale, provinciale, regionale, nazionale.

Tutti i fornitori dovranno essere in grado di produrre la documentazione attestante la rintracciabilità dei prodotti forniti.

Per quanto non espressamente specificato, fare riferimento alle indicazioni per la pasta secca all'uovo.

PASTE SECCA

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

E' denominata "pasta di semola di grano duro" il prodotto ottenuto dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasti preparati esclusivamente con semola di grano duro ed acqua.

La pasta di semola di grano duro deve rispondere ai requisiti di composizione ed acidità riportate nel DPR. 187/01 capo II art. 6:

- Umidità massima 12,50%
- Ceneri su sostanza secca massimo 0,90%
- Proteine minimo 10,50%
- Acidità massima 4 gradi su 100 parti.

La pasta deve avere:

- Colore omogeneo giallo chiaro,
- Odore e sapore gradevoli,
- Frattura vitrea,
- Non deve essere colorata artificialmente,
- Deve resistere alla cottura per 18' o 28' senza spaccarsi, né spappolarsi e senza produrre liquidi di coloratura eccessivamente lattiginosi.

Dopo cottura la pasta dovrà essere translucida, elastica, leggermente gialla, aumentata di volume e consistente.

Non deve presentare, in modo diffuso, difetti tipo:

- Presenza di macchie bianche e nere;
- Bollatura o bolle d'aria;
- Spezzatura o tagli;
- Bottatura.

Il prodotto deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti.

Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente ai formati richiesti (pasta lunga, pasta corta, pastine variati nelle forme).

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare con caratteri indelebili e ben leggibili:

- Peso netto,
- Tipo di pasta,

- Ditta produttrice,
- Luogo di produzione,
- TMC, e tutte le ulteriori informazioni previste dal D. Lvo. 109/92 e s.m.i.,
- Il peso delle confezioni deve essere non superiore a kg. 5.

Al momento della consegna, i prodotti dovranno avere una vita residua non inferiore all'80%.

Tutti i fornitori dovranno essere in grado di produrre la documentazione attestante la rintracciabilità dei prodotti forniti.

RISO

Il riso è il prodotto ottenuto dalla lavorazione del risone con completa asportazione della lolla e successiva operazione di raffinatura (cfr. Legge 18/03/1958 n. 325 art. 1).

Le tipologie ammesse sono le seguenti:

- Superfino: carnaroli per risotti
- Comune : balilla

Il riso non deve avere odore di muffa, né altro odore diverso da quello leggero, speciale che gli è proprio.

Non deve contenere, oltre i limiti fissati di tolleranza negli acquisti (stabiliti annualmente con il relativo Decreto dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali e/o da Regolamenti Comunitari), grani rotti, grani striati rossi, grani gessati, grani vaiolati, grani ambrati, grani gialli, grani spuntati, grani macchiati, non deve contenere risino e puntina, corpi estranei ed impurezze varie.

Umidità massima 13%.

Deve resistere alla cottura senza che i grani si deformino per almeno di 20 minuti.

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

Deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti ed alterazioni di tipo microbiologico; provenire dall'ultimo raccolto.

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; prive di insudiciamento esterno, inoltre devono riportare con caratteri indelebili e ben leggibili:

ü Peso netto,

ü Ditta produttrice,

ü Luogo di produzione,

ü TMC, e tutte le ulteriori informazioni previste dal D. Lvo. 109/92 e s.m.i.,

ü Il peso delle confezioni del riso balilla deve essere di Kg. 1, mentre il peso delle confezioni del riso Carnaroli deve essere di Kg. 5.

Al momento della consegna, i prodotti dovranno avere una vita residua non inferiore all'80%.

Il riso, dovrà essere di provenienza regionale e/o nazionale.

Tutti i fornitori dovranno essere in grado di produrre la documentazione attestante la rintracciabilità dei prodotti forniti.

LOTTO 9

Il pane, prodotto con sfarinati di grano, acqua e lievito, deve essere immune da qualsiasi difetto, alterazione o sofisticazione. Deve essere di produzione artigianale, lavorato e cotto a perfetta regola d'arte, avere odore aromatico, sapore gradevole ed aspetto croccante. Potrà essere consegnato pane di tipo 00, pane di tipo 0, pane di tipo 1, pane di tipo 2. Gli sfarinati impiegati per la produzione del pane e tutte le caratteristiche analitiche del pane devono corrispondere alla normativa vigente sopra elencata.

