

SETTORE AFFARI GENERALI
STAZIONE UNICA APPALTANTE**GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER I SERVIZI SOCIO-SANITARI DI ASP AZIENDA DEI SERVIZI ALLA PERSONA DELLE TERRE D'ARGINE PER ANNI TRE
CIG B067467CA8**

Registro di sistema Sater PI 057903-24

AVVISO DI RETTIFICA RELATIVO AD ALLEGATO 4 AL CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

In relazione alla procedura di gara in oggetto indicata, attualmente in corso di pubblicazione;

Rilevato che, nel corso dei termini di pubblicazione del Bando di gara in questione, attualmente aperti, sono stati rilevati dall'Ente committente Asp Azienda dei Servizi alla Persona delle Terre d'Argine alcuni refusi contenuti nell'Allegato 4 al Capitolato speciale d'appalto;

Preso atto che Asp Terre d'Argine ha provveduto con determina n.35 del 13/03/2024 a correggere i suddetti refusi e ad approvare l'Allegato 4 in versione corretta e definitiva, incaricando la Stazione Unica Appaltante di procedere a pubblicare l'Avviso di rettifica conseguente;

Vista la richiamata determina n.35 del 13/03/2024, trasmessa alla Stazione Unica Appaltante con nota prot.20313 del 13/03/2024;

Visto in particolare l'Allegato 4 come rettificato e riportate di seguito in sintesi le modifiche apportate:

CAPITOLO 1 CEREALI E DERIVATI

1.6 Biscotti tipo frollino e secchi – alla pag. 7 ultimo periodo sezione “caratteristiche prodotto”, corretto “*bambini*” con “*anziani*”;

1.8 Pasta di semola di grano duro – alla pag. 8 sezione “etichettatura” eliminato “*e dei Regolamenti CE per i prodotti da agricoltura biologica*”;

1.13 Riso – alla pag. 10 sezione “etichettatura” eliminato “*e dei Regolamenti CE per i prodotti da agricoltura biologica*”;

1.14 Orzo perlato e farro perlato - alla pag. 10 sezione “etichettatura” eliminato “*e dei Regolamenti CE per i prodotti da agricoltura biologica*”;

CAPITOLO 5 PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI E SECCHI

5.6 Ortaggi a foglia (insalate, cavoli e verze, erbe aromatiche) – alla pag.23 sezione “insalate” corretto “*bambini*” con “*anziani*”;

5.9 Agrumi (Arance- clementine – mandarini – mapo) – alla pag. 24 sezione “caratteristiche del prodotto” eliminato “*a meno che non si utilizzi cera carnauba consentita anche in regime di produzione da agricoltura biologica*”;

5.12 Kiwi – Melone – Anguria - alla pag.25 sezione “difetti” eliminato “*sulla produzione vegetale biologica e, in particolare, attenersi a quanto stabilito dal Reg. CE n. 848/2018 e dal REG.CE 889/2008 e successive modifiche*”

Sede: Carpi Palazzo della Pieve - Piazzale Re Astolfo, 5 ingresso da Via Santa Maria in Castello, 2b

C.A.P. 41012 - Tel. 059 649053 - Cod. Fisc. 03069890360

Mail: sua.gare@terredargine.it – Pec: sua@pec.terredargine.it

SETTORE AFFARI GENERALI

STAZIONE UNICA APPALTANTE

*ed integrazioni”;***CAPITOLO 6 LATTE E DERIVATI**6.9 Crescenza/Stracchino – alla pag.31 sezione “etichettatura e imballaggio” eliminato “*e dei Regolamenti CE per i prodotti da agricoltura biologica*”;6.11 Ricotta di latte vaccino – alla pag. 32 sezione “etichettatura e imballaggio” eliminato “*e ai Regolamenti CE per i prodotti da agricoltura biologica*”;**CAPITOLO 8 CARNI**

