



**FORNITURA DI PANE FRESCO, LATTE FRESCO, TROTE FRESCHE E DERRATE ALIMENTARI
OCCORRENTI ALLE STRUTTURE DELL'AZIENDA PROVINCIALE PER I SERVIZI SANITARI DELLA
PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO**

*il servizio è prestato nel rispetto del “Programma per l'orientamento dei consumi e l'educazione
alimentare” di cui alla delibera della Giunta Provinciale
n. 27 di data 20 gennaio 2017*

**CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE, QUALITATIVE E REQUISITI
IGIENICO-SANITARI DEI PRODOTTI ALIMENTARI**

INDICE

LOTTO DA 1 A 6 – PANE FRESCO

LOTTO 7 – PRODOTTI LATTIERO CASEARI E LATTE FRESCO

LOTTO 8 – TROTE FRESCHE

LOTTO 9 – PRODOTTI SURGELATI

LOTTO 10 – CARNI FRESCHE, SALUMI E UOVA

LOTTO 11 – DERRATE SECCHIE

LOTTE DA 1 A 6: PANE FRESCO

Tutto il pane deve essere prodotto in pezzi da 40 gr. In caso di emergenza in cui la fornitura venga fatta con pezzatura superiore dovrà essere comunque garantito lo stesso numero di pezzi e il pagamento sarà effettuato in base al numero dei pezzi moltiplicato per 40 gr.

Ogni tipo di pane richiesto dovrà:

- essere confezionato in formati di peso non superiore a grammi 40 cad., senza additivi, lievitato regolarmente e ben cotto;
- essere fresco (non rafferma) prodotto non oltre tre ore prima di ciascuna consegna;
- presentare una crosta omogenea priva di fessure, in giusto spessore, di colore bruno-dorato, lucente e friabile;
- essere privo di odori e sapori sgradevoli (sapore eccessivo di birra, odore di rancido, di muffa o di altro);
- avere la mollica a porosità regolare, asciutta, non attaccaticcia, bianca, uniformemente occhiata, spugnosa ed elastica e non deve impastarsi alla masticazione o sotto la pressione delle dita;
- l'impasto del pane dovrà risultare privo di "grumi" di farina ed all'esame al microscopio non dovranno risultare elementi estranei e tanto meno farina di semi nocivi;
- il pane, inoltre, dovrà contenere residui di fitosanitari nei limiti stabiliti dal DM 27/08/2004 e successive modifiche ed integrazioni e avere un tenore di micotossine al di sotto dei limiti fissati dall'allegato del Regolamento (CE) n. 1831/2003.

E' vietata la fornitura di pane che abbia subito processi di congelamento, riscaldato o rigenerazione.

Il pane dovrà essere trasportato con contenitori puliti, di materiale idoneo dichiarato per alimenti e lavabile, con adeguata e igienica copertura e/o in sacchetti di carta, idonea per alimenti, puliti e chiusi. Le modalità di produzione, confezionamento, immagazzinamento e distribuzione devono essere tali da garantire una adeguata igiene del prodotto fino al consumo, in osservanza delle vigenti leggi sull'igiene degli alimenti.

L'appaltatore, nel dar corso alle forniture, dovrà adottare le misure necessarie per garantire l'igiene della merce secondo le disposizioni indicate dal Reg. 853/2004/CE.

La panificazione con farina tipo "0" con provate caratteristiche di buon valore rispetto ai parametri tecnici in uso e con l'impiego di olio extravergine di oliva (per il pane all'olio extravergine di oliva) in quantità tale che la materia grassa totale sia superiore al 3% sulla sostanza secca, non potrà essere impiegato nessuno degli additivi consentiti dal D.M. 27/2/96 n. 209.

Non sarà ammessa l'aggiunta di grassi animali né come tali, né sotto forma di emulsionanti, siano essi per condimento o per miglioramento del pane.

Le farine impiegate dovranno possedere le caratteristiche di composizione relativamente al contenuto di umidità, ceneri, cellulosa e sostanze azotate previste dalla legge e non dovranno essere trattate con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dal D.M. n° 209 del 27/2/96 e successive modifiche.

Si richiede che per tutti i prodotti sia inviata relativa scheda tecnica con indicati ingredienti e allergeni come previsto dal Regolamento europeo 1169/2011.

Il pane consegnato dovrà avere le caratteristiche ed i requisiti previsti dalle L.283/62, L.580/67 e DPR 502/98 e successive modificazioni.

Elenco prodotti richiesti e caratteristiche:

1. *Pane all'olio-mediterraneo / spaccatina comune: dovrà essere prodotto con farina di grano tenero tipo "0".*
2. *Pane multicereale: oltre alle caratteristiche di base del pane, il pane di tipo "multicereale" dovrà essere confezionato preferibilmente con almeno alcuni tra i seguenti ingredienti: farina di grano*

tenero tipo "0", farina di segale integrale, farina di cereali maltati, farina di soia, farina d'avena, farina d'orzo, farina di mais, farina di riso.

3. *Pane integrale: oltre alle caratteristiche di base del pane, il pane integrale dovrà essere prodotto con farina di grano tenero integrale, farina di grano tenero tipo "0".*

LOTTO 7: PRODOTTI LATTIERO CASEARI E LATTE FRESCO

LATTE

Il latte fresco di alta qualità di provenienza nazionale, pastorizzato intero o microfiltrato e parzialmente scremato(a seconda delle esigenze di impiego), dovrà essere fornito in confezione da litri 1 con tappo richiudibile ed in grado di proteggere il prodotto da contaminanti esterni.

I prodotti devono essere conformi alle normative vigenti in materia.

L'appaltatore dovrà essere in grado di garantire e documentare la "rintracciabilità di filiera" ossia la storia dei passaggi e dei processi che hanno interessato l'alimento lungo tutto il percorso produttivo, dalla produzione primaria alla distribuzione finale ai sensi dell'art. 18 del Reg. CE n. 178 del 28 gennaio 2002.

La consegna del latte fresco deve essere effettuata il giorno successivo alla data di confezionamento.

1. *Latte fresco intero da 1 lt.*
2. *Latte fresco parzialmente scremato da 1 lt.*
3. *Latte parzialmente scremato UHT a lunga conservazione: confezione da ml 500; 1,6% grassi.*
4. *Latte parzialmente scremato UHT a lunga conservazione: confezione da l 1; 1,6% grassi.*
5. *Latte delattosato ad alta digeribilità: UHT, lattosio meno dello 0,1%, confezione da l 1.*

YOGURT

Preparato con latte pastorizzato, in confezioni da g 125.

Per tutti i tipi di yogurt, si richiede **etichettatura nutrizionale** come da legislazione vigente su ogni singola confezione (vasetto).

Categoria: prodotto a base di latte.

Tipo: latte fermentato acido.

Durabilità residua dalla consegna: almeno 30 giorni. Consegna entro la prima settimana dal confezionamento.

Etichettatura: come da legislazione vigente su ogni singola confezione (vasetto).

Confezionamento e imballaggio: in vasetti/vaschette da g 125; in materiale plastico con chiusura termosaldata in alluminio contenute in imballaggi di cartone aperti in numero variabile da 20 a 40.

Requisiti produttivi:

- rispondenza alla normativa vigente in materia igienico sanitaria;
- rispondenza alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nella norma UNI 10358:1993 e sue eventuali revisioni ed aggiornamenti;
- 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; produzione in stabilimenti ubicati in Italia;

- documentazione comprovante le disposizioni di legge in materia igienico sanitaria, di benessere animale, di alimentazione animale e di trattamenti farmacologici.

Il prodotto deve essere totalmente esente da difetti organolettici.

Yogurt magro

Ingredienti: Latte vaccino scremato, *Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus bulgaricus*, zucchero ed eventuali aromi. Assenza di coloranti, conservanti e addensanti, additivi alimentari o glutine.

Grassi: non superiori al 0,1%.

Yogurt alla frutta

Ingredienti: Yogurt di latte intero pastorizzato con fermenti lattici vivi (*Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus bulgaricus*), frutta, anche sotto forma di purea ben omogenea al coagulo, da agricoltura biologica (albicocca, fragola, banana, mirtillo) ai sensi della legislazione vigente in materia, in quantità variabile dal 5 al 20%. Assenza di coloranti, conservanti e addensanti, additivi alimentari o glutine.

6. *yogurt intero naturale*;
7. *yogurt magro naturale*;
8. *yogurt intero alla pesca albicocca*;
9. *yogurt intero alle fragole*;
10. *yogurt intero ai frutti di bosco*;
11. *yogurt intero alla banana*;
12. *yogurt intero alla ciliegia*;

PANNA DA CUCINA UHT

13. *Panna da crema di latte, grasso minimo 20%: confezioni in Tetra Pack da ml 500.*

BURRO

Prodotto con panna pastorizzata. Deve essere consegnato fresco e non essere stato sottoposto a congelamento.

Categoria: prodotto a base di latte. Prodotto ottenuto dalla crema di latte vaccino pastorizzato.

Uso: prodotto da tavola e per preparazioni.

Durabilità residua dalla consegna: almeno 2 mesi.

Etichettatura: come da legislazione vigente su ogni singola confezione (pani e panetti).

Confezionamento e imballaggio:

- in pani di circa 1 Kg incartati e sigillati, imballati in scatole di cartone di 10 pani;
- in monoporzioni da circa 10 gr incartate, poste in scatole di cartone da circa 100 porzioni.

Caratteristiche richieste:

- prodotto di colore bianco (una colorazione più giallastra, non solo superficiale, ma dell'intero panetto, è da considerarsi normale se il burro è stato prodotto nei mesi estivi e proveniente da animali alimentati con foraggi freschi), solido, omogeneo, di sapore caratteristico e gradevole;
- tenore minimo di grassi lattieri 82%, massimo 90%;
- tenori massimi d'acqua 16%;
- estratto massimo secco non grasso 2%;
- assenza di coloranti e conservanti.

Requisiti produttivi:

- 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;
- produzione in stabilimenti ubicati in Italia che documentino l'esclusivo utilizzo nella produzione del burro fornito da aziende di produzione site in Italia;
- documentazione comprovante l'ottemperanza da parte delle aziende di produzione latte alle disposizioni di legge in materia igienico sanitaria, di benessere animale, di alimentazione animale e di trattamenti farmacologici.

Il prodotto deve essere totalmente esente da difetti organolettici.

14. *burro confezione da kg 1.*

15. *burro porzioni monodose da g 8.*

FORMAGGI

Per tutti i formaggi si richiede ***etichettatura nutrizionale***.

Grana padano o grana trentino deve avere le seguenti caratteristiche:

- pasta dura di 1° scelta, cotta a lenta maturazione;
- preparato esclusivamente con latte intero di vacca;
- pasta di colore paglierino, sapore ed aroma fragrante, delicato, saporito, ma non piccante;
- struttura minutamente granulare con frattura a scaglia, con occhiatura minuta, appena visibile;
- crosta regolarmente formata, continua, priva di screpolature, cavità e fessure, dello spessore da 4 a 8 mm.;
- con non meno del 32% di materie grasse sulla sostanza secca;
- umidità non più del 34%;
- privo di batteri patogeni ed esente da indici microbiologici di inquinamento fecale;
- con non meno di 18 mesi di stagionatura o comunque avere una stagionatura che rispetti i disciplinari di produzione dei su citati formaggi;
- proveniente dalle zone indicate dal D.P.R. 30.10.1995 n. 1269 alla voce "Grana Padano".

Il formaggio grana potrà essere impiegato per le preparazioni alimentari e come condimento per primi piatti.

Altri formaggi: dovranno possedere le caratteristiche fisiche ed organolettiche proprie di ciascun formaggio, provenire da latte ottenuto da stalle risanate, essere di 1° qualità, risultare non amari, di consistenza normale e non viscosa, non dovranno presentare macchie estranee al loro colore tipico; all'esterno non dovranno presentare screpolature, fenditure e fori. La pasta del formaggio dovrà presentarsi omogenea ed al suo giusto punto di maturazione e deve avere una stagionatura consona al tipo di prodotto ed al rispetto di eventuali disciplinari di produzione. Tutti i formaggi devono essere confezionati, qualora non consegnati in forme intere; essere conservati e trasportati in modo che vengano rispettate le indicazioni fornite dal produttore.

Tutti i formaggi all'analisi microbiologica dovranno risultare privi di batteri patogeni ed esenti da indici microbiologici di inquinamento fecale.