Il pane deve essere a contenuto di sodio ridotto come previsto dal protocollo d'intesa firmato il 31 Dicembre 2010 tra la Direzione Regionale Sanità e l'Unione Regionale Panificatori Lombardia.

Pertanto, come delineato dall'ASL Milano e dal Dietetico Ospedaliero vigente in questa A.O., il contenuto di sale nel pane deve essere dell'1,7%.

Fornitura Deve essere di produzione giornaliera e confezionato non oltre sei ore prima della consegna, completamente cotto e non conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato.

Deve essere esclusivamente confezionato, in pezzature da g. 35-40,

La fornitura deve avvenire ogni giorno su ordinazione in relazione all'effettivo fabbisogno (ad eccezione delle domeniche e le altre festività in cui è consentito il consumo del pane confezionato nei giorni immediatamente precedenti) e il trasporto deve essere effettuato ai sensi dell'art. 26 della legge 580 e cioè in recipienti lavabili e muniti di copertura a chiusura, in modo che il pane risulti a riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento.

Nel caso di utilizzo di contenitori rigidi, questi devono essere di materiale lavabile, dotati di coperchio, mantenuti in perfetto stato di pulizia e rispondenti ai requisiti specifici previsti dal D.M. del 31 marzo 1973 e successive integrazioni e/o modifiche. Nelle varie fasi della commercializzazione tali contenitori non devono essere accatastati, devono essere tenuti sollevati da terra e protetti da eventuali fonti di insudiciamento o altre contaminazioni.

È consentito l'uso di altri contenitori, come i sacchi di carta, purché siano conformi ai requisiti specifici previsti dal D.M. del 31 marzo 1973 e successive integrazioni.

Il pane dovrà essere fresco, ben lievitato, ben cotto.

Il glutine deve essere presente nella farina con una percentuale intorno al 13%.

Non deve essere utilizzata alcuna altra sostanza, ancorché ammessa dalla legislazione vigente, come, a solo titolo esemplificativo: strutto, olio e grassi vegetali o animali, idrogenati e non idrogenati, latte in polvere.

Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche (umidità, ceneri, cellulosa, eccetera) previste dalla legge n. 580/67 artt. da 7 a 9 e dal Decreto 6 aprile 1998, n. 172. e non devono essere trattate con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dal decreto n. 209 del 27/2/96 e successive modifiche.

Non è consentito l'utilizzo o la somministrazione di pane riscaldato.

Analisi organolettica Deve possedere le seguenti caratteristiche:

-crosta dorata e croccante;

-la mollica deve essere morbida, ma non collosa; a porosità uniforme

-alla rottura o al taglio deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica;

-il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.

Requisiti microbiologici richiesti

germi mesofili aerobi (esclusi i batteri lattici): < a 5 x 10³ UFC /g

coliformi totali: < a 10² UFC/g

staphylococcus aureus: < a 5 x 10⁴ UFC/g

streptococcus faecalis: < a 5 x 10⁴ UFC/g

salmonella: assente/25 g

muffe: < a 10⁴ UFC/g

Pane integrale

Caratteristiche prodotto ottenuto dalla cottura di una pasta convenientemente lievitata, preparata con farina integrale, acqua e lievito, classificato secondo la normativa vigente come "pane di tipo integrale".

Il pane deve essere a contenuto di sodio ridotto come previsto dal protocollo d'intesa firmato il 31 Dicembre 2010 tra la Direzione Regionale Sanità e l'Unione Regionale Panificatori Lombardia.

Pertanto, come delineato dall'ASL Milano e dal Dietetico Ospedaliero vigente in questa A.O., il contenuto di sale nel pane deve essere dell'1,7%.

Le farine di "tipo integrale" devono presentare le seguenti caratteristiche:

- umidità: massima 14.50%

- ceneri: massimo 1.60% (integrale) massimo 0.95% (tipo 2)

- cellulosa: massimo 1.60% (integrale), massimo 0.50% (tipo 2)

- glutine secco: minimo 10%

e devono essere prive di conservanti, frammenti di insetti, peli di roditori e frammenti metallici.