8.1 Carni bovine nazionali fresche e refrigerate – alla pag. 36 sezione “requisiti generali” eliminato:

-“*conforme a quanto previsto dal Reg. CE 848/2018, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni*”;-“*Gli animali devono essere preferibilmente nutriti con prodotti provenienti da agricoltura biologica, no OGM, in alternativa con prodotti nazionali, a lotta integrata*”;-“*Gli animali devono sempre avere libero accesso a pascoli o spiazzzi aperti, in aree dotate di ripari per ogni condizione atmosferica. Le stalle ed i ricoveri per la notte devono avere un fondo liscio e solido per almeno metà della superficie totale, luce ed aria naturali, agevole accesso alle mangiatoie/ abbeveratoi ed all'esterno. Nelle aree di riposo è prevista un'ampia lettiera in materiale naturale o posatoi in numero sufficiente, in funzione della specie animale. Sono vietate la stabulazione fissa e l'allevamento in gabbia. Gli animali devono disporre di aree per il pascolo liberamente accessibili e di spazi al coperto in cui poter compiere tutti i movimenti naturali connessi alle proprie abitudini, quindi tali da assicurare il loro massimo conforto e benessere*”;8.2 Carni suine fresche refrigerate- alla pag.38 sezione “requisiti generali” eliminato “*Biologica per almeno il 10% in peso*”;**Ritenuto necessario** mettere a disposizione degli operatori economici interessati a partecipare alla procedura in oggetto l'allegato anzidetto ai fini di una compiuta valutazione delle condizioni dell'appalto per la presentazione delle offerte;**Tutto quanto sopra premesso e considerato****Si provvede** ad inserire nella sezione Atti l'Allegato 4 rettificato al Capitolato speciale d'appalto, allegato al presente avviso.**Sono confermati** tutti i termini già previsti nel Disciplinare di gara per chiarimenti, sopralluogo, presentazione offerte e prima seduta di gara.

Carpi, come da sottoscrizione digitale.

La Responsabile del procedimento di gara
Dirigente del Settore Affari Generali
Stazione Unica Appaltante
Dott.ssa Susi Tinti
(firmato digitalmente)

ALLEGATO 4 - Tabelle merceologiche servizi sociosanitari

INDICE

DEFINIZIONI

CAPITOLO 1 CEREALI E DERIVATI

- 1.1 Pane Fresco di varie tipologie
- 1.2 Pane grattugiato e pan carrè
- 1.3 Farina di grano tenero
- 1.4 Farina di mais
- 1.5 Fecola di patate - maizena
- 1.6 Biscotti tipo frollino e secchi
- 1.7 Fette biscottate, crackers, grissini, crostini
- 1.8 Pasta di semola di grano duro
- 1.9 Paste secche all'uovo
- 1.10 Paste fresche all'uovo ripiene
- 1.11 Gnocchi di patate
- 1.12 Pasta base per pizza
- 1.13 Riso
- 1.14 Orzo perlato e farro perlato

CAPITOLO 2 CONDIMENTI E SPEZIE

- 2.1 Olio extravergine d'oliva di produzione nazionale
- 2.2 Olio monoseme: arachide, mais, girasole
- 2.3 Burro
- 2.4 Aceto
- 2.5 Sale marino iodato/iodurato
- 2.6 Spezie e aromi
- 2.7 Succo di limone

CAPITOLO 3 ALIMENTI CONSERVATI

- 3.1 Pomodori pelati di produzione nazionale
- 3.2 Passata di pomodoro di produzione nazionale
- 3.3 Olive verdi e nere in salamoia e capperi sottoaceto o sottosale
- 3.4 Maionese
- 3.5 Tonno in scatola