Tutti i formaggi non devono presentare alterazioni esterne o interne, né muffe in eccesso o non caratteristiche. Devono riportare sulle confezioni le indicazioni di legge. Per i formaggi non riportanti

sulla confezione tali indicazioni, il fornitore è tenuto a possedere e presentare, su richiesta di APSS, la documentazione relativa ai dati sopra elencati; in particolare:

Il gorgonzola: dovrà essere di latte di vacca, molle, ad acidità naturale ed a maturazione media, crosta sottile, contenuto in materia grassa riferita alla sostanza secca, non inferiore al 48%.

La ricotta: dovrà essere ottenuta dal siero residuo della cagliata, riscaldato e opportunamente acidificato. Non deve avere sapore acido o amaro, aspetto spugnoso, e/o colorazione anomala; deve essere priva di conservanti. Il prodotto commerciale non deve avere vita superiore a 10 giorni dalla produzione e deve essere consegnato in confezioni sottovuoto.

Tipo Italico e similari: formaggio caratterizzato da diversi nomi brevettati, prodotto con latte intero, coagulazione in piccole partite. Contenuto in materia grassa riferita alla sostanza secca non inferiore al 50%.

Formaggio tipo fontina (Fontal): dovrà essere di latte intero di vacca ad acidità naturale di fermentazione; di pasta elastica, piuttosto molle, con scarsa occhiatura, fondente in bocca; di colore leggermente paglierino, sapore dolce caratteristico.

Crescenza (Stracchino): dovrà essere di latte intero, coagulato con presame liquido di circa 30- 40 minuti a 31-33° C, contenuto in materia grassa riferita alla sostanza secca non inferiore al 50%.

Formaggi molli: a pasta cruda, confezionati con latte intero, pasta dal colore bianco al giallo paglierino, morbida; grasso sulla sostanza secca minimo 50%.

Mozzarelle: ottenute da latte intero di vacca, pasta bianca, morbida, senza crosta, delicatamente filata, lattiginosa, di sapore dolce gradevolmente acidulo; grasso sulla sostanza secca minimo 44%; confezionate in forma ovale; del peso di grammi circa 100 g caduna, racchiuse, con il loro latticello o altro liquido di governo, singolarmente od in confezione multipla per comunità, in appositi involucri debitamente sigillati, sui quali dovranno essere riportati i dati richiesti dalle disposizioni legislative in materia. E' assolutamente vietata la somministrazione del prodotto non racchiuso in confezioni sigillate. È possibile l'uso per porzionamento della medesima pasta in forma di "trecce". Sono tassativamente esclusi i formaggi difettosi secondo la buona tecnica casearia.

16. *Grana trentino o Grana padano confezionato in ottavi sotto vuoto kg 6: deve essere "scelto" cioè non avere difetti di crosta o di struttura interna. Si richiede che l'appaltatore dichiari espressamente che, per tutta la durata della fornitura, il prodotto "proviene da forme di Grana trentino o Grana padano scelto". Stagionatura minima 18 mesi.*
17. *Grana trentino o Grana padano in confezioni monodose del peso cad. di g 60: la confezione deve riportare l'autorizzazione del Consorzio. Deve provenire da forme esenti da difetti di crosta o di struttura interna. Si richiede che l'appaltatore dichiari espressamente che, per tutta la durata della fornitura, il prodotto "proviene da forme di Grana trentino o Grana padano scelto".*
18. *Grana trentino o Grana padano grattugiato "fresco" in confezioni da kg 1: il formaggio deve essere posto sotto vuoto subito dopo essere stato grattugiato. La confezione deve riportare l'autorizzazione del Consorzio. Deve provenire da forme esenti da difetti di crosta o di struttura*

interna Si richiede che l'appaltatore dichiari espressamente che, per tutta la durata della fornitura, il prodotto "proviene da forme di Grana trentino o Grana padano scelto".

- 19. Grana trentino o Grana padano grattugiato "fresco" in bustine da g 5: la confezione deve riportare l'autorizzazione del Consorzio. Deve provenire da forme esenti da difetti di crosta o di struttura interna Si richiede che l'appaltatore dichiari espressamente che, per tutta la durata della fornitura, il prodotto "proviene da forme di Grana trentino o Grana padano scelto".*
- 20. Asiago tipico DOP pressato, in forme: preparato con latte pastorizzato. Forma da circa kg 14; la forma è divisa in 4 spicchi sottovuoto di circa kg 3,5 cad..*
- 21. Asiago d'allevio (mezzano) DOP in forme: con stagionatura minima di 120 giorni. Forma da circa kg 14; la forma è divisa in 4 spicchi sottovuoto di circa kg 3,5 cad..*
- 22. Tipo Fontal, in forme: preparato con latte intero vaccino pastorizzato. Contenuti in materia grassa riferiti alla sostanza secca non meno del 45 %. Stagionatura : 40 - 60 giorni. Forma da circa kg 11,5; la forma è divisa in 4 spicchi sottovuoto di circa kg 3,0 cad..*
- 23. Tipo Italico, in forme: formaggio preparato con latte pastorizzato, a media maturazione, con crosta, a forma di parallelepipedo, stagionatura di 20-40 giorni, del peso di circa kg 2, posto sottovuoto.*
- 24. Crescenza o Stracchino confezioni sigillate da kg 1.*
- 25. Crescenza o Stracchino monoporzione da circa g 100 circa: preparato con latte pastorizzato.*
- 26. Gorgonzola DOP dolce: preparato con latte pastorizzato. La forma è divisa in 8 spicchi da kg 2 ed ogni spicchio è coperto da stagnola.*
- 27. Scamorza bianca g 300: formaggio fresco a pasta filata ottenuto per coagulazione enzimatica di latte vaccino pastorizzato. Ingredienti: latte, sale, caglio, fermenti lattici. Forma: tipica, piriforme irregolare.*
- 28. Provola affumicata g 300: formaggio fresco a pasta filata ottenuto per coagulazione enzimatica di latte vaccino pastorizzato e sottoposto ad affumicatura naturale. Ingredienti: latte, sale, caglio, fermenti lattici. Forma: tipica, periforme irregolare.*
- 29. Ricotta confezioni monoporzione da g 100 circa: preparata con siero o latte vaccino pastorizzato o che, durante il processo di produzione, abbia subito un trattamento analogo alla pastorizzazione. Sostanza grassa non superiore al 10% sul tal quale, senza panna aggiunta.*
- 30. Ricotta confezione kg 1,5: preparata con siero o latte vaccino pastorizzato o che, durante il processo di produzione, abbia subito un trattamento analogo alla pastorizzazione. Sostanza grassa non superiore al 10% sul tal quale, senza panna aggiunta.*
- 31. Mozzarella confezione singola del peso sgocciolato di g 125 circa: in liquido di governo, senza conservanti.*

32. *Mozzarella in panetto kg 1: confezionata uso cucina, preparata con latte vaccino intero pastorizzato.*
33. *Formaggio spalmabile tipo Philadelphia in confezioni da circa g 70: prodotto con latte pastorizzato, crema di latte, fermenti lattici, sale e caglio, senza anidride solforosa, **senza glutine**.*
34. *Formaggio fuso,monoporzione da g 25 circa: preparato con latte pastorizzato, senza polifosfati, **senza glutine**, senza conservanti.*

BUDINI PRECONFEZIONATI

Per tutti i tipi di budini preconfezionati si richiede etichettatura nutrizionale. Devono essere prodotti con latte pastorizzato e **senza glutine**.

Il budino/dessert dovrà essere confezionato in vasetti monoporzione da 100 – 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 nocchie o caramello, agenti addensanti e/o gelificanti.

Si richiedono budini/dessert pronti al consumo al gusto: cacao, cream caramel e vaniglia.

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.

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 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 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).

35. *Budino preconfezionato – cioccolato*
36. *Budino preconfezionato – cream caramel*
37. *Budino preconfezionato – vaniglia*

GELATO

Gelato preconfezionato in confezioni monodose, almeno 6 confezioni da 90 g. Si richiede *etichettatura nutrizionale*. Senza glutine.

38. *Coppa di gelato – fiordilatte*
39. *Coppa di gelato – limone e fragola*
40. *Coppa di gelato – panna e cacao*

LOTTO 8: TROTE FRESCHE

Le trote fresche salmonate e bianche devono essere fornite in filetti da gr. 150 cad.

I prodotti devono essere conformi alle normative vigenti in materia.

I filetti devono essere preparati entro le 24 ore antecedenti la consegna. La data di preparazione deve essere indicata sul documento di trasporto.

Il pesce deve essere accuratamente toelettato, privo di spine e cartilagini.

L'appaltatore dovrà essere in grado di garantire e documentare la "rintracciabilità di filiera" ossia la storia dei passaggi e dei processi che hanno interessato l'alimento lungo tutto il percorso produttivo, dalla produzione primaria alla distribuzione finale ai sensi dell'art. 18 del Reg. CE n. 178 del 28 gennaio 2002.

Le trote fresche devono essere lavorate e depositate in stabilimenti dotati di numero di riconoscimento comunitario

La fornitura deve intendersi comprensiva dell'imballaggio, del trasporto e di ogni altra spesa occorrente per garantire la piena funzionalità della fornitura in argomento.

1. *Pesce fresco trota bianca filetto*
2. *Pesce fresco trota salmonata filetto*

La categoria di freschezza richiesta dovrà essere almeno quella di categoria A prevista dalla tabella di valutazione allegata al regolamento CEE n. 2406/96.

Non è ammesso il pesce che abbia subito processi di congelamento ed è vietata la fornitura di prodotto contenente organismi geneticamente modificati (come da attuale normativa).

I prodotti devono corrispondere alle norme di legge che regolano i prodotti ittici.

I prodotti ittici freschi, di provenienza nazionale, devono essere consegnati accuratamente ripuliti, privi di spine, in involgente protettivo idoneo che ne impedisca il contatto con l'esterno; i materiali utilizzati devono possedere i requisiti previsti dalla normativa vigente.

I prodotti non devono presentare sostanze estranee e microrganismi inquinanti e derivanti da cattiva tecnica di lavorazione (es. salmonella, Listeria monocytogenes) e devono avere carni sode, non lattiginose e spugnose.

I prodotti non devono contenere residui di antibiotici o antisettici.

I filetti non devono presentare ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne.

Sono rifiutati e respinti tutti i prodotti che al momento della consegna presentano le seguenti anomalie:

- presenza di corpi estranei;
- consistenza della carne anomala e diversa da quella del pesce fresco di appartenenza;
- odore di ammoniac;
- odore di rancido;
- colorazione giallastra;
- odore e/o sapore sgradevole o improprio;

- ammuffimenti.

L'etichettatura delle confezioni deve riportare le seguenti indicazioni obbligatorie ai sensi del Decreto del M.P.A.F. del 27/03/2002 e il Regolamento (CE) n. 2065/2001 e s. m. e i.:

- denominazione comune del pesce;
- metodo di produzione (prodotto della pesca in acque dolci, prodotto di acquicoltura);
- zona di cattura o provenienza individuate dall'art. 5 del Reg. n° 2065/2001;
- dovrà essere indicata la temperatura di conservazione anche durante il trasporto (compresa tra 0° e + 4°, preferibilmente 0°C);
- i prodotti forniti devono essere trasportati sempre sotto ghiaccio e con mezzi idonei ai sensi della normativa vigente.

In caso di comprovati motivi, l'Amministrazione si riserva la facoltà di escludere dalla fornitura prodotti provenienti da mercati in cui si sono verificati problemi che compromettono la salute pubblica.

La scheda tecnica dei prodotti offerti dovrà riportare, in lingua italiana, almeno le seguenti indicazioni:

- la denominazione;
- marchio di produzione;
- elenco degli ingredienti;
- presenza eventuali allergeni o possibile contaminazione da essi;
- le condizioni di conservazione, se necessarie;
- la durata dell'alimento – shelf-life;
- il tipo di imballaggio ed eventuali caratteristiche migliorative del medesimo (come la non permeabilità all'ossigeno, all'umidità – la schermatura dalla luce, ecc);
- eventuali particolari tecniche di condizionamento del prodotto atte a preservare il prodotto dal deperimento.

L'appaltatore dovrà comunicare tempestivamente per iscritto all'amministrazione eventuali successivi aggiornamenti o modifiche delle schede tecniche dei prodotti offerti.

LOTTO 9: PRODOTTI SURGELATI

Sulla confezione o sui documenti di accompagnamento oltre al lotto e alla data di scadenza devono figurare il paese di spedizione e l'identificazione dello stabilimento per mezzo del numero di riconoscimento ufficiale.

Dovrà essere indicato il mese, l'anno di confezione e la pezzatura pattuita (per peso netto si intende il peso del prodotto scongelato e sgocciolato).

Le confezioni catering dovranno soddisfare le seguenti condizioni:

- proteggere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto dalle contaminazioni batteriche o di altro genere;
- essere idonee a venire a contatto con le sostanze alimentari;

La temperatura di consegna non deve essere superiore ai – 15°C.