Entrambi i prodotti non devono contenere gli ingredienti e gli additivi esclusi nella precedente voce "pane" e devono essere garantiti di produzione giornaliera.

Il pane integrale non deve essere ottenuto da farina tipo 0 addizionata di crusca, ma con farina di tipo integrale derivante dalla macinazione diretta del frumento.

Valgono le altre prescrizioni previste per la precedente voce "pane".

Pane grattugiato

Caratteristiche Il pane grattugiato deve essere ottenuto esclusivamente dalla macinazione di pane comune secco avente i requisiti sopradetti. È in ogni caso escluso l'utilizzo di strutto.

Fornitura Deve essere consegnato in confezioni originali sigillate oppure in sacchetti di carta o altro materiale destinato al contatto con gli alimenti ermeticamente chiusi in modo che il prodotto sia protetto da ogni forma di inquinamento o insudiciamento e umidità.

BUDINO

Il budino/dessert dovrà essere confezionato in vasetti monoporzione da **125 g**, in confezioni intatte, sigillate e rispondere ai requisiti previsti dal D. Lgs 109 del 27-1-1992 e sue modifiche.

Ingredienti: latte intero pastorizzato, panna fresca pastorizzata, uova fresche pastorizzate, zucchero, cacao in polvere o nocciole o caramello, agenti addensanti e/o gelificanti.

Si richiedono budini/dessert pronti al consumo al gusto: cacao, vaniglia, cream caramel, fior di latte, nocciola.

Budino al cacao

Ingredienti: latte fresco pastorizzato intero 70%, panna fresca 12%, uova fresche 3%, base per budino 15% (saccarosio, destrosio, amido di riso, cacao in polvere, addensanti: carragenina, farina di semi di carruba).

Budino alla vaniglia

Ingredienti: latte fresco pastorizzato intero 70%, panna fresca pastorizzata 12%, tuorlo d'uovo fresco pastorizzato 3%, base per budino 15% (saccarosio, destrosio, amido di riso, amido di mais, addensanti: carragenina, farina di semi di carruba, aromi, coloranti, naturali: E100, E101 (I), E160B)

Budino al caramello

Ingredienti: latte fresco intero 66%, panna fresca 11%, uova fresche 1,3%, base per budino 14% (saccarosio, destrosio, amido di riso, cacao in polvere, addensanti: carragenina, farina di semi di carruba), caramello 7%.

Budino fior di latte

Ingredienti: latte fresco intero 70%, panna fresca 12%, uova fresche 3%, base per budino 15% (saccarosio, destrosio, amido di riso, addensanti: carragenina, farina di semi di carruba).

Si richiede preferibilmente la presenza dell' etichetta nutrizionale (valori nutrizionali per 100 g).

Il prodotto deve rispondere ai requisiti igienico sanitari previsti dalle normative vigenti.

Il prodotto deve essere stoccato, trasportato ed utilizzato ad una temperatura compresa tra 0-4° C.

SEMOLINO

Caratteristiche Deve risultare indenne da infestanti parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe ed altri agenti infestanti.

Non deve presentare alterazioni delle caratteristiche organolettiche

Confezioni Devono pervenire intatte e sigillate e devono riportare tutte le indicazioni previste dal D. Lgs. 109/92

FARINA DI FRUMENTO

Normativa L. n. 580/67 - DPR 187/2001

Caratteristiche Deve essere di tipo "0" o "00" e rispettare i parametri analitici previsti dalla normativa sopra indicata. Deve essere indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe e da alterazioni di tipo microbiologico.

Confezioni Devono essere intatte, sigillate e devono riportare in etichetta quanto previsto dal D. Lgs 109/92. Confezioni da 1kg.

FARINA DI MAIS BIANCA E GIALLA

Caratteristiche Per quanto riguarda le caratteristiche chimiche, microbiologiche, il tipo di confezionamento e le modalità di trasporto si fa riferimento alla categoria "farina bianca". Deve essere ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, non avariato per eccesso di umidità o altra causa, non presentare residui di fitofarmaci.

E' escluso il mais geneticamente modificato.

Confezioni Le confezioni , da kg.1, dovranno essere integre, senza difetti o rotture e dovranno riportare le indicazioni previste dal D.Lgs. 27.01.1992 n.109.