CAPITOLO 4 LEGUMI SECCHI

- 4.1 Legumi secchi

CAPITOLO 5 PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI E SECCHI

- 5.1 Caratteristiche generali prodotti ortofrutticoli
- 5.2 Ortaggi a radice/bulbo/tubero (carote, cipolla-scalogno, aglio, porri, patate)
- 5.3 Ortaggi a frutto (pomodori, zucchine, melanzane, peperoni dolci, zucca)
- 5.4 Ortaggi a fiore (cavolfiori, carciofi, asparagi)
- 5.5 Ortaggi a fusto (finocchi, sedani da coste)
- 5.6 Ortaggi a foglia (insalate, cavoli e verze, erbe aromatiche)
- 5.7 Mele IGP e Pere IGP dell'Emilia Romagna
- 5.8 Altri frutti: albicocche - Susine – Ciliegie – Nespole- Kaki – Nettarine – Pesche
- 5.9 Agrumi (Arance- clementine – mandarini – mapo)
- 5.10 Limoni
- 5.11 Banane
- 5.12 Kiwi – Melone - anguria

- 5. 13 Uva da tavola nera e bianca
- 5. 14 Fragole
- 5. 15 Frutta secca oleosa sgusciata

CAPITOLO 6 LATTE E DERIVATI

- 6.1** Latte fresco intero/parzialmente scremato pastorizzato
- 6.2** Latte intero/parzialmente scremato UHT a lunga conservazione
- 6.3** Yogurt intero bianco e intero alla frutta
- 6.4 Formaggi caratteristiche generali
- 6.5 Asiago D.O.P.
- 6.6 Parmigiano Reggiano D.O.P
- 6.7 Formaggi di tipo svizzero (tipo Emmenthal, Gruyere)
- 6.8 Mozzarella
- 6.9 Crescenza/stracchino di produzione biologica
- 6.10 Fontina D.O.P
- 6.11 Ricotta di latte vaccino
- 6.12 Robiola
- 6.13 Formaggio fresco monodose in vaschetta
- 6.14 Gelati
- 6.15 Panna

CAPITOLO 7 UOVA

- 7.1** Uova pastorizzate
- 7.2** Uova fresche di gallina di categoria A

CAPITOLO 8 CARNI

- 8.1 Carni bovine fresche refrigerate
- 8.2 Carni suine fresche refrigerate
- 8.3 Carni avicole fresche refrigerate

CAPITOLO 9 SALUMI

- 9.1 Prosciutto crudo di Parma D.O.P
- 9.2 Prosciutto cotto di alta qualità
- 9.3 Bresaola I.G.P della Valtellina
- 9.4 Arrosto di tacchino freddo
- 9.5 Mortadella di Bologna IGP
- 9.6 Salame felino IGP

CAPITOLO 10 PRODOTTI PER LA MERENDA

- 10.1 Miele
- 10.2 Zucchero semolato e zucchero a velo
- 10.3 Confettura extra
- 10.4 The – Karkadè-Thè deteinato
- 10.5 Camomilla in bustina
- 10.6 Cioccolato fondente e al latte
- 10.7 Cacao
- 10.8 Purea/mousse di frutta

CAPITOLO 11 PRODOTTI SURGELATI/CONGELATI

- 11.1 Pesce surgelato
- 11.2 Prodotti ittici
- 11.3 Verdure surgelate
- 11.4 Erbazzone
- 11.5 Pasta ripiena surgelata
- 11.6 Misto pesce per risotto congelato o surgelato

CAPITOLO 12 BEVANDE

12.1 Acqua minerale naturale

12.2 Succhi di frutta (pera, mela, pesca, albicocca, arance ecc)

CAPITOLO 13 PRODOTTI VARI

13.1 Focaccia fresca all'olio extravergine d'oliva

13.2 Lievito di birra e per dolci

13.3 Merendine confezionate tipo plumcake e crostatina

CAPITOLO 14 PRODOTTI ALIMENTARI PER UN'ALIMENTAZIONE PARTICOLARE

14.1 Alimenti dietetici per particolari patologie

14.2 Scheda prodotti contenenti allergeni

DEFINIZIONI

→ **Prodotti convenzionali:** categoria comprendente prodotti di largo consumo, ricavabili, in via di esclusione, dai prodotti aventi le caratteristiche di seguito indicate:

→ **Prodotti ottenuti con tecniche di produzione integrata** in conformità alla Legge n. 4/2011, articolo 2, comma 3, e al DM 8 maggio 2014 e s.m.i. concernenti il Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (SQNPI) e prodotti con marchio **Qualità Controllata** ai sensi della L.R. n. 28 del 1999:

→ **Prodotti a marchio DOP** – Denominazione di origine protetta

→ **Prodotti a marchio IGP** – Indicazione geografica protetta

→→ **Prodotti tipici regionali ER:** si tratta di prodotti che, poiché racchiudono valori gastronomici e culturali, rientrano nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali – sezione Emilia-Romagna

CAPITOLO 1. CEREALI E DERIVATI

1.1 PANE FRESCO DI VARIE TIPOLOGIE	
Requisiti generali	<p>Deve risultare conforme alla normativa vigente (Legge n.580/67 e successive modifiche ed integrazioni, D.P.R. n° 502/1998).</p> <p>Il contenuto di umidità massima tollerata nel pane con pezzatura da 50 fino a 70 gr. è del 29% massimo.</p> <p>Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato.</p> <p><u>Deve appartenere alla tipologia: pane comune, pane tipo francesino e/o pane condito all'olio vergine d'oliva (quantitativo massimo di massa grassa: 3.5 %).</u></p> <p>con farine di grano tenero tipo 0, 00, di grano duro e cereali diversi seguendo le modalità di preparazione previste dalla Legge 4 luglio 1967 n. 580 e sue successive modifiche e integrazioni.</p> <p>E' vietato l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato, rigenerato e surgelato.</p>
Caratteristiche prodotto	<p>Le farine impiegate, farine di grano tenero tipo 0, 00, di grano duro e cereali diversi devono possedere le caratteristiche di composizione, relativamente al contenuto in umidità, cellulosa o altre sostanze azotate previste dalla normativa vigente e non devono essere trattate con sostanze imbiancanti od altro non consentito.</p> <p>Il pane deve essere presentato in monoporzione, o a filoni a seconda delle esigenze di menù.</p> <p><u>Il pane fresco dovrà provenire preferibilmente da forno artigianale o industriale con sede di produzione nel comune di aggiudicazione della gara, ciò al fine di garantire la qualità tipica del pane locale e la "filiera corta".</u></p>
Additivi	Non sono ammessi residui di fitofarmaci, antiossidanti, conservanti ed altro.
Caratteristiche organolettiche	<p>All' analisi organolettica il pane deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> - crosta dorata e croccante; - la mollica deve essere morbida, ma non collosa; - alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crostache si sbriciola leggermente, ma resta aderente alla mollica; - il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.
Imballaggio	La fornitura deve essere garantita in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come da normativa vigente, lavabili e muniti di copertura e chiusura come da art. 26 Legge n° 580/67, in modo che risulti al riparo da polveri ed altre fonti d'inquinamento e come da DM 21/03/1973 e modificazioni del DM 25/06/1981. Il trasporto non deve essere promiscuo ad altri prodotti.
Shelf life	Il pane fornito deve essere di produzione giornaliera . Non è ammesso il pane conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato.

1.2 PANE GRATTUGGIATO E PAN CARRE'	
Caratteristiche prodotto	<p>Caratteristiche prodotto Il pane grattugiato e il pan carrè devono essere in confezioni originale sigillate, oppure in sacchetti di carta o altro materiale originale destinato al contatto con alimenti, ermeticamente chiusi e con etichettatura secondo le normative vigenti (legge 580 04/07/67 e D.L. 109/92) e successive e modifiche.</p> <p>Il pane grattugiato deve essere ottenuto dalla macinazione di solo pane comune secco di normale panificazione. Il prodotto ottenuto deve essere setacciato tanto da avere una grana corrispondente ad un semolino di grano duro e non deve contenere grassi di origine animale.</p> <p>Il pan carrè, utilizzato per la produzione di crostini da passare al forno, deve essere prodotto senza strutto e grassi idrogenati, con olio d'oliva o monoseme.</p>