Al momento della consegna i prodotti ittici in oggetto dovranno avere almeno 8 mesi di validità conservativa.

Saranno respinte all'origine le confezioni il cui prodotto, non necessariamente tutto, presenti colorazioni ed odori anomali.

CARNI CONGELATE

Per le carni congelate, sul documento di accompagnamento dovrà essere riportata l'indicazione "congelato" e devono essere rispettate le seguenti caratteristiche:

- appartenere alla classe A/B,
- pulite, esenti da qualsiasi elemento estraneo visibile, da sporcizia e da sangue,
- prive di odori atipici,
- prive di ossa rotte sporgenti,
- prive di ecchimosi gravi.

Per rientrare nella classe A le carcasse ed i tagli di pollame devono avere una buona conformazione con petto ben sviluppato e cosce carnose. Devono presentare inoltre un sottile e regolare strato di grasso sul petto, sul dorso e sulle cosce.

Il pollame congelato o surgelato non deve presentare alcuna traccia di bruciatura da congelamento (impallidimento, rancidità, essiccamento, spugnosità) salvo se accidentali, di modesta entità, poco appariscenti su petto e cosce.

Considerato che la temperatura di magazzinaggio e di manipolazione rappresenta un elemento fondamentale per la salvaguardia di elevati standard qualitativi, viene stabilita la temperatura limite di -12 gradi alla quale devono essere conservati i prodotti congelati e di -18 per i prodotti surgelati di carne di pollame.

Le **carni di pollame** devono essere congelate appena possibile nel quadro delle procedure normali di macellazione (All. XIV, Reg. CE n. 1234/07).

I polli congelati o surgelati possono essere commercializzati soltanto se il tenore d'acqua non supera il livello tecnicamente inevitabile (All. VI direttiva 76/211/CEE).

Le **carni di pollame** congelate o surgelate devono essere presentate in imballaggi preconfezionati contenenti una carcassa di pollame o uno o più tagli di pollame del medesimo tipo o specie classificate secondo le seguenti categorie di peso nominale (quantità di prodotto che l'imballaggio si ritiene debba contenere) riportato obbligatoriamente in etichetta.

Le **carni ovine** devono essere di origine comunitaria. Le confezioni devono essere sottovuoto. Le carni devono avere caratteristiche sensoriali ineccepibili (assenza di odori e colori anomali), ed essere esenti da macchie e residui estranei.

Le **carni bovine** devono essere di origine italiana o comunitaria provenire da animali non castrati di età inferiore a 24 mesi, di categoria "A" e devono essere classificate per la conformazione con la lettera "U" oppure "R" e per lo stato di ingrassamento "2". Si richiede che l'appaltatore dichiari espressamente che per tutta la durata della fornitura le carni di bovino adulto saranno "carni di bovino adulto AU2 o AR2".

Le **carni di suino** devono essere di origine italiana o comunitaria, della categoria "leggero" e classificate nella classe di carnosità "U" oppure "R".

1. *Pollo a busto di peso non inferiore a kg 1: i busti di pollo dovranno: essere privi di collo, testa e zampe ed essere confezionati in cassette.*
2. *Petto di pollo; kg 5: petto di pollo fresco privato della pelle del peso medio di g 250 confezionato in vaschette avvolte da film plastico ben coeso.*
3. *Cosciotti con anca (di pollo) del peso medio di g 250 cadauno, confezione kg 10;*
4. *Fesa di tacchino : del peso medio mai inferiore a kg 3. Disossata e costituita dal solo muscolo pettorale. Ogni fesa proveniente unicamente da tacchino maschio deve essere confezionata in vaschetta avvolta in film plastico ben coeso.*
5. *Braciole di maiale, confezionate kg 2;*
6. *Sottofesa di vitellone*
7. *Fesa di tacchino in fettine*
8. *Filone di suino*
9. *Rotolo di coniglio*

VERDURA SURGELATA in confezione da kg 2,5

Le verdure devono essere della specie e categoria richiesta, di 1° qualità, ben lavate e perfettamente esenti da corpi estranei, da alterazioni da congelamento, con glassatura ove presente non superiore al 10%.

10. *Asparagi punte*
11. *Basilico*
12. *Bieta da coste*
13. *Broccoli calabresi rosette*
14. *Carciofi a spicchi*
15. *Carote a disco*
16. *Cavolfiori rosette*
17. *Cavolini di Bruxelles*
18. *Fagiolini fini*
19. *Finocchi quarti*
20. *Funghi champignon*
21. *Melanzane grill*
22. *Patate non prefritte*
23. *Peperoni grill*
24. *Pisellini fini*
25. *Fagioli borlotti*
26. *Prezzemolo*
27. *Spinaci*
28. *Verdure minestrone senza legumi e patate*
29. *Zucchine disco*

PESCI E MOLLUSCHI CONGELATI

Pesci freschissimi, deliscati, tipo filetti o tranci, interfogliati (filetti di merluzzo o nasello, filetti di platessa, pesce spada in tranci, seppie) e non devono essere ottenuti da prodotti ricomposti.

Sono prodotti della pesca, sottoposti ad un processo di congelazione con cui è stata raggiunta al centro del prodotto una temperatura minima di – 18° C, previa tabilizzazione termica.

Il pesce dovrà essere lavorato e depositato unicamente in stabilimenti dotati di numero di riconoscimento comunitario.

Pesca/allevamento: prodotto di provenienza nazionale od estera. Solo soggetti adulti. I pesci surgelati possono provenire da tutte le zone di pesca ad esclusione della zona FAO 61. Si esclude anche il pesce proveniente dal centro Africa.

Alimentazione: per i prodotti ittici d'allevamento in Italia l'alimentazione fornita agli animali deve essere costituita prevalentemente da materie prime prodotte in Italia. E' composta da: farine proteiche, integratore vitaminico - minerale. Tutti i componenti sono OGM free secondo la normativa vigente.

Lavorazione: rispetto delle condizioni del benessere degli animali durante la fase di pesca. Il pescato non deve mai subire un'interruzione nella catena del freddo. Il trasporto deve essere effettuato con idonei mezzi refrigerati che possano attestare il rispetto della catena del freddo lungo tutto il trasporto (procedura nel manuale di autocontrollo). Tutte le varie fasi devono essere svolte da personale perfettamente addestrato che, se del caso, interviene manualmente per garantire una lavorazione il più accurata possibile.

Modalità fornitura: i prodotti congelati o surgelati devono essere conferiti in confezioni originali chiuse. I filetti devono essere accuratamente toelettati e privati delle spine, cartilagini e pelle. Non deve inoltre essere sottoposti a trattamento con antibiotici o antisettici o aver subito fenomeni di scongelamento. La glassatura di alcuni prodotti ittici oggetto della presente fornitura, se presente dovrà essere indicata sull'imballaggio e non dovrà essere superiore al 20% del peso del prodotto.

La glassatura deve essere presente e deve formare uno strato uniforme e continuo. Allo scongelamento la polpa deve presentare odore fresco, colore vivido e lucente, consistenza soda. I pesci non devono infatti sviluppare odori sgradevoli e conservare una consistenza e odore di pesce fresco di appartenenza. Le perdite di sgocciolamento non devono superare il 5%. I prodotti non devono presentare sostanze estranee inquinanti e derivanti da una cattiva tecnica di lavorazione.

Tracciabilità: Attraverso il lotto di produzione deve essere possibile risalire alla aree di produzione o di pesca dei prodotti. Tutte le attività (allevamento, alimentazione, macellazione, lavorazione) devono essere sotto stretto controllo veterinario.

Devono essere rispettati da parte degli Operatori del Settore Alimentare tutti gli obblighi previsti dalle norme in vigore: Reg. CE 178/02, Reg. CE 852/04, Reg. CE 853/04, Reg. CE 854/04, Reg. CE 882/04, Reg. CE 2073/05, Reg. CE 2065/01, Reg. CE 1169/2011, Decreto 22 marzo 2002.

I pesci congelati richiesti sono i seguenti:

30. *Cernia in filetti: senza spina, spellati, perfettamente deliscati da g 150 o multipli senza glassatura.*
31. *Halibut in filetti: senza spina, spellati, perfettamente deliscati, senza glassatura.*
32. *Bastoncini di pesce panati da 30 g: in confezione da kg 5, bastoncini di forma regolare con panatura uniforme, carne bianca e panatura giallo-arancio.*
33. *Misto mare per primi piatti: a base di totani, cozze, vongole, gamberi.*
34. *Nasello trancio da g 150 o multipli di prodotto edibile al netto della glassatura.*
35. *Pesce spada trancio da g 150 o multipli di prodotto edibile al netto della glassatura*
36. *Platessa in filetti: senza spina, spellati, perfettamente deliscati, colore bianco avorio, pezzatura: g 140/150 al netto della glassatura.*
37. *Salmone in filetti: senza spina, spellati, perfettamente deliscati da g 700 ≈1000, senza glassatura*
38. *Seppie 21/40 intere, senza osso*
39. *Trota salmonata in filetti, di pezzatura 100/200 al netto della glassatura*

PREPARAZIONI GASTRONOMICHE REFRIGERATE E SURGELATE

Per tutti i tipi di prodotti si richiede **etichettatura nutrizionale**.

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%.

Paste fresche ripiene – 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 preparate in uno stabilimento in possesso di bollo CEE e confezionate sotto vuoto 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 ed essere conservati ad una temperatura non superiore a +10°C;

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

I 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.

Nella scheda tecnica dei ravioli deve esserci chiara identificazione del rapporto tra pasta e ripieno, in cui si certifichi la provenienza delle carni. 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.

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 nazionale.

Tortelloni di magro: la sfoglia dei tortelloni 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 avanzzi 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, grana trentino/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.

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 nazionale.

Gnocchi: dovranno essere prodotti preferibilmente con patate minimo 80%, farina di grano tenero, sale, uova, senza additivi, esaltatori di sapidità e senza grassi aggiunti. Dovranno presentare le seguenti caratteristiche:

- buona tecnica di fabbricazione;
- devono essere esenti da odori, sapori anomali dovuti ad irrancidimento e/o tecniche scorrette di conservazione;
- non devono contenere grassi vegetali idrogenati;
- non devono contenere conservanti;
- 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 avanzzi sfusi di prodotto.

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

40. *Pasta all'uovo in sfoglia surgelata da circa 30x50 cm confezione da kg 2*
41. *Ravioli di carne surgelati confezioni da kg 1*
42. *Tortelloni surgelati con ripieno di ricotta e spinaci, confezioni da kg 1*
43. *Gnocchi di patate surgelati confezioni da kg 1*
44. *Spaetzle bianchi surgelati, confezioni da kg 1: senza grassi aggiunti.*
45. *Spaetzle verdi surgelati, confezioni da kg 1: senza grassi aggiunti.*
46. *Pasta sfoglia stesa surgelata in fogli 30x50, in confezioni da kg 2,5*

LOTTO 10: SALUMI, CARNI FRESCHE E UOVA

SALUMI

La materia prima (carni) dovrà essere prodotta, sezionata e depositata unicamente in stabilimenti dotati di numero di riconoscimento comunitario.

Si specifica che i prodotti sono destinati anche all'alimentazione di pazienti celiaci e che pertanto dovranno essere senza glutine. Per tutti i salumi e gli insaccati, si richiede **etichettatura nutrizionale**.

Prosciutto cotto: il prosciutto cotto deve essere di produzione nazionale, ottenuto esclusivamente da cosce pressate e non da prodotto ricostituito, senza aggiunta di polifosfati, né caseinati, né nessun altro derivato del latte; dovrà essere garantita l'assenza di glutine (fare riferimento al prontuario AIC) e, se presenti proteine derivate dalla soia, non dovranno essere derivate da o.g.m..

Dovrà presentare cottura uniforme, privo di parti cartilaginee, con giusta distribuzione di parti grasse e magre, ben pressato senza aree vuote, senza difetti né interni né esterni, morbido e succulento, ma non acquoso, compatto al taglio, poco salato e non traslucido.

Il prosciutto deve presentare assenza di difetti interni ed esterni. In particolare non deve presentare: picchiature indici di emorragie muscolari all'abbattimento, alveolature proteolitiche, inverdimento o muffe.

All'apertura ed affettatura, il prosciutto deve presentare composizione chimica compatibile con le tabelle dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (ora Centro di Ricerca per gli alimenti e la nutrizione CRA-NUT).

Il sapore deve essere tipico, dolce, senza accentuazioni da esaltatori di sapidità: non deve presentare acidità da acido lattico derivante da inquinamento lattobacillare. Lo strato lipidico deve essere ben coeso, distribuito esternamente al prosciutto a ricoprire tutta od in parte la muscolatura. Il grasso, bianco e compatto, deve essere facilmente asportabile.