Preparato per purè in fiocchi, fiocchi di patate disidratate in conf. da kg 1 o kg 3.

PRODOTTI DA FORNO CONFEZIONATI

Grissini

Caratteristiche Prodotti con farina derivata da frumento tipo "0" e/o di "tipo 1" e/o "tipo 2" e/o di "tipo integrale"; la lievitazione deve essere naturale ed i lieviti devono corrispondere ai requisiti della legge 580/67 titolo V.

I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore e colore anormale e sgradevole, devono essere croccanti e spezzarsi nettamente quando sottoposti a frattura manuale e masticatura.

È escluso l'uso di grassi animali, è escluso l'uso di oli vegetali diversi dall'olio extra vergine d'oliva

Il tenore di umidità non può essere superiore al 7%.

Confezioni Devono essere ben chiuse e sigillate, riportanti tutte le indicazioni previste dalla legge, non presentare difetti e con data di scadenza sufficientemente lontana dalla data di consegna.

Fette biscottate non zuccherate

Normativa D.P.R. 23.06.1993, n° 283, sue modifiche ed integrazioni.

Caratteristiche Fette biscottate con farina bianca o integrale. Ingredienti consigliati: farina di grano tenero tipo integrale o tipo "0", lievito naturale, olio vegetale non idrogenato, preferibilmente olio extravergine di oliva, destrosio, sale, estratto di malto.

La fragranza del prodotto, l'odore, il sapore ed il colore devono essere tali da garantire la freschezza del prodotto. Il tenore massimo in umidità deve essere del 7%, il prodotto deve essere fornito in monoporzione.

Non sono ammessi grassi animali né grassi vegetali idrogenati.

Confezioni Devono presentarsi chiuse e sigillate e riportare tutte le indicazioni previste dalla legge.

Biscotti

Normativa D.P.R. 23.06.1993, n° 283, sue modifiche ed integrazioni.

Caratteristiche La fragranza del prodotto, l'odore, il sapore ed il colore dovranno essere tali da garantirne la freschezza. Contenuto medio in carboidrati 76,5 %, grassi 10% per 100 gr.

Devono possedere i requisiti propri dei prodotti da forno aventi una perfetta lievitazione e cottura.

La composizione espressa in ingredienti principali deve essere la seguente: farina di tipo "0" o di "tipo 1" e/o di "tipo 2" e/o di "tipo integrale", zucchero e/o miele, burro o grassi vegetali non idrogenati, uova, latte, polvere lievitante.

Non devono contenere additivi o altri ingredienti nel rispetto del Decreto n° 209 del 27/2/96 e successive modificazioni (Decreto n° 250 del 30/4 /98), a eccezione degli agenti lievitanti.

Non è ammessa la presenza di strutto.

Confezioni Devono presentarsi chiuse, sigillate e riportanti tutte le indicazioni previste dalla legge.

Dolci

Caratteristiche I dolci devono essere prodotti da forno a perfetta lievitazione e cottura. Devono essere prodotti con farine di grano tenero tipo "0" e "00" od integrali e esenti da additivi chimici, dolcificati solo con zucchero o miele. È vietato l'impiego di oli e grassi idrogenati.

Confezioni Confezionati e sigillati in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi.

Vengono richiesti croissant, crostata di frutta, colomba da kg.1

Confettura di frutta

Normativa D.P.R.401 dell' 08.061982

Caratteristiche Confettura di qualità extra di pesca, albicocca, fragola, ciliegia, prevalentemente costituita da frutta intera o in pezzi, gelificata, ben cotta, traslucida; l'aroma, il sapore, il colore devono richiamare le caratteristiche della frutta di provenienza.

All'esame organolettico non si devono riscontrare : caramellizzazione degli zuccheri, sapori estranei, ammuffimento, presenza di frammenti di noccioli o gli stessi interi, presenza di foglie, insetti o altro materiale estraneo. Ingredienti

principali zucchero, frutta, pectina (quale gelificante) non accetti altri additivi o conservanti. L'etichetta secondo la norma D.P.R. 322/82

Confezione Monoporzioni da 25 gr. al gusto di pesca, albicocca, ciliegia, prugna, frutti di bosco, fragola

Vengono altresì richiesti monoporzioni di crema spalmabile alla nocciola (Nutella), miele italiano monoporzione in conf. da gr.20

LOTTO 10

The e camomilla

Prodotto preparato per infuso monouso e in sacchetti di granulato per distributori automatici. E' richiesto anche il the deteinato.