1.3 FARINE DI GRANO TENERO

Requisiti generali	Devono avere le caratteristiche di composizione e di qualità individuate dalla legge 580/67 e dall'art. 1 del D.P.R. 09/02/2001 n. 187, sue modifiche ed integrazioni.
Caratteristiche prodotto	Le farine di grano tenero richieste sono quelle: di tipo 00 che deve avere un'umidità massima del 14,5%, Ceneri max 0,55 su s.s., proteine minimo 9%; di tipo 0 che deve avere un'umidità massima 14,5%; Ceneri max 0,65 su s.s., proteine minimo 11%. Il prodotto deve essere da agricoltura biologica, conforme a quanto disposto dal Reg. CE 848/2018, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni.
Additivi	La farine non devono essere state trattate con agenti imbiancanti o altri additivi, o altre sostanze vietate.
Caratteristiche organolettiche	Le farine di grano tenero richieste sono quelle: di tipo 00 che deve avere un'umidità massima del 14,5%, Ceneri max 0,55 su s.s., proteine minimo 9%; di tipo 0 che deve avere un'umidità massima 14,5%; Ceneri max 0,65 su s.s., proteine minimo 11%. Il prodotto deve essere da agricoltura biologica, conforme a quanto disposto dal Reg. CE 848/2018, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni.
Etichettature	Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste al D.L. 27 gennaio 1992 n. 109, sue successive modifiche ed integrazioni e dei Regolamenti CE per i prodotti da agricoltura biologica.
Imballaggio	Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture od altro.
Shelf life	Al momento della consegna, devono avere una vita commerciale residua superiore al 50%.

1.4 FARINA DI MAIS

Requisiti generali	Deve essere ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, non avariato per eccesso di umidità od altra causa.
Caratteristiche organolettiche	La farina non deve contenere parassiti animali, essere invasa da crittogame, sostanze estranee che ne alterino le caratteristiche di odore e di sapore.
Etichettatura	Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste al D.L. 27 gennaio 1992 n. 109, sue successive modifiche ed integrazioni e dei Regolamenti CE per i prodotti da agricoltura biologica.
Imballaggio	Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti o rotture.
Shelf life	Al momento della consegna, devono avere una vita commerciale residua superiore al 50%.

1.5 FECOLA DI PATATE - MAIZENA

Requisiti generali	Amido puro
Caratteristiche prodotto	Non deve presentare alterazioni. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti d'insetti, da muffe o altri agenti infestanti.
Etichettatura e Imballaggio	Deve essere in confezioni originali, sigillate e regolarmente etichettate secondo la normativa vigente.

1.6 BISCOTTI TIPO FROLLINO E BISCOTTI SECCHI	
Caratteristiche prodotto	I biscotti devono essere prodotti con: farina di grano e/o mais e/o riso, zucchero semolato o di canna e/o miele, burro o grassi vegetali non idrogenati di cui sia specificata la matrice di estrazione (sono da escludersi gli oli di palma e/o di cocco), eventualmente latte intero o parzialmente scremato, cacao magro, polvere lievitante. Nella produzione dei biscotti non devono essere impiegati coloranti ed aromatizzanti diversi da quelli previsti dalle normative vigenti. E' vietato l'uso di emulsionanti o di strutto raffinati nonché di oli e grassi idrogenati, additivi, antiossidanti. I biscotti non devono essere dolcificati con saccarina o con sostanze dolci diverse dallo zucchero o con edulcoranti diversi dal saccarosio o dal fruttosio. I biscotti non devono contenere materie minerali, sostanze vegetali alternate ad altre impurità. Deve essere garantita, inoltre la fornitura di biscotti da destinare agli anziani con problemi di allergie e/o intolleranze alimentari.
Caratteristiche organolettiche	I biscotti non devono presentare difetti del tipo: presenza di macchie, spezzature, tagli, rammollimenti, sapori e/o odori anomali.
Etichettatura	Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste al D.L. 27 gennaio 1992 n. 109, sue modifiche e integrazioni.
Imballaggio	Il prodotto deve essere consegnato in confezioni originali intatte e sigillate e deve risultare indenne da qualsiasi tipo di infestazione o segni di schiacciamento. Il prodotto dovrà essere fornito in confezioni monoporzione