Il prosciutto cotto deve essere:

- coscia suina 90% al 95% (alta qualità);
- esclusivamente di coscia intera senza polifosfati aggiunti e senza derivati del latte e glutine;
- assolutamente non ricomposto;
- di forma "stampo a botticello" ;
- con aspetto esterno liscio ed uniforme in assenza di gelatina;
- aspetto interno non eccessivamente umido senza sfesature e cavità, di colore rosa vivo con un profumo leggermente aromatizzato;
- peso medio circa di 8kg e comunque non superiore a 10kg;
- il grasso non deve essere presente in porzione eccessiva, e non deve essere di colore giallo;
- l'aroma deve essere fragrante e caratteristico e il sapore delicato e dolce, poco salato e senza glutine.

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

Prosciutto crudo: il prodotto deve:

- pesare normalmente tra i 6,5 e i 7,5 kg;
- avere tempi di stagionatura superiore a mesi 12;
- possedere un tenore di umidità della parte magra non superiore al 59/64%;
- avere un colore al taglio uniforme tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse;
- avere il grasso che non deve essere presente in porzione eccessiva, non deve essere di colore giallo o essere rancido;
- avere un aroma e sapore: carne di sapore delicato e dolce, poco salata e con aroma fragrante e caratteristico;
- essere marchiato Parma, San Daniele o Umbri in modo conforme alla normativa vigente.

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

Bresaola: la bresaola è un prodotto che deve essere ottenuto da carne di bovino, salata e stagionata, e che viene consumato crudo. Deve essere ricavato dalla seguente massa muscolare: punta d'anca che è il taglio più pregiato, corrisponde alla parte della fesa privata del muscolo adduttore;

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

Salame crudo: gli allevamenti dei suini destinati alla produzione del salame devono essere situati in Italia. I suini devono essere di peso non inferiore ai 160 kg, più o meno 10%, di età non inferiore ai nove mesi, aventi le caratteristiche proprie del suino pesante italiano. Composizione: Impasto costituito per il 70% da spalla e coscia e da magro di pancetta per il 30%.

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

1. *Prosciutto cotto (sottovuoto) del peso di circa kg 8*

Il prosciutto cotto dovrà essere ottenuto da coscio magro di suino sezionato con le modalità previste dal D.M. 21.9.2005 del Ministero delle attività produttive, lavorato fresco non congelato di provenienza nazionale del peso vivo non inferiore a kg 140, privo di infiltrazioni di grasso e lardo di pochi millimetri; **senza aggiunta di polifosfati, amidi e gelificanti, caseinati, lattosio, latte in polvere**, Rivestito solo parzialmente della propria cotenna; di aspetto asciutto e morbido; di colorito rosa opaco; il prodotto deve essere confezionato sottovuoto e sottoposto a pastorizzazione.

Il prodotto, regolarmente etichettato ai sensi di legge, al momento della consegna, deve garantire una vita residua (shelf life) di ancora 60 (sessanta) giorni.

2. *Prosciutto cotto affumicato (tipo Praga) (sottovuoto) del peso di circa kg 4*

Il prosciutto dovrà essere classificato relativamente al DM 21/09/05, originariamente lavorato da cosce di suino di provenienza nazionale, aromatizzato cotto a vapore e affumicato con fumo naturale di legno di faggio, successivamente confezionato in sottovuoto e pastorizzato, **senza aggiunta di polifosfati, amidi e gelificanti, caseinati, lattosio, latte in polvere**.

Il prodotto, regolarmente etichettato ai sensi di legge, al momento della consegna, deve garantire una vita residua (shelf life) di ancora 60 (sessanta) giorni.

3. *Prosciutto crudo Parma disossato (sottovuoto), pezzatura da 6,5 a 7,5 kg*

Vi dovrà essere un giusto rapporto tra masse muscolari e parti adipose. Il prodotto dovrà essere contrassegnato Parma in modo conforme al D.M. 9 ottobre 1978 e successive modifiche. Stagionatura minima 12 mesi.

Il prodotto, regolarmente etichettato ai sensi di legge, al momento della consegna, deve garantire una vita residua (shelf life) di ancora 60 (sessanta) giorni.

4. *Speck intero (sottovuoto), peso del prodotto finito kg 4 - 5*

Preparato con cosce suine fresche adeguatamente disossate e refile, secondo buona tecnica industriale. Stagionatura minima di 4 mesi. Il prodotto non deve presentare un sapore eccessivamente affumicato. L'appaltatore deve produrre **certificazione analitica attestante che, a livello di superficie, il benzopirene è inferiore a 1 ppb**.

5. *Bresaola (sottovuoto) peso min. kg 3,5*

Ottenuta da carne di manzo, salata e stagionata (min. 45 giorni)

6. *Coppa Parma (sottovuoto) peso non inferiore a kg 1,8 - 1,9*

La coppa dovrà essere magra, di sapore dolce, stagionatura minima 60 gg

7. *Pancetta affumicata (sottovuoto) tesa del peso di kg 2,5 - 3*

Pancetta "delicatesse" in cui i tessuti muscolare e lipidico siano ben proporzionati, di consistenza soda. L'appaltatore deve produrre **certificazione analitica attestante che, a livello di superficie, il benzopirene è inferiore a 1 ppb**.

8. *Cotechino precotto, (sottovuoto) confezione da g 500*

Impasto composto da 35% carne magra, 35% carne grassa e 30% cotenna con tolleranza del 5% in più od in meno. Il prodotto dovrà essere confezionato sottovuoto in sacco alluminato e sottoposto a processo di pastorizzazione. **Senza glutine e lattosio**.

9. *Würstel (senza pelle) (sottovuoto), confezione da g 250*
Würstel di puro suino, **senza glutine, lattosio, o polifosfati aggiunti** calibro 26 (da g 90 al pezzo circa) senza pelle. Dovrà contenere circa il 12% di proteine, il 20% di grassi, collagene 3%. Il prodotto deve essere confezionato sottovuoto senza eccessiva presenza di grasso fuso e gelatina nella confezione e dovrà essere pastorizzato.
10. *Lingua salmistrata di bovino adulto, (sottovuoto) confezione singola sottovuoto da kg 1,5*
Senza glutine, lattosio e polifosfati aggiunti.
11. *Carrè affumicato stufato, (sottovuoto) confezione da kg 3*
Ottenuto da carne di maiale giovane di provenienza nazionale, messo in salamoia, asciugato, affumicato con trucioli di faggio, cotto e raffreddato successivamente confezionato in sottovuoto e pastorizzato. **Senza glutine, lattosio e polifosfati aggiunti.**
12. *Mortadella s/pistacchi (sottovuoto) del peso di circa kg 6*
Ottenuta da muscoli di spalla di suino di provenienza nazionale con lardelli ricavati dal guanciale, insaccato e cotto in forno a temperatura controllata. L'impasto deve essere omogeneo, non presentare granulosità, colore interno rosa vivo. Assenza di perdite di grasso o di gelatina. L'aroma non deve essere speziato. **Senza glutine e lattosio.**
Il prodotto, regolarmente etichettato ai sensi di legge, al momento della consegna, deve garantire una vita residua (shelf life) di ancora 40 (quaranta) giorni.
13. *Salame Milano (sottovuoto) del peso di circa kg 3*
Prodotto a base di carne cruda di suino di provenienza nazionale macinata e condita con aromi naturali. **Senza glutine e lattosio.**

CARNI FRESCHE

Deve essere utilizzata esclusivamente carne fresca confezionata sottovuoto o ATM o comunque in packaging termosigillati, con etichettatura conforme ai requisiti di etichettatura Reg CE 1760/2000 e s.m.i (specie bovine) e Reg. CE 1337/2013 (altre specie). Ammessa una diversa tipologia di packaging solo per il pollame. Le carni devono essere in perfetto stato di conservazione, prive di eccessiva seriosità, senza odori o colorazioni anomali.

Tutte le carni, bovine, suine, ovi-caprine, avi-cuniole devono essere prodotte (macellate), sezionate e depositate unicamente in stabilimenti dotati di numero di riconoscimento comunitario e nel rispetto della normativa sul benessere degli animali, e riportare il bollo ufficiale conformemente ai regolamenti CE 853/2004, 854/2004 ed essere etichettate secondo il regolamento CE 1740/2000 (carni bovine), Reg. Ce 1169/2011 e Reg. UE 1337/2013.

Non sono ammesse carni provenienti da animali nati e/o allevati e/o macellati e/o sezionati in Paesi non appartenenti all'Unione Europea.

Tutta la merce deve essere consegnata in confezioni **sottovuoto o in atmosfera protettiva** distinte per taglio e/o tipologia di prodotto.

Le carni confezionate devono essere etichettate secondo la normativa vigente, inoltre in etichetta dovrà essere riportata la classificazione di qualità come previsto dal Reg. CE 1249/2008, Decreto MiPAAF 08/05/2009; le etichette devono essere chiaramente leggibili ed in lingua italiana.

L'etichetta oltre a soddisfare quanto previsto dalle norme vigenti dovrà comunque riportare:

- denominazione del prodotto;
- categoria commerciale dell'animale da cui le carni provengono;
- termine minimo di conservazione/scadenza (gg. – mm. – aa.);
- data di preparazione/confezionamento;

- lotto;
- peso netto;
- produttore;
- origine delle carni.

Al momento della consegna non è ammessa la presenza di sierosità nei sacchetti.

In caso di comprovati motivi l'APSS si riserva la facoltà di escludere dalla somministrazione carni provenienti da Paesi in cui si siano verificati casi recenti di infezione da BSE o altre malattie degli animali che potrebbero comportare rischi per la salute pubblica.

CARNI DI BOVINO ADULTO FRESCHE (refrigerate)

I singoli tagli dovranno essere forniti disossati ben sgrassati e con asportazione delle cartilagini, di frammenti di ossa, di linfoghiandole, di grossi nervi e vasi superficiali, delle grosse fasce aponeurotiche. All'utilizzo, lo scarto costituito da grasso connettivo di copertura e liquido trasudato non deve essere superiore al 5-6%. Devono essere confezionate sottovuoto nei tagli sotto riportati.

Allevamento: L'età di allevamento ai fini della macellazione è massimo di 18 mesi.

Sesso e età: degli animali destinati alla macellazione devono essere vitelloni maschi e femmine di età inferiore ai 18 mesi provenienti da razza da carne di origine italiana.

Classificazione carcase: ai fini della classificazione delle carni oggetto della presente fornitura, si fa riferimento a quanto previsto dal Regolamento nr. 1249/2008, Decreto MiPAAF 08/05/2009 e successive modificazioni e integrazioni, che ripartiscono le carcasse dei bovini macellati in categorie, in classi di conformazione ed in classi di ingrassamento e quelle suine secondo il tenore stimato di carne magra. Le carni bovine oggetto della presente fornitura, dovranno provenire, almeno, da carcasse di:

- animali maschi, non castrati, di età inferiore a due anni - categoria A – classificate per la conformazione con la lettera "U" oppure "R" e con stato di ingrassamento 2 (due),
- oppure da carcasse di animali femmine che non hanno partorito – categoria E - classificate per la conformazione con la lettera "R" e con stato di ingrassamento 2 (due).

Si richiede che l'appaltatore dichiari espressamente che per tutta la durata della fornitura le carni di bovino adulto saranno " carni di bovino adulto "AU2" o "AR2".

Etichettatura: oltre alle indicazioni previste dalla normativa vigente, si chiede di indicare per singola confezione :

- data di macellazione
- data di confezionamento
- il relativo taglio anatomico e peso
- i dati sulla tracciabilità dell'animale

Sezionamento e lavorazione: Dopo lo stoccaggio delle mezzene in cella frigorifera, tutte le successive attività di lavorazione devono avvenire nel più breve tempo possibile onde evitare che lunghi trasporti possano inficiare la qualità del prodotto. La conservazione deve avvenire a T° fra 0 e 4°C.

Modalità fornitura: Carne bovina refrigerata e confezionata sottovuoto di colore rosso più o meno intenso, consistenza pastosa, grana medio fine, tessitura compatta con scarso connettivo, grasso di copertura bianco avorio, grado di tenerezza rapportato al taglio fornito. Carne bovina fresca al taglio tal quale, e/o carne bovina fresca preparata in tagli anatomici e confezionata sottovuoto, e/o carne macinata confezionata sottovuoto o in atmosfera modificata.

Le confezioni sottovuoto devono avere scadenza non superiore a 30 gg e la fornitura non è ammessa con meno di 15 giorni dalla data stessa.