Latte granulato latte in polvere granulato in conf. da kg 1.

Caffè

Caffè granulato e in cialde per distributori automatici.

Zucchero

Normativa L. 31.3.80, n. 139

Caratteristiche Di tipo semolato, a media granulosità e non deve presentare residui di insetti o impurità. Lo zucchero deve contenere al massimo 15mg./kg. di anidride solforosa.

Confezione Le confezioni devono essere a tenuta, integre e riportare la denominazione, il peso netto, il nome e l'indirizzo del fabbricante o del rivenditore stabiliti all'interno della CEE e la sede dello stabilimento produttore. Richiesto in bustine monodose. Richiesto altresì lo zucchero di canna.

Edulcorante

Per ospiti con patologie particolari è necessaria la fornitura di **Edulcoranti** privi di calorie, in sostituzione del saccarosio.

LOTTO 11

La merce deve:

- a) presentare le caratteristiche organolettiche delle specie e delle coltivazioni richieste;
- b) essere omogenea e uniforme e le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica e alla medesima coltivazione e zona di produzione;
- c) essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di conservazione in seguito ad improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in cella frigorifera, né gemente acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche o in seguito a naturali processi di sovra maturazione;
- d) il grado di maturazione della frutta consegnata deve essere atto al pronto consumo dei prodotti medesimi o a un consumo dilazionato se questo verrà comunicato al DEC. Non sono tollerati frutti sovra maturi o con maturazione troppo arretrata;
- e) la frutta deve essere di selezione accurata, esente da difetti visibili esteriormente (sull'epicarpo) e occulti (interiormente). I frutti devono essere turgidi e in ottimo stato di conservazione, sono esclusi quelli avvizziti e appassiti, non devono essere bagnati artificialmente né presentare acqua di condensazione nella superficie esterna per improvviso sbalzo termico o inadeguato trasporto, non devono gemere acqua di vegetazione per ferite o abrasioni meccaniche o in seguito a naturali processi di sovra maturazione;
- f) i frutti non devono essere attaccati da parassiti animali e vegetali, essere sani e resistenti.

La frutta fornita deve essere della qualità e pezzatura di seguito indicata:

Kivi:

Devono possedere le caratteristiche generali citate. La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 70/90.

Albicocche:

Devono possedere le caratteristiche generali citate. La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 50/70.

Angurie:

Devono possedere le caratteristiche generali citate.

Arance:

Devono possedere le caratteristiche generali citate. Dovranno essere esenti da colorazioni anomale e da inizi di essiccamento, non dovranno essere molli o avvizzite, la buccia non dovrà essere eccessivamente grossa e rugosa né gonfia, né distaccata dagli spicchi, né deformata.

Le arance devono provenire dalle zone di produzione della Sicilia e della Calabria (varietà: tarocco, moro, Valencia, sanguinella, Navel). La grammatura dovrà essere compresa nei limiti di gr. 150/180.

Banane:

Devono possedere le caratteristiche generali citate. La grammatura dovrà essere compresa nei limiti di gr. 150/180.

Cachi:

Devono possedere le caratteristiche generali citate. I frutti devono essere caratterizzati dalla buccia liscia e sottile, la colorazione deve variare dall'arancione al rosso scarlatta intenso. La consistenza deve essere morbida. I cachi devono provenire dalle zone di produzione della Campagna, Romagna, Sicilia. Le varietà da fornire sono: Loto di Romagna, Vaniglia della Campania, Fuyu, Kawabata, Suruga.

La grammatura dovrà essere compresa nei limiti di gr. 120/150.

Ciliegie:

Devono possedere le caratteristiche generali citate. Inoltre i frutti devono essere provvisti di peduncolo ed esenti da bruciature, lesioni, ammaccature e difetti causati dalla grandine. Il calibro minimo ammesso è di mm. 17. Produzione Veneto, Emilia Romagna e Toscana.