1.7 FETTE BISCOTTATE, CRACKERS, GRISSINI, CROSTINI	
Caratteristiche prodotto	I prodotti devono contenere come ingredienti: farina di tipo "0", lievito, estratto di malto, sale, zucchero, grassi di origine vegetale non idrogenati ad esclusione degli oli di palma e cocco . Sono da preferire i prodotti con olio extravergine d'oliva. I crackers devono essere non salati in superficie. I prodotti devono essere in conformità al DPR 23/06/93 n. 283 sue modifiche e integrazioni. I grissini devono essere confezionati in monoporzione con imballaggio conforme a quanto previsto dal DPR 777 del 23\08\82 e successive modifiche e integrazioni
Additivi	Non sono consentiti coloranti e conservanti.
Caratteristiche organolettiche	I prodotti devono essere ben cotti, croccanti, privi di umidità. integri, privi di odori estranei, di gusto gradevole. Perfetta lievitazione e cottura; devono essere croccanti e spezzarsi nettamente quando sottoposti a frattura manuale e masticatura.
Etichettatura	Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste al D.L. 27 gennaio 1992 n. 109, sue modifiche e integrazioni.
Imballaggio	I prodotti devono essere consegnati in confezioni originali intatte e sigillate e deve risultare indenne da qualsiasi tipo di infestazione o segni di schiacciamento. Il prodotto dovrà essere fornito in confezioni monoporzione .

1.8 PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO	
Requisiti generali	Deve rispondere alle modalità ed ai requisiti di composizione e acidità riportate nella legge n. 580/67 e nel D.P.R. 9 Febbraio 2001, 187 e successive modificazioni
Caratteristiche prodotto	La pasta di semola di grano duro deve avere umidità massima del 12,50%; ceneri 0,90 % su s.s.; proteine minimo 10,50 % (N x 5,70) su s.s. e grado 4 di acidità max. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti. La pasta deve essere idonea alla veicolazione dopo la cottura e deve mantenere elasticità e punto di cottura I singoli pezzi (per qualsiasi tipo di formato) devono rimanere integri, ben separati tra di loro, senza presentare collosità amidacea in superficie. Deve essere garantita la fornitura di tutti i formati di pasta presenti sul mercato. Si richiede anche la tipologia integrale.
Additivi	Non ammessi.
Caratteristiche organolettiche	Il prodotto deve avere aspetto omogeneo, frattura vitrea, sapore ed odore gradevole, colore ambrato; essere caratterizzata da una buona tenuta alla cottura, un buon aumento di peso, un basso sedimento (inferiore in media al 10%), un buon nerbo ed una collosità nei limiti delle caratteristiche di conformazione del prodotto.
Etichettatura	Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste al D.L. 27 gennaio 1992 n. 109, sue successive modifiche ed integrazioni.
Imballaggio	Le confezioni devono essere sigillate, intatte ed originali.
Shelf life	Al momento della consegna, la vita residua minima deve essere di 18 mesi.