I singoli tagli dovranno essere mondati dal connettivo di copertura e dal grasso in eccesso e al momento dell'utilizzo si deve avere uno scarto massimo del 6-7%.

Tracciabilità: Ogni capo bovino o le sue parti, oltre alle indicazioni obbligatorie previste dalle norme vigenti, dovrà essere scortato dalla scheda di allevamento.

Tutte le attività (allevamento, alimentazione, macellazione, lavorazione) devono essere sotto stretto controllo veterinario.

Devono essere rispettati da parte degli Operatori del Settore Alimentare tutti gli obblighi previsti dalle norme in vigore: Reg. CE 178/02, Reg. CE 852/04, Reg. CE 853/04, Reg. CE 854/04, Reg. CE 882/04, Reg. CE 2073/05, Reg. CE 1760/2000 e Reg. CE 1825/2000.

L'eventuale fornitura di prodotto surgelato deve avvenire in determinate condizioni e solo su richiesta dell'APSS.

Tipi e tagli di carne richiesti, **con scadenza massima di trenta giorni dal confezionamento:**

14. *fesa, kg 10*
15. *sottofesa (senza girello), kg 7*
16. *noce, kg 7*
17. *lombata senza osso (roast-beef), kg 8*
18. *scamone cuore, kg 6*
19. *spalla, kg 15*
20. *sottospalla, kg 15*

CARNI DI VITELLO FRESCHE (refrigerate)

Per il vitello dovrà essere fornita carne di 1^a qualità, ovvero carni provenienti da vitelli allevati secondo le disposizioni di legge vigenti, ben conformati. La muscolatura deve essere (secondo la norma UNI 9810) di colore: bianco rossastro – rosso debole chiarissimo, fino a tollerare una tonalità leggermente più carica della seconda; grasso di copertura distribuito uniformemente di consistenza dura e colore bianco latte. Le carni di vitello devono provenire da bovino maschio o femmina di età non superiore a 8 mesi.

La carne fresca di vitello deve essere disossata, adeguatamente frollata, confezionata sottovuoto nei seguenti tagli:

21. *fesa kg 5*
22. *sottofesa kg 3*
23. *noce kg 3*
24. *scamone kg 3*

CARNI DI SUINO FRESCHE (refrigerate)

Allevamento: I suini devono provenire da allevamenti in Italia. L'età di allevamento ai fini della macellazione è di 200-240 gg. c.a ed il peso vivo deve essere di circa 100-110 Kg.

Macellazione: Nella macellazione devono essere rispettati i parametri di legge vigenti.

Sezionamento e lavorazione: Le attività di sezionamento devono avvenire nella fase immediatamente successiva alla macellazione. Dopo lo stoccaggio delle carni sezionate in cella frigorifera, tutte le successive attività di lavorazione devono avvenire nel più breve tempo possibile onde evitare che lunghi trasporti possano inficiare la qualità del prodotto.

Modalità fornitura: Le carni suine devono presentare colore roseo, aspetto vellutato a grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto, venatura scarsa, grasso sottocutaneo bianco. Dovranno essere della migliore qualità (classe AA), ottimo stato di conservazione senza presentare segni

d'invecchiamento. Le mezzene devono presentare profili convessi e masse muscolari carnose con distribuzione di grasso di superficie uniforme. Parti anatomiche fresche, macellate da non più di 7 gg. o in confezioni sottovuoto, con scadenza non superiore a 20/30 gg.

Tracciabilità e rintracciabilità: La ditta fornitrice, con apposita procedura, deve garantire per ogni capo suino, o le sue parti, l'indicazione dell'allevamento di provenienza e dell'impianto di macellazione e sezionamento (scheda di allevamento).

L'eventuale fornitura di prodotto surgelato deve avvenire in determinate condizioni e solo su richiesta dell'APSS.

Tutte le attività (allevamento, alimentazione, macellazione, lavorazione) devono essere sotto stretto controllo veterinario.

Devono essere rispettati da parte degli Operatori del Settore Alimentare tutti gli obblighi previsti dalle norme in vigore: Reg. CE 178/02, Reg. CE 852/04, Reg. CE 853/04, Reg. CE 854/04, Reg. CE 882/04, Reg. CE 2075/05, Reg. CE 2073/05, D Lgs. N. 158/2006.

Le carni di suino leggero, fresche, dovranno essere disossate e confezionate sottovuoto nei seguenti tagli:

- 25. lonza senza culatello o scanello, kg 4
- 26. carré corto nel taglio denominato "Bologna", kg 7
- 27. polpa di coscia kg 10

CARNI AVI-CUNICOLE (refrigerate)

I prodotti avicoli dovranno provenire da allevamenti nazionali e da animali, sani, allevati a terra.

Le carni di pollo e tacchino devono provenire da animali da carne né riproduttori né produttori di uova.

Tutte le carni avicole devono essere di classe A.

Il sistema di imballaggio usato nella preparazione e nella confezione deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici, nonché quelli merceologiciannonari. Il petto di pollo e la fesa di tacchino devono essere consegnati confezionati in vaschette avvolte in film plastico ben coeso.

I polli a busto nonché gli altri tagli anatomici, debbono evidenziare nettamente le caratteristiche dei tessuti che li compongono, siano essi ricoperti o privati dalla propria pelle. La cute, se presente, non presenterà residui di penne o piume, avrà colorito giallo-rosa chiaro, consistenza elastica, risulterà asciutta al tatto, non dovrà evidenziare segni di traumatismo patiti in vita o post mortem. I tessuti muscolari avranno colorito bianco – rosa (se riferito ai pettorali), leggermente giallo (per gli arti posteriori); i muscoli avranno consistenza soda, pastosa, assenza di umidità evidente; se sottoposti alla prova di cottura, non porranno in risalto odori o sapori anomali.

Pollo

Allevamento: I polli devono essere di origine italiana e devono essere allevati nel rispetto del benessere animale ed in modo tale che la crescita e l'irrobustimento della struttura ossea sia del tutto naturale. E' richiesto l'allevamento "a terra". L'età di allevamento è di 50 - 80 gg. c.a.

Modalità fornitura: Le parti sezionate (es. petti) devono essere in confezioni sottovuoto e con scadenza non superiore a 5 gg.

Polli "sfilati" o tradizionali o quelli "a busto" devono essere stati prodotti non più di 3 gg prima e conferiti in contenitori chiusi protetti con involucro cartaceo riportanti l'etichetta del fornitore.

Petti di pollo: Peso medio almeno 250 grammi. Deve corrispondere ai muscoli pettorali che hanno per base ossea il coracoide, la clavicola, lo sterno e l'appendice sternale. Devono essere privati della pelle,

dei grassi e di tutte le strutture ossee e cartilaginee (il peso della clavicola e della cartilagine non devono incidere per più del 3% del peso complessivo del taglio);

Polli a busto: Polli allevati a terra, di ambo i sessi, carni molto tenere, scarso tessuto adiposo, pelle morbida e liscia, preferibilmente del peso di circa 1.000/1.200 grammi, di regolare sviluppo, buona conformazione, ottimo stato di nutrizione, assenza di callosità sternale.

Devono inoltre essere:

- privi di testa e collo, la resezione del collo deve avvenire al livello della terza ultima vertebra cervicale;
- zampe tagliate a 0,5 centimetri circa al di sotto dell'articolazione tarsica;
- i busti devono risultare esenti di intestino, stomaco, fegato e cuore, esofago, trachea e uropigio;
- la breccia addominale per l'eviscerazione deve essere contenuta in giusti limiti;
- la macellazione deve essere recente e precisamente non superiore a 3 (tre) giorni e non inferiore a 12 ore;
- il pollo deve essere esente da fratture, edemi, ematomi, il dissanguamento deve risultare completo;
- il grasso interno e di copertura deve essere distribuito in giusti limiti; debbono essere assenti ammassi adiposi nella regione perirenale ed in quella della cloaca;
- la pelle deve essere pulita, elastica e non dissecata, senza penne o piumole, ecchimosi, macchie verdastre;
- la carne (muscoli scheletrici) deve essere di colorito bianco-rosa e tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccida, non infiltrata di sierosità.

Tracciabilità: La ditta fornitrice, con apposita procedura, deve garantire per ogni animale, o le sue parti, l'indicazione dell'allevamento di provenienza e dell'impianto di macellazione/ sezionamento (specifica normativa di riferimento) e la data di scadenza (obbligatoria).

Nota bene:

Tutte le attività (allevamento, alimentazione, macellazione, lavorazione) devono essere sotto stretto controllo veterinario.

Devono essere rispettati da parte degli Operatori del Settore Alimentare tutti gli obblighi previsti dalle norme in vigore: Reg. CE 178/02, Reg. CE 852/04, Reg. CE 853/04, Reg. CE 854/04, Reg. CE 882/04, Reg. CE 2073/05, O.M. 26 agosto 2005.

Tacchino

Le carni di tacchino devono essere di fornitura proveniente esclusivamente da allevamenti a terra nazionali. Le carni di tacchino devono arrecare bollatura sanitaria in conformità al capitolo XII dell'allegato n.1 del DPR 10-12-2002 e successive modifiche.

Petto (fesa intera e in fettine) di tacchino giovane fresco refrigerato di 1^a qualità.

Corrisponde ai muscoli pettorali senza pelle e senza struttura ossea; in corrispondenza della carena dello sterno può residuare una lamina fibrocartilaginea tenacemente connessa al tessuto muscolare.

Deve presentare carni morbidissime a grana sottile, pelle leggera e facilmente lacerabile, cartilagine sternale molto flessibile, colore rosa pallido.

Coniglio fresco refrigerato

Coniglio intero di peso medio di 1 chilogrammo senza zampe, testa, reni e fegato; scuoiato eviscerato, grasso perirenale di colore bianco, consistenza soda e quantità scarsa.

28. *Pollo a busto di peso non inferiore a kg 1 confezionati in cassette.*
29. *Petto di pollo confezionato in vaschette, avvolte da film plastico ben coeso, da kg 2.*
30. *Coscioni con anca (di pollo) del peso medio di g 250 cadauno, kg 3.*
31. *Fesa di tacchino del peso medio mai inferiore a kg 3. Disossata e costituita dal solo muscolo pettorale. Ogni fesa, proveniente unicamente da tacchino maschio, deve essere confezionata sottovuoto.*
32. *Coniglio intero nazionale.*

UOVA FRESCHE INTERE

Le uova devono essere fornite con la seguente classificazione: categoria di qualità A, con le caratteristiche previste dal regolamento CEE n. 2772/75:

- non devono aver subito trattamento di pulizia umida, conservazione, né essere state refrigerate;
- devono essere totalmente integre e pulite. Devono provenire preferibilmente da allevamenti a terra;
- categoria peso: L (63-73g);
- data di confezionamento anteriore max gg. 5;
- devono avere guscio integro, camera d'aria con altezza non inferiore a 6 millimetri, immobile, albume chiaro liquido, denso, tuorlo ben trattenuto, senza contorno apparente che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di quest'ultimo.

Le uova prodotte in condizioni igienico – sanitarie ottimali, devono provenire da galline ovaiole alimentate senza antibiotici, con mangimi privi di pigmenti coloranti per ottenere una maggiore colorazione del tuorlo. Vi deve inoltre essere assenza di punti di carne, di macchie di sangue e di odori estranei. Le uova possono essere confezionate in piccoli o grandi imballaggi, muniti di fascette o dispositivo di etichettatura leggibile e recante:

- il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda che ha imballato o fatto imballare le uova;
- il numero distintivo del centro di imballaggio ufficialmente riconosciuto;
- la categoria di qualità e di peso;
- il numero delle uova imballate;
- il numero indicante il giorno di imballaggio delle uova;
- Termine Minimo Conservazione (T.M.C.) e data di confezionamento.

33. *Uova fresche di gallina, di categoria "A", peso di g 60 - 65, in plateau da 30 pezzi x 6*

OVOPRODOTTI

Gli ovoprodotti devono provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi della normativa comunitaria ed essere **senza glutine**.

Misto d'uovo pastorizzato: devono essere costituite da un misto tuorlo e albume. Il confezionamento deve essere in tetrabrick, perfettamente integri, senza bombaggi. Il prodotto non deve presentare grumi o coaguli, e deve essere esente odori anomali e da qualsiasi alterazione.

Per preparazioni alimentari che prevedono sguosciatura a crudo sono richiesti prodotti pastorizzati conformi al D Lgs n° 65/93, in confezioni originali da 1lt contenenti 20/25 uova (tuorlo o misto), idonee al consumo giornaliero. Si richiedono possibilmente preparazioni biologiche.