Fragole:

Devono possedere le caratteristiche generali citate. Inoltre i frutti devono essere freschi, interi, sani, senza ammaccature, lesioni, alterazioni. Le varietà da fornire sono le Belrubi, Pocahontas, Gorella e Carezza.

Clementini:

Devono possedere le caratteristiche generali citate. Dovranno essere esenti da colorazioni anomale e da inizi di essiccamento, non dovranno essere molli o avvizziti, la buccia non dovrà essere eccessivamente grossa e rugosa né gonfia, né distaccata dagli spicchi, né deformata. I clementini devono provenire preferibilmente dalle zone di produzione della Puglia e della Calabria. La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 60/80.

Mele:

Devono possedere le caratteristiche generali citate. Le varietà da fornire sono le Golden, Stark, Granny Smith, Fuji e Royal gala. La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 150/180. Devono essere fornite mele di provenienza Trentino Alto Adige e Lombardia.

Meloni:

Devono possedere le caratteristiche generali citate. Le varietà da fornire sono i retati ed i cantalupi dalla polpa giallo aranciata.

Pere:

Devono possedere le caratteristiche generali citate. Le varietà da fornire sono le Williams, Abate, Kaiser, Conference. La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 150/180. Devono essere fornite pere di provenienza Emilia Romagna e Lombardia.

Pesche:

Devono possedere le caratteristiche generali citate. Le varietà da fornire sono a polpa gialla, polpa bianca, noci nettarine e percoca. La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 120/180. Le pesche devono provenire dalle zone di produzione del Veneto, dell'Emilia Romagna, della Toscana e della Puglia.

Susine:

Devono possedere le caratteristiche generali citate. Il peduncolo può essere danneggiato o mancante purché non risultino possibilità di alterazioni del frutto. Le varietà da fornire sono California Blue, Fiorentina e Goccia d'oro. La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 50/70.

Uva:

Deve possedere le caratteristiche generali citate. Le varietà da fornire sono l'uva bianca Pizzutella, Regina e Italia, l'uva nera Rosada – Produzione Italiana. Deve essere costituita da grappoli aventi bacche asciutte, mature e di colorazione uniforme. I grappoli devono presentarsi di media lunghezza rispetto alla coltivazione; privi di accentuata acinellatura, nonché privi di bacche difettose, ammaccate, marcescenti e passerinate. Gli acini dovranno essere ben attaccati al grappolo e ricoperti della loro pruina.

Limoni:

Produzione Sicilia. Devono essere di forma ovoidale con epicarpo liscio; gli stessi devono essere indenni da alterazioni di natura parassitaria o prodotte da fumigazioni cianidriche o fitofarmaci, nonché da infezioni da batteri o funghi; inoltre non devono presentare lesioni e/o cicatrizzazioni.

PASSATA DI FRUTTA

La purea è il prodotto della setacciatura della parte commestibile dei frutti interi o pelati.

Deve rispondere a quanto previsto dal DLgs 1510 del 21/05/2004.

L'etichettatura deve essere conforme al DLgs 109/1992 e s.m.i.

La grammatura delle monoporzioni sarà di g 100.

Le monoporzioni dovranno contenere 100% di polpa di frutta, di gusti vari, protetta con capsula easy-peeling in alluminio ad uso alimentare.

Lo shelf-life indicato sulla confezione deve essere almeno di 6 mesi dalla data di produzione.

Il prodotto non deve presentare alcuna alterazione e deve essere esente da anidride solforosa e antifermentanti aggiunti.

Non deve contenere né zuccheri aggiunti né conservanti, coloranti, pesticidi, contaminanti.

VERDURA FRESCA E ORTAGGI:

Tutti gli ortaggi forniti dovranno essere di prima qualità secondo le norme previste dalle vigenti leggi e regolamenti (Reg. CEE 2251/92; D.L. 339/92 e successive modifiche e integrazioni, art. 3 e 4 legge 268/67).

La pezzatura dei singoli ortaggi deve essere uniforme e omogenea all'interno della confezione e comunque conforme alle disposizioni legislative vigenti.