34. *Misto d'uovo pastorizzato, confezioni da l1*
35. *Tuorlo d'uovo pastorizzato, confezioni da l1*
36. *Albume d'uovo pastorizzato, confezioni da l1*

LOTTO 10: DERRATE SECHE

OLII

Olio di oliva extravergine: verrà utilizzato esclusivamente olio di categoria extra di produzione e spremitura nazionale; ottenuto dal frutto dell'olio esclusivamente mediante processi meccanici e fisici senza impiego di solventi o di altre manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione, e che non sia stato miscelato con oli di altra natura. Gli olii dovranno essere consegnati in bottiglie di vetro scuro da 1 litro, in latte o in lattine di capacità tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile dell'olio residuo. Gli oli dovranno essere consegnati in contenitori sigillati, secondo le leggi e disposizioni in materia, indicando la data di scadenza dei prodotti.

1. *Olio di oliva extravergine, confezionato in bottiglie da 1litro. Prodotto con olive di provenienza nazionale.*

Dovrà contenere non più dello 0,8 % in peso di acidità espressa come acido oleico senza tolleranza alcuna e presentare un contenuto in metil esteri degli acidi grassi ed etil esteri degli acidi grassi minore o uguale a 30 mg/kg.

Sull' etichetta dell'olio extravergine di oliva dovranno comparire le Indicazioni obbligatorie:

- Denominazione di vendita;
- Indicazione "Olio di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici";
- Riferimenti al responsabile commerciale (nome e/o marchio + indirizzo);
- Sede dello stabilimento di confezionamento + codice alfanumerico identificativo della provincia,
- Indicazione dell'origine, secondo quanto stabilito dal Reg Ce 182/09;
- Quantità;
- Termine minimo di conservazione indicato almeno con mm/aaaa;
- Lotto (facoltativo se il termine minimo di conservazione è riportato con l'indicazione del gg/mm/aaaa).
- Modalità di conservazione (es. conservare al riparo dalla luce).

2. *Olio di arachide in latta o in contenitore di plastica da 1 litro.*
3. *Olio di semi di mais in latta o in contenitore di plastica da 1 litro.*
4. *Olio extra vergine di oliva in bustine da 10 ml.*
5. *Olio extra vergine di oliva al peperoncino in bottiglia di vetro da 250 ml.*

SPEZIE, ERBE AROMATICHE DISIDRATATE E SALE

PREPARATI PER BRODO

Preparato per brodo vegetale, senza aggiunta di farina o amido, sarà fornito in confezioni del peso netto di Kg. 1 o Kg. 5 nel pieno rispetto delle norme sul confezionamento; ogni confezione dovrà comunque

recare la denominazione della ditta confezionatrice, della sede di confezionamento, la qualità del contenuto nonché il peso netto della quantità.

Tutti i o prodotti dovranno essere privi di lattosio, glutine e glutammato. Si richiede **etichettatura nutrizionale**.

6. *Granulare in confezione da kg1.*

7. *In pasta in confezione da kg5.*

SPEZIE

Dovranno possedere tutte le qualità, le caratteristiche ed i requisiti merceologici e legali previsti dalla normativa vigente e nel pieno rispetto delle norme sul confezionamento e la conservazione.

8. *Cannella macinata in confezione da g 200.*

9. *Curry in confezione da g 250 **senza glutine**.*

10. *Insaporitore per arrosti in confezione da g 450 senza glutammato aggiunto, **senza glutine**.*

11. *Noce moscata macinata in confezione da g 500.*

12. *Pepe nero macinato in confezione da kg 1.*

13. *Origano foglie in confezione da g 500.*

14. *Peperoncino macinato in confezione da g 250.*

15. *Zafferano in bustina da 0,12 g in confezione da 100 pezzi.*

16. *Paprika dolce in confezione da 250 g.*

17. *Chiodi di garofano in confezione da 250 g.*

18. *Bacche di ginepro in confezione da 250 g.*

SALE

Il prodotto dovrà possedere tutte le qualità, le caratteristiche ed i requisiti merceologici e legali previsti dalla normativa vigente e nel pieno rispetto delle norme sul confezionamento.

19. *Sale iodato grosso in confezione da kg 1.*

20. *Sale iodato fino in confezione da kg 1.*

21. *Sale iodato fino in confezione da g 250 con spargitore.*

22. *Sale bustine g 1.*

FRUTTA SECCA

Si richiede che la frutta secca non sia trattata con anidride solforosa o suoi sali e sia **senza glutine**. Si richiede **etichettatura nutrizionale**

23. *Noci sgusciate sottovuoto in confezione da kg 1.*

24. *Pinoli sottovuoto di provenienza comunitaria in confezione da kg 1.*

25. *Prugne secche snocciolate in confezione da kg 5.*

26. *Uva sultanina sottovuoto in confezione da kg 1.*

SFARINATI, PANE E SOSTITUTIVI DEL PANE

FETTE BISCOTTATE – GRISSINI.

Fette biscottate: (Biette monodose) Il prodotto dovrà possedere tutte le qualità, le caratteristiche ed i requisiti merceologici e legali previsti dalla normativa vigente; esso sarà fornito in pacchi da n. 40/45 fette del peso netto di gr. 300/350 circa per confezione e/o in confezione monodose, nel pieno rispetto delle norme sul confezionamento. **Si richiede etichettatura nutrizionale.**

Grissini: devono essere confezionati sotto l'osservanza dell'art. 22 della Legge 4 luglio 1967, n. 580 e successive modificazioni ed integrazioni. Le confezioni chiuse ed intatte, devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109 del 27.01.1992. **Si richiede etichettatura nutrizionale.**

27. *Fette biscottate, in monoporzione (da due fette), prodotte con farina tipo "0", senza conservanti, senza zucchero aggiunto, per complessivi g 14. Le confezioni devono presentarsi chiuse e sigillate. Il tenore massimo in umidità deve essere del 7%.*
28. *Fette biscottate, in monoporzione (da due fette), prodotte con farina tipo integrale, senza conservanti, senza zucchero aggiunto, per complessivi g 14. Le confezioni devono presentarsi chiuse e sigillate. Il tenore massimo in umidità deve essere del 7%.*
29. *Grissini torinesi monoporzione.*
I grissini devono essere in confezione sigillata "tipo ristorante", del peso di g 15 , preparati con ingredienti previsti dalla legislazione vigente in materia e cioè: farina di frumento tipo "0" o "00", olio di oliva, estratti di malto, lievito di birra, sale.
Le confezioni devono presentarsi sigillate.
30. *Grissini torinesi monoporzione (senza sale).*
I grissini devono essere in confezione sigillata "tipo ristorante", del peso di g 15 , preparati con ingredienti previsti dalla legislazione vigente in materia e cioè: farina di frumento tipo "0" o "00", olio di oliva, estratti di malto, lievito di birra.
Le confezioni devono presentarsi sigillate.

CEREALI

31. *Orzo perlato in confezioni da g 500,*
32. *Farro perlato in confezioni da g 500*

FARINE DI CEREALI – FECOLA

33. *Farina di granoturco, confezioni da kg 1*
La farina di granoturco non deve aver subito alcun trattamento con agenti fisici o chimici, e deve essere priva di qualsiasi sostanza organica od inorganica che possa modificarne il colore naturale o comunque alterarne la composizione. Confezionata sottovuoto, **senza glutine.**
34. *Farina di grano tenero tipo "00". Confezioni da kg 1*
35. *Semola di grano duro per semolino in brodo. Confezioni da g 250*
36. *Fecola di patate, **senza glutine.** Confezioni da kg 1*
37. *Cous Cous di grano. Confezioni da g 500*
38. *Fette tostate **aproteiche** confezionate in buste monoporzione, in confezione da g 250*
39. *Pane rosetta **aproteica** confezionato in buste monoporzione, in confezione da g 250*
40. *Fette tostate **s/glutine** confezionate in buste monoporzione, in confezione da g 250*
41. *Pane **s/glutine** confezionato in buste monoporzione, in confezione da g 250*
42. *Fiocchi d'avena bio, in confezione da g 500*

ZUCCHERO E DOLCIFICANTI

Lo zucchero dovrà essere raffinato, semolato, estratto dalla canna da zucchero o dalla barbabietola, perfettamente bianco, completamente solubile in acqua alla temperatura ordinaria con soluzione limpida nella proporzione da 1 a 10; esso dovrà corrispondere a tutti i requisiti chimici del saccarosio puro ed alle prescrizioni stabilite dalla normativa e dalle leggi vigenti in materia di vigilanza igienica sulle bevande e sugli alimenti; in particolare le caratteristiche da riscontrarsi sono le seguenti:

- polarizzazione : 99,90;
- umidità: 0,05;
- ceneri 0,02,;
- sostanze organiche estranee: assenza o tracce minime;
- colore: bianco argentato e bianco latte;
- cristallizzazione: cristalli nel sistema monoclinico molto minuti;
- sapore: dolce, con assenza di sapori estranei;
- lieviti: assenza alla produzione;

Sono consentite le seguenti tolleranze:

- polarizzazione: -0,10;
- umidità: + 0,05;
- ceneri: + 0,005;

Lo zucchero sarà fornito in imballi originali, del peso di Kg. 1 sia per lo zucchero semolato che per lo zucchero in bustine di gr. 5 con l'indicazione della qualità del prodotto, nel pieno rispetto delle norme sul confezionamento;

43. *Zucchero in confezione da kg 1*

44. *Zucchero in bustine da g 10*

45. *Zucchero a velo, **senza glutine**, in confezione da kg 1*

46. *Edulcorante naturale a base di stevia, **senza glutine**, confezione monodose g 1*

PASTA E RISO

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO di I qualità

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

Per tutti i tipi di pasta si richiede **etichettatura nutrizionale**. La pasta deve essere consegnata essiccata, in perfetto stato di conservazione e deve rispondere ai requisiti di composizione ed acidità riportate nel DPR. 187/01 capo II art. 6:

- proteine minimo 10,5% (Nx5,70);
- umidità massima 12,5%;
- acidità massima gadi 4 su 100 parti di sostanza secca;
- non più dello 0,90% di ceneri e dello 0,45 di cellulosa su 100 parti di sostanza secca;
- priva di odori e sapori aciduli anche lievi e senza aggiunta di sostanze minerali, al fine di ottenere il peso e la compattezza;
- di perfetta essiccazione e conservazione e corrispondente alle vigenti disposizioni di legge;
- non dovrà presentarsi frantumata, alterata, avariata né colorata artificialmente. Dovrà essere immune, in modo assoluto, da insetti. Quando fosse rimossa, non dovrà lasciare cadere polvere o farina. Dovrà essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura ed alla pressione delle dita, con

frattura vitrea. La pasta alla cottura non dovrà spezzarsi né disfarsi e diventare collosa o intorbidire sensibilmente l'acqua. La pasta di formato piccolo dovrà resistere alla cottura non meno di 15 min. e 20 min. quella di formato grosso. La verifica del tempo di resistenza della cottura si effettua in acqua bollente, nella proporzione di 1 a 10 in volume, senza sale ed in recipiente ben pulito;

- la pasta deve essere priva di farine estranee, di coloranti e sostanze atte a conferire artificialmente elasticità e resistenza alla cottura. Il prodotto oggetto della fornitura deve essere consegnato in confezioni originali chiuse.

La pasta deve avere:

- colore omogeneo giallo chiaro, odore e sapore gradevoli, frattura vitrea,
- non deve essere colorata artificialmente,
- deve resistere alla cottura per 15' o 20' 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 3. 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.

47. *Tipo corto, (in almeno 10 formati diversi), confezione catering da kg 3*

48. *Tipo lungo, (spaghetti, linguine, capellini) confezione catering da kg 3*

49. *Per minestre (almeno 5 formati diversi), confezione catering da kg 1*

50. *Pastina d'avena –per minestre- confezione da g 500*

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO ALL'UOVO di I qualità

La pasta deve essere consegnata essiccata, in perfetto stato di conservazione, contenere almeno 200 g di uova intere fresche e pastorizzate per 1000 g di semola e possedere i seguenti requisiti:

- proteine minimo 12,5% (Nx5,70)
- umidità massima 12,5%;
- acidità massima gadi 5 su 100 parti di sostanza secca;
- non più dello 1,10% di ceneri
- avere un contenuto di steroli non inferiore a 0,145 su 100 parti di sostanza secca.

Per tutti i prodotti si richiede **etichettatura nutrizionale**.