In particolare la merce deve:

- a) presentare le caratteristiche organolettiche delle specie e delle coltivazioni richieste;
- b) essere di recente raccolto, omogenea e uniforme, e le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica e alla medesima coltivazione e zona di produzione;
- c) essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di conservazione in seguito ad improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in cella frigorifera, né gemente acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche o in seguito a naturali processi di sovra maturazione; priva di terrosità sciolte o aderenti, di altri corpi o prodotti eterogenei;
- d) aver raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta al pronto consumo. In ogni caso non dovranno esser forniti prodotti sottoposti a maturazione artificiale o che abbiano subito trattamenti tecnici per favorire la colorazione e la consistenza vegetale;
- e) essere omogenea per maturazione, freschezza e di pezzatura uniforme; deve essere priva di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso. Gli ortaggi devono essere di selezione accurata, esente da difetti visibili esteriormente (sull'epicarpo) e occulti (interiormente);
- f) non deve presentare tracce di appassimento, alterazioni e fermentazione anche incipienti;
- g) non deve aver subito trattamenti tecnici per accelerare o ritardare la maturazione, favorire la colorazione e la consistenza del vegetale.

Carote:

Dovranno essere lisce, intere, senza segni di ammolimento, non germogliate, né legnose o biforcute. Il calibro minimo nella sezione massima dovrà essere di 20 mm. le foglie dovranno esser strappate o tagliate vicino al colletto senza tagliare le radici.

Cipolle:

I bulbi devono essere interi, sani, puliti, sufficientemente secchi per l'uso previsto (per le cipolle provenienti dalla conservazione almeno le prime due tuniche esterne e l'eventuale stelo devono essere completamente secchi). Devono essere resistenti e compatti, non germogliati, privi di stelo vuoto e resistente, praticamente privi di ciuffo radicale.

Agli:

I bulbi devono essere di forma regolare e intera. Devono essere di origine italiana e presentarsi puliti e senza corpi estranei o insetti, non devono essere germogliati, né essere stati trattati con radiazioni. Devono presentarsi in ottimo stato di conservazione.

Broccoli

Ortaggio della famiglia delle crucifere dal sapore caratteristico. Il suo colore è prevalentemente verde.

Si deve presentare ben chiuso, compatto, sodo, dal colore vivo ed intenso. I gambi devono essere ben chiusi, le foglie devono essere di un bel verde, consistenti e fragili al tatto, carnose e devono rompersi con suono secco. Non deve avere cime fiorite.

Pomodori:

Devono essere sani, puliti, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei. Devono avere la polpa resistente, senza ammaccature e screpolature. Il grado di maturazione deve essere omogeneo e tale che li renda adatti al consumo nello spazio di due o tre giorni.

Zucchine:

Devono essere sane e intere, consistenti, prive di umidità esterna e di odori e sapori estranei, di sviluppo sufficiente ma con semi appena accennati e teneri. La forma dovrà essere allungata e il colore verde scuro. La pezzatura deve essere omogenea e compresa nei limiti di gr. 100/200.

Melanzane:

Le bacche dovranno essere sufficientemente sviluppate (senza sviluppo eccessivo di semi) e con polpa non fibrosa, consistenti, munite del calice e del peduncolo, esente da bruciature da sole. Il diametro minimo delle melanzane lunghe deve essere di cm. 4 e la larghezza minima di cm. 10. Per le melanzane globose il diametro dovrà essere di cm. 7.

Cavolfiore:

Devono avere infiorescenze ben formate, resistenti, bianco avorio, compatte e in boccio, esenti da danni da roditori. Il peso non deve essere inferiore a gr. 300.

Finocchi:

I grumoli devono essere consistenti, non prefioriti, privi di germogli visibili all'esterno. Le radici devono essere asportate con taglio netto alla base del grumolo, le guaine devono essere serrate e carnose, tenere e bianche. La lunghezza delle coste fogliari della parte centrale non dovrà superare i cm. 10, il calibro minimo dovrà essere di 6 cm.

Ortaggi a foglia:

Tipi utilizzati: prezzemolo, basilico, sedano, indivia, lattuga, radicchio, spinaci e bietola. Devono essere sani, interi, puliti e mondati, turgidi, non prefioriti, privi di umidità esterna anormale, privi di odori e sapori estranei, privi di foglie gialle e rinsecchite.

Lattughe, indivie ricce e scarola: i cespi non dovranno essere prefioriti e aperti; il torsolo dovrà essere tagliato in corrispondenza della corona delle foglie esterne. La lattuga dovrà avere un sol grumolo e ben formato. La pezzatura non dovrà essere inferiore a:

- lattughe, indivie ricce e scarole coltivate all'aperto: gr. 150 al cespo;
- lattughe coltivate sottovetro: gr. 80 al cespo;
- indivie ricce e scarole coltivate sottovetro: gr. 100 al cespo.

Radicchio: i cespi dovranno essere sufficientemente sgrondati, nel caso che siano stati lavati; la radice dovrà essere tagliata con taglio netto, la sua lunghezza non potrà eccedere i cm. 4 e dovrà essere privata delle radici secondarie. I cespi dovranno inoltre essere ben sviluppati e consistenti.

Ortaggi pronti confezionati:

Tipi utilizzati: insalata mista (insalata riccia, insalata milano, insalata chioggia) e carote julienne.

Devono essere fresche e dalle caratteristiche sensoriali intatte (aspetto, sapore e croccantezza), quindi di colore acceso, ben lavate e senza segni di appassimento. Non devono essere presenti tracce di terriccio, né insetti o altri infestanti. Questi ortaggi potranno essere confezionati in vaschette o buste da kg. 1,00 e KG. 0,500.

Barbabietole cotte:

Si tratta della Barbabietola da orto. Deve essere di colore rosso intenso, brillante, pulita e sana, senza spaccature, ammaccature, lesioni, senza segni di degradazione dovuti alla cottura, esente da odori e sapori anormale. Le dimensioni ottimali dovranno essere comprese fra 5 e 8 cm di diametro misurato a livello della sezione equatoriale dell'alimento.

PATATE:

Devono essere patate comuni e patate novelle di morfologia uniforme, con pezzatura non inferiore a mm. 45 e devono avere le caratteristiche proprie di ogni singola coltivazione nazionale. Le patate devono essere selezionate per qualità e pezzatura e le singole partite devono appartenere a una sola coltivazione e varietà. La pezzatura può essere inferiore a quella prescritta, soltanto nel caso di prodotto novello. Sono escluse dalla fornitura le patate che presentano tracce di verde (solanina) e di germogliazione incipiente, nonché quelle affette da alterazioni dovute ad agenti fungini, parassitosi, da virus e alterazioni diverse. Le patate devono inoltre essere spazzolate, esenti da odori e retrogusti di qualunque origine, avvertibili prima o dopo la cottura del vegetale.

Patate pelate e confezionate (intere o a spicchi):

Le confezioni sottovuoto devono essere sigillate senza rottura, difetti o altro e riportare le indicazioni di cui all'art. 3 del d.lgs. n. 109/1992. Le confezioni devono essere di kg. 10 con indicazioni del prodotto, ingredienti e data di preferibile consumo. Le buste devono essere di materiale plastico per alimenti, senza fenomeni di ossidazione e trasformazioni microbiche.

LOTTO12

I legumi secchi devono essere:

- puliti;
- di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma
- sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali
- privi di muffe, insetti o altri corpi estranei
- privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o di stoccaggio
- uniformemente essiccati (l'umidità della granella non >13 %).

Cultivar richieste Lenticchie: di Villalba, Leonessa, Altamura, Normanno, Castelluccio. Ceci: Cottoio, Migno, Principe. Fagioli: Borlotto, Scozzese, Cannellino, di Spagna, di Lima.

Il confezionamento dei legumi secchi deve avvenire in sacchi di juta di peso da 5 a 20 kg.

L' orzo in grani deve essere di granella uniforme, integra, pulita, di colore giallo paglierino. Il prodotto deve essere indenne da parassiti e corpi estranei

Confezioni preferibilmente da 1 kg ad un massimo di 3 kg.

N.B.: L'A.O. si riserva la facoltà di attivare, nell'ambito del quinto d'obbligo, durante il periodo contrattuale, forniture di derrate monoporzioni e/o specifici alimenti, quali a titolo esemplificativo e non esaustivo:

- formaggi monoporzioni (asiago, provolone);
- affettati monoporzioni (esempio: prosciutto cotto, crudo, speck);
- formaggi freschi (fiocchi di latte);
- monoporzioni di condimenti di solo aceto;
- latte di soia e latte di riso.