51. *Tagliatelle, confezione catering da kg 5*
52. *Fettuccine, confezione catering da kg 5*
53. *Pasta all'uovo per minestra (almeno 3 formati),confezione da kg 1*

PASTA INTEGRALE

La pasta integrale deve essere prodotta esclusivamente con semola di grano duro integrale biologica e possedere i seguenti requisiti:

- proteine minimo 11,5% (Nx5,70)
- umidità massima 12,5%;
- acidità massima gadi 6 su 100 parti di sostanza secca;
- ceneri minimo 1,40 e massimo 1,80 su 100 parti di sostanza secca.

Per tutti i prodotti si richiede **etichettatura nutrizionale**.

54. *Pasta integrale – tipo corto in almeno 2 formati, confezioni da kg 1*
55. *Pasta integrale – per minestre in almeno 2 formati, confezioni da g 500*

PASTA SPECIALE

56. *Pizzoccheri in conf. da g 500*
57. *Pasta di mais tipo corto (almeno 3 formati diversi) in conf. da g 500*
deve essere inserita nei prodotti destinati anche all'alimentazione di pazienti celiaci e che pertanto dovrà essere **senza glutine**.
58. *Pasta di mais tipo lungo (almeno 2 formati diversi) in conf. da g 500*
deve essere inserita nei prodotti destinati anche all'alimentazione di pazienti celiaci e che pertanto dovrà essere **senza glutine**.
59. *Pastina di mais per minestre (almeno 3 formati diversi) in conf. da g 500*
deve essere inserita nei prodotti destinati anche all'alimentazione di pazienti celiaci e che pertanto dovrà essere **senza glutine**.
60. *Pasta **aproteica** tipo corto (almeno 2 formati diversi) in conf. da g 500, il prodotto deve essere conforme alle linee dietetiche destinato a fini medici speciali.*
61. *Pasta **aproteica** tipo lungo (1 formato) in conf. da g 500, il prodotto deve essere conforme alle linee dietetiche destinato a fini medici speciali.*
62. *Pasta **aproteica** da minestra (almeno 2 formati diversi) in conf. da g 500, il prodotto deve essere conforme alle linee dietetiche destinato a fini medici speciali.*
63. *Pasta con farina di lenticchie rosse (fusilli) in confezioni da g 250*
64. *Pasta con farina di piselli verdi (penne) in confezioni da g 250*

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).

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:

- peso netto,
- ditta produttrice,
- luogo di produzione,
- TMC, e tutte le ulteriori informazioni previste dal D. Lvo. 109/92 e s.m.i..

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.

65. *Riso arborio integrale bio in confezioni da g 500*

66. *Riso arborio, in confezioni da kg 5*

67. *Riso arborio, in confezioni da kg 1*

68. *Riso parboiled, in confezioni da kg 5*

69. *Riso parboiled in confezioni da kg 1*

ACQUA E BEVANDE

SUCCO 100 % FRUTTA

Monoporzione, senza zucchero aggiunto e senza glutine. Per tutti tipi si richiede **etichettatura nutrizionale**. Confezioni da 200 ml

70. *Mela (solo succo)*

71. *Mirtillo (solo succo)*

72. *Ananas (solo succo)*

SUCCO E POLPA DI FRUTTA, MONOPORZIONE

Si richiede **etichettatura nutrizionale**. Gli unici additivi consentiti sono: come acidificante l'acido citrico e come antiossidante l'acido ascorbico. In confezioni da circa ml 125.

73. *Succo e polpa di frutta – Gusti vari monoporzione da 125ml (albicocca, mela, pera, pesca)*

74. *Succo di frutta in brick da l1 – Gusti vari (albicocca, arancia, pera, pesca)*

VINO

Vino da tavola in Tetra Pack a lt 1. Gradazione alcolica non inferiore a 12% volumetrico per il vino rosso e 11% per il vino bianco.

- 75. *Vino rosso*
- 76. *Vino bianco*

BISCOTTI, DOLCIUMI E PREPARATI PER DOLCI

BISCOTTI.

Per tutti i tipi si richiede **etichettatura nutrizionale**. Il prodotto dovrà possedere tutte le qualità, le caratteristiche ed i requisiti merceologici e legali previsti dalla normativa vigente e nel pieno rispetto delle norme sul confezionamento.

- 77. *Biscotti s/glutine in monoporzione g 25*
- 78. *Biscotti amaretti conf. 300 gr*
- 79. *Biscotti frollini in monoporzione da g 25.*
Come materia grassa potranno contenere solo i grassi di origine vegetale indicati nelle "Caratteristiche generali" del presente documento. La farina impiegata potrà essere quella di tipo "0".
- 80. *Crostatina alla ciliegia in monoporzioni da g 40*
- 81. *Panettone da kg 1, a lievitazione naturale (shelf-life 210 gg)*
- 82. *Pandoro da kg 1, a lievitazione naturale (shelf-life 210 gg)*

CONFETTURA EXTRA DI FRUTTA – MIELE

Gli additivi consentiti sono: gelificante - pectina e correttore di acidità - acido tartarico o acido citrico. **Si richiede etichettatura nutrizionale.**

Confettura di frutta fresca in vasi di vetro da gr. 400 - 700 netti ed in vaschette monodose, confezionata in conformità alle norme prescritte; il prodotto dovrà possedere tutte le caratteristiche ed i requisiti previsti dalla normativa vigente. I prodotti (esclusa la marmellata da fornirsi in vasi di vetro ed in vaschette di plastica per alimenti) dovranno essere forniti in contenitori ermetici di banda stagnata, rispondenti ai requisiti dell'art. 11 della legge 30.04.1962, n. 283, e dovranno presentare tutte le garanzie e le caratteristiche igienico sanitarie previste dalla legislazione e dai regolamenti vigenti in materia. Sui contenitori o sulle fascette ad essi applicate, dovranno essere ben visibili le indicazioni di cui al D.Lgvo 109/92.

- 83. *Confettura gusti vari in confezione da kg 3*
- 84. *Confettura gusti vari in confezione da g 400*
- 85. *Passata da forno frutti di bosco e albicocca, in confezioni da 6 kg*
- 86. *Confettura monoporzione in gusti vari, **senza glutine**, g 25 (albicocca, ciliegia, fragole, pesca)*
- 87. *Miele di produzione comunitaria, confezione monodose da g 20.*

BUDINO ISTANTANEO

Preparato istantaneo per il confezionamento di budino in confezione da kg 1. **Senza glutine.**

Ingredienti base previsti: zucchero, amidi, sale, aromi.

Additivi consentiti: addensanti: carragenani o pectina, emulsionante lecitina.

Per tutti i tipi si richiede **etichettatura nutrizionale**.

- 88. *Budino istantaneo al cioccolato, in confezione da kg 1*
- 89. *Budino istantaneo alla vaniglia, in confezione da kg 1*
- 90. *Budino istantaneo al cream caramel, in confezione da kg 1*

CACAO SOLUBILE IN POLVERE AMARO E ZUCCHERATO

Il prodotto dovrà possedere tutte le qualità, le caratteristiche ed i requisiti merceologici e legali previsti dalla normativa vigente, nel pieno rispetto delle norme sul confezionamento;

91. *Cacao solubile amaro, **senza glutine**, in confezione da kg 1*

LIEVITO VANIGLIATO PER DOLCI E DI BIRRA IN BUSTINE

Il prodotto dovrà possedere tutte le qualità, le caratteristiche ed i requisiti merceologici e legali previsti dalla normativa vigente e nel pieno rispetto delle norme sul confezionamento.

92. *Lievito birra essiccato bustine da g 10*
93. *Lievito birra fresco confezione da g 25*
94. *Lievito per dolci, **senza glutine**, in buste da g 15*

CAFFÈ, TÈ, INFUSI E PREPARATI SOLUBILI

CAFFÈ' MACINATO

Il caffè, torrefatto con miscela corrente sarà costituito da grani ricavati esclusivamente da semi mondati dell'albero di caffè, giustamente torrefatti, brillanti all'aspetto, di aroma fragrante proprio, con umidità non superiore al 5%; e' proibito impiegare nella torrefazione del caffè ed in operazione successiva a tali torrefazioni, qualsiasi materia estranea a tale prodotto; e' proibito altresì, aggiungere acqua al caffè torrefatto allo scopo di aumentare il peso; e' pure proibita la fornitura di caffè torrefatto con zucchero, melasso, sostanze vernicianti, ecc.; il caffè sarà fornito in confezioni del peso netto di 250 g circa, nel pieno rispetto delle norme sul confezionamento; ogni pacco dovrà comunque recare la denominazione della ditta confezionatrice e della sede di confezionamento, la qualità del contenuto nonché il peso netto della quantità.

95. *Caffè macinato decaffeinato*
96. *Miscela con minimo 60% arabica. Confezioni sottovuoto da g 250*

CAMOMILLA

Il prodotto dovrà possedere tutte le qualità, le caratteristiche ed i requisiti merceologici e legali previsti dalla normativa vigente; esso sarà fornito in confezioni da 100 filtri da gr. 1,30 - 1,5 circa, peso netto, nel pieno rispetto delle norme sul confezionamento.

97. *Camomilla in buste filtro, doppio involucro monodose da g 1,5 circa,*

ORZO

98. *Orzo tostato solubile in confezione da g 500*
99. *Orzo tostato solubile in bustine monodose da g 20*

THE

Il prodotto dovrà possedere tutte le qualità, le caratteristiche ed i requisiti merceologici e legali previsti dalla normativa vigente; esso sarà fornito in confezioni da 100 filtri da gr. 1,5 circa, peso netto, imbustato singolarmente, nel pieno rispetto delle norme sul confezionamento.

100. *Deteinato in busta filtro, doppio involucro, monodose g 1,5 circa*

101. *In buste filtro, doppio involucro monodose da g 1,3 circa*

INFUSI VEGETALI

In bustine filtro, doppio involucro, monodose di circa g 3,0.

102. *Carcadé*

SCATOLAME, CONSERVE E VEGETALI SECCHI

Caratteristiche generali:

a) le scatole che possono essere ottenute per imbutitura o per saldatura, devono essere confezionate a regola d'arte con banda stagnata elettrolitica del tipo E2, gr/mq. lucida; la superficie interna dei contenitori deve essere verniciata con vernice fenolica od epossifenolica;

b) la banda stagnata deve, comunque rispondere a tutti i requisiti delle vigenti leggi sanitarie (particolarmente all'art. 11 della legge 30.01. 1962, n.238) specie per quanto riguarda la lega stagno piombo da impiegarsi per la saldatura;

c) all'atto del collaudo le scatole devono risultare senza bombatura, ammaccature, tagli, lesioni o tracce di ruggine;

d) le scatole dovranno essere etichettate secondo quanto disposto dal D.Lg.vo 109/92.

La commestibilità e l'inalterabilità del prodotto devono essere garantiti per dodici mesi dalla consegna.

VERDURA CONSERVATA

L'aspetto delle verdure deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità. Non devono essere presenti vegetali estranei o non perfettamente integri. **Senza glutine.** Si richiede **etichettatura nutrizionale**.

Le conserve vegetali di verdura devono essere ottenute dalle specie suddette, sottoposte a trattamenti tali da eliminare le spore di botuline comunque la loro germinazione e conservate in soluzione acquosa in recipienti a tenuta ermetica. I prodotti dovranno essere ottenuti da vegetali colti al momento della perfetta maturazione, privi di difetti ed alterazioni di qualunque origine e causa, e sottoposti a trattamento di conservazione secondo buona tecnica commerciale, nel rispetto delle vigenti leggi igienico sanitarie. All'atto dell'apertura del contenitore, il prodotto deve risultare totalmente coperto dal liquido di governo, non devono rilevarsi odori o sapori sgradevoli a carico del liquido o dei vegetali in esso contenuti; non e' ammessa la presenza di corpi estranei di alcun tipo. Il liquido di governo deve essere costituito da acqua con aggiunta o meno di cloruro di sodio e di additivi consentiti dalle vigenti leggi.

103. *Mais, confezione da circa g 400.*

104. *Crauti al naturale, confezione da kg 5*

105. *Fagioli borlotti, confezione da circa g 400.*

106. *Ceci confezione, da circa g 400.*

107. *Lenticchie, confezione da circa g 400.*

SOTTACETI

Devono essere tutti **senza glutine**. Si richiede **etichettatura nutrizionale**.

Capperi sotto aceto: dovranno possedere tutte le qualità, le caratteristiche ed i requisiti merceologici e legali previsti dalla normativa vigente e nel pieno rispetto delle norme sul confezionamento e la conservazione.

Cipolline agrodolci: in soluzione acetosa, dovranno possedere tutte le qualità, le caratteristiche ed i requisiti merceologici e legali previsti dalla normativa vigente e nel pieno rispetto delle norme sul confezionamento e la conservazione.

Olive nere e verdi denocciolate: confezionate sotto salamoia, dovranno possedere tutte le qualità, le caratteristiche ed i requisiti merceologici e legali previsti dalla normativa vigente e nel pieno rispetto delle norme sul confezionamento e la conservazione.

Peperoni rossi e gialli a fette sotto aceto: dovranno possedere tutte le qualità, le caratteristiche ed i requisiti merceologici e legali previsti dalla normativa vigente e nel pieno rispetto delle norme sul confezionamento e la conservazione.

108. *Capperi in aceto, in confezione da gr 700*

109. *Cetriolini in agrodolce, in confezione da kg 3*

110. *Cipolline un agrodolce, in confezione da kg 3*

111. *Giardiniera in aceto, in confezione da kg 3*

112. *Olive verdi in salamoia, denocciolate, in confezione da kg 3*

113. *Olive nere in salamoia, denocciolate, in confezione da kg 3*

114. *Peperoni filetto in aceto, in confezione da kg 3*

FUNGHI E LEGUMI SECCHI

Senza glutine. Si richiede **etichettatura nutrizionale**

115. *Funghi porcini (briciole), confezioni da kg 1*

116. *Borlotti, confezioni da kg 5*

117. *Cannellini, confezioni da kg 5*

118. *Ceci, confezioni da kg 5*

119. *Lenticchie, confezioni da kg 5*

120. *Lenticchie decorticate, confezioni da kg 5*

121. *Piselli verdi spezzati, confezioni da kg 5*

POMODORO CONSERVATO

Doppio concentrato di pomodoro prodotto dell'anno; deve essere costituito da una massa di consistenza molle, di odore e sapore caratteristici, privi di antifermentativi artificiali, acidi, metalli tossici, coloranti artificiali non nocivi e cloruro sodico in quantità non superiore al 5% e con tutte le caratteristiche previste dal DPR 11.4.1975, n. 428.

Pomodori pelati: normali e superiori prodotti dell'anno e devono essere maturi al punto giusto, di produzione comunitaria, devono essere interi, sani, di sapore e colore tipico, confezionati in latte e immersi in un liquido di governo di odore e sapore caratteristici, privi di antifermentativi artificiali, acidi, coloranti artificiali non nocivi e cloruro sodico in quantità non superiore al 5% e con tutte le caratteristiche previste dal DPR 11.4.1975, n. 428.

Polpa di pomodoro: i pomodori, in latte, dovranno rispondere ai requisiti di qualità stabiliti dal DPR 11.4.1975, n. 428.

122. *Doppio concentrato di pomodoro confezioni da kg 1*

123. *Pomodori pelati – confezioni da kg 2,5*

I pomodori pelati immersi nel liquido di conservazione, **assolutamente privi di antifermentativi, di acidi, di metalli tossici e coloranti artificiali.**

124. *Polpa di pomodoro – confezioni da kg 2,5*

Il prodotto deve essere preparato con pomodori scelti di produzione nazionale, sani e maturi. Il prodotto deve essere, **assolutamente privo di antifermentativi, di acidi di metalli tossici e coloranti artificiali.**

FRUTTA SCIROPPATA

Le conserve vegetali di frutta allo sciroppo devono essere ottenute dalle specie di frutta predette, mantenute in sciroppo costituito da una soluzione acquosa di saccarosio e contenute in recipienti a tenuta ermetica. Il liquido di governo deve essere costituito da soluzione acquosa di saccarosio in cui è ammessa la presenza di glucosio e degli additivi consentiti dalla legge.

Ananas allo sciroppo: a fette, confezionate in conformità alle norme vigenti. In confezione da kg 3.

Pesche allo sciroppo: prodotto dell'anno - tagliate a metà, confezionate in conformità alle norme vigenti. In confezione da kg 3.

Pere allo sciroppo: prodotto dell'anno, confezionate in conformità alle norme vigenti. In confezione da kg 3.

125. *Ananas sciropato*

126. *Pesche sciropate*

127. *Pere sciropate*

COMPOSTE

Composte senza aggiunta di zuccheri e conservanti, monodose da g 100 circa. Per tutti i tipi si richiede **etichettatura nutrizionale.**

128. *Mousse di mela,*

129. *Mousse di pera*

130. *Mousse di frutti misti*

PESCE CONSERVATO

Stoccafisso deve essere stato sottoposto ad essiccazione (o disidratazione), tale processo deve durare da 10 a 12 settimane per fare assumere allo stoccafisso la caratteristica durezza lignea. L'umidità residua del prodotto non deve superare il 15-20%. limite di attacco e crescita di muffe e lieviti. Deve avere:

- essiccamento elevato;
- pelle aderente, priva di macchie e sostanze estranee;
- aspetto legnoso;
- muscolatura di colorito giallastro emanante un odore caratteristico;
- parte muscolare con spessore di almeno cm. 2.

Tonno all'olio di oliva: requisiti tecnici:

- il prodotto da fornire deve essere ottenuto esclusivamente dalla lavorazione dei pesci della specie "Orcynus Tynnus";
- il prodotto deve essere lavorato a perfetta regola d'arte e con procedimenti che ne garantiscano la igienica preparazione, l'efficace sterilizzazione e la buona conservazione; valgono all'uopo le norme della legislazione in vigore;
- è consentita la fornitura sia del prodotto sciolto in Italia che del prodotto fabbricato all'estero;

- l'olio impiegato per la conservazione deve essere del tipo denominato "olio d'oliva" con acidità non superiore al 2% secondo quanto previsto dalla legislazione sulla classificazione degli oli di oliva n. 1407 del 13.11.1960;
- il tonno deve essere di colore rosato uniforme, senza colorazioni anomale, con fasce muscolari integre provenienti da un unico trancio e deve risultare esente da alterazioni di qualsiasi specie e deve essere compatto e consistente; all'atto dell'apertura della scatola il pesce deve risultare totalmente coperto d'olio; tolto dalla scatola e privato dell'olio stesso, deve conservare, almeno per trenta minuti, il suo colore, che non dovrà subire annerimenti o viraggi;
- la proporzione in peso dell'olio deve risultare da gr. 15 a gr. 25 per ogni 100 gr. di pesce; l'accertamento quantitativo sarà effettuato per sgocciolamento; nell'olio di scolamento non deve rivelarsi presenza di acqua;
- il tonno deve essere fornito in scatole del peso netto di Kg. 1,7 circa o confezioni monoporzioni da 80 g.

Filetto di sgombero all'olio di oliva: requisiti tecnici:

- il prodotto da fornire deve essere ottenuto esclusivamente dalla lavorazione dei pesci della specie "sgombero sgombrus"; per la lavorazione può essere impiegato pesce fresco, congelato refrigerato;
- il prodotto deve essere lavorato con procedimenti tecnici che ne garantiscano l'igienica preparazione, l'efficace sterilizzazione e la buona conservazione; valgono all'uopo le norme della legislazione vigente;
- oltre all'olio e il cloruro, per le acque di cottura non devono essere aggiunte altre sostanze; l'olio impiegato per la conservazione deve essere del tipo denominato "olio di oliva" con acidità non superiore al 2% secondo quanto previsto dalla legislazione sulla classificazione degli oli di oliva n. 14 o 7 del 13.11.1960;
- i filetti di sgombero devono essere sciolati in pezzatura proporzionata al peso della scatola, con esclusione di pezzi tritati o di frassame, la lunghezza minima dei filetti di sgombero non deve comunque essere inferiore a cm. 6; non è ammessa la presenza di pelli o di lisce;
- i filetti di sgombero devono risultare esenti da alterazioni di qualsiasi specie ed in ottimo stato di conservazione, devono essere consistenti, di colore rosa pallido, di sapore gradevole caratteristico e di giusta salatura;
- all'atto dell'apertura delle scatole i filetti di sgombero devono risultare totalmente coperti dall'olio; tolto dalla scatola e privato dell'olio il pesce deve conservare, anche dopo un'ora, il suo normale colore, che non dovrà subire annerimenti o viraggi;
- la proporzione in peso dell'olio deve risultare da gr.100 a gr. 160 per ogni chilogrammo di pesce; l'accertamento quantitativo sarà effettuato per scolamento;
- è consentita la fornitura sia del prodotto sciolato in Italia che del prodotto fabbricato all'estero;
- il prodotto deve essere biologicamente stabile, vale a dire non deve contenere germi patogeni e loro tossine e germi che possano pregiudicare la conservazione dell'alimento e la salute dei consumatori;
- i filetti di sgombero devono essere forniti in scatole del peso di Kg. 1,7 circa.

131. *Stoccafisso essiccato, confezioni da kg 1*

132. *Filetti di alici all'olio di semi monoseme, confezione da circa kg 1*

133. *Tonno all'olio di oliva inscatolato, confezione da circa kg 1,750*

Il peso si riferisce al prodotto netto.

134. *Tonno all'olio di oliva inscatolato, confezione g 80 con apertura a strappo il peso si riferisce al prodotto netto.*

Si richiede un tonno di qualità: in particolare per le confezioni monodose deve essere compatto e non sbriciolato, di colore rosato uniforme senza macchie scure. All'atto dell'apertura della scatola, il tonno deve risultare totalmente immerso nell'olio di oliva.

135. *Filetti di sgombrò all'olio di oliva in confezioni da circa kg 1,750*

Il peso si riferisce al prodotto netto.

136. *Filetti di salmone affumicato (ritagli), in confezioni da gr 500*

PREPARATO PER PURÈ

Il preparato per purè dovrà essere in fiocchi, ottenuto dalla lavorazione delle patate e dovrà possedere tutte le qualità, le caratteristiche ed i requisiti merceologici e legali previsti dalla normativa vigente; esso sarà fornito in confezioni del peso netto di Kg. 5, nel pieno rispetto delle norme sul confezionamento; ogni confezione dovrà comunque recare la denominazione della ditta confezionatrice, della sede di confezionamento, la qualità del contenuto nonché il peso netto della quantità.

137. *Purè in fiocchi, **senza glutine**, in confezioni da kg 5.*

E' consentito l'impiego dell'acido ascorbico come antiossidante. ***Si richiede etichettatura nutrizionale.***

PRODOTTI PER L'INFANZIA E PRODOTTI DIETETICI

OMOGENEIZZATI

Per tutti i tipi si richiede ***etichettatura nutrizionale. Senza glutine.*** Non è previsto l'impiego di nessun additivo conservante.

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 e di pesce** 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** 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 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.

- 138. Pollo in vasetto di vetro da g 80
- 139. Manzo in vasetto di vetro da g 80
- 140. Vitello in vasetto di vetro da g 80
- 141. Mela in vasetto di vetro da g 80
- 142. Pera in vasetto di vetro da g 80
- 143. Prugna in vasetto di vetro da g 80
- 144. Frutta mista in vasetto in vetro da g 80
- 145. Verdura mista in vasetto di vetro da g 80

CREMA DI RISO

- 146. Crema di riso istantanea, in confezioni da gr 250

ACETO

Aceto di vino bianco: a gradi 6 di acidità il prodotto dovrà possedere tutte le qualità, le caratteristiche ed i requisiti merceologici e legali previsti dalla normativa vigente.

- 147. Aceto di mela in bottiglia da l 0,5
- 148. Aceto balsamico (senza coloranti artificiali, **senza glutine**) in confezione da l 0,5
- 149. Aceto di vino bianco in confezione da l 1
- 150. Aceto di vino bianco bustine ml 5

SALSE E CONDIMENTI

Maionese: dovranno possedere tutte le qualità, le caratteristiche ed i requisiti merceologici e legali previsti dalla normativa vigente. Olio di semi di girasole, senza conservanti solo aromi naturali utilizzo di uova fresche pastorizzate Essi saranno forniti in vasetti di vetro confezioni da kg. 1 circa e in bustine in confezioni di circa 4,5 kg., nel pieno rispetto delle norme sul confezionamento e la conservazione.

Salsa a base di senape: dovrà possedere tutte le qualità, le caratteristiche ed i requisiti merceologici e legali previsti dalla normativa vigente. Essa sarà fornita in vasetti di vetro da kg. 1 circa o in confezioni di bustine da 3 kg., nel pieno rispetto delle norme sul confezionamento e la conservazione.

- 151. Maionese **senza glutine** in confezione da kg 1. Si richiede **etichettatura nutrizionale**
- 152. Maionese **senza glutine** in bustina monodose da g 15. Si richiede **etichettatura nutrizionale**
- 153. Senape **senza glutine**, in confezione da kg 1
Si richiede **etichettatura nutrizionale**
- 154. Senape **senza glutine**, in bustine g 5
Si richiede **etichettatura nutrizionale**

SUCCO DI LIMONE

155. *Succo di limone, senza conservanti, da l1*

156. *Succo di limone, senza conservanti bustine monodose circa ml 4*