1.9 PASTE SECCHHE ALL'UOVO	
Requisiti generali	La paste secche all'uovo devono avere le caratteristiche indicate all'art. 8 del D. P. R. 09/02/2001 n. 187, sue modifiche ed integrazioni.
Caratteristiche prodotto	Le paste all'uovo devono essere ottenute con semola di grano duro e con l'aggiunta di almeno g 200 di uova intere fresche pastorizzate per ogni chilogrammo di semola o da una corrispondente quantità di ovo prodotto liquido. L'umidità max. deve essere del 12,50%; il contenuto su 100 parti di sostanza secca deve essere il seguente: - ceneri max . 1,10 %; - proteine min. 12,50 %; - acidità max. 5 %. Deve essere garantita la fornitura di tutti i formati di pasta presenti sul mercato.
Additivi	Non ammessi.
Caratteristiche organolettiche	La pasta secca deve avere aspetto omogeneo, sapore ed odore gradevole, colore giallo; essere caratterizzata da una buona tenuta alla cottura, un buon aumento di peso, un basso sedimento (inferiore in media al 10%), un buon nerbo ed una collosità nei limiti delle caratteristiche di conformazione del prodotto.
Etichettatura	Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste al D.L. 27 gennaio 1992 n. 109, sue successive modifiche ed integrazioni.
Imballaggio	Le confezioni devono essere sigillate, intatte ed originali.
Shelf life	Al momento della consegna, la vita residua minima deve essere di 18 mesi.

1.10 PASTE FRESCHE ALL'UOVO RIPIENE	
Requisiti generali	Le paste farcite rientrano fra le paste alimentari speciali, regolamentate dal D.P.R. n. 187/2001 e s.m.i
Caratteristiche prodotto	Si richiedono paste fresche all'uovo con ripieni di verdure/ latticini/ carni/pesce (es. tortelli ripieni di ricotta e spinaci, tortellini da brodo ripieni di carne, ravioli, cappelletti, cannelloni, tortelli ecc...) secondo quanto previsto dalla normativa vigente. I prodotti devono provenire da laboratori autorizzati/registrati CE. La percentuale di ripieno non deve essere inferiore al 50% e l'acidità non superiore a 7 gradi Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti e alterazioni di tipo microbiologico. Non è ammesso l'uso di glutammato monosodico né di altri esaltatori di sapidità
Additivi	Non ammessi, ivi compresi gli esaltatori di sapidità.
Caratteristiche organolettiche	Il prodotto deve essere compatto, non gommoso, di sapore aromaticamente bilanciato, poco sapido, con assenza di retrogusto.
Etichettatura	Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste al D.L. 27 gennaio 1992 n. 109, sue successive modifiche ed integrazioni.
Imballaggio	I prodotti devono essere in confezioni sottovuoto o in atmosfera protetta.
Shelf life	Al momento della consegna, la vita residua minima deve essere di 15 giorni.

1.11 GNOCCHI DI PATATE	
Caratteristiche prodotto	Si richiedono gnocchi confezionati in laboratori industriali autorizzati/registrati CE preparati con i seguenti ingredienti: patate (circa 80 %), farina, sale, (eventualmente uova e verdure)
Additivi	Non è ammesso l'utilizzo di additivi ed esaltatori di sapidità.
Etichettatura	Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste al D.L. 27 gennaio 1992 n. 109, sue successive modifiche ed integrazioni.
Imballaggio	I prodotti devono essere in confezioni sottovuoto o in atmosfera modificata, trasportati e conservati a temperatura di refrigerazione.
Shelf life	Al momento della consegna, la vita residua minima deve essere di almeno 15 giorni.

1.12 PASTA BASE PER PIZZA	
Caratteristiche prodotto	Deve essere prodotta artigianalmente e deve contenere i seguenti ingredienti: farina di tipo 0, olio extravergine d'oliva, lievito di birra, acqua, sale.
Additivi	Non ammessi.
Caratteristiche organolettiche	Lo spessore della pasta deve essere tale da garantire una cottura omogenea; la quantità di sale e olio devono essere quelle appena sufficienti per realizzare un buon prodotto in termini di sapidità e morbidezza, pari ad una quantità attorno al 4% in peso dell'impasto iniziale (2% per il sale e 2% per l'olio).
Etichettatura	Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste al D.L. 27 gennaio 1992 n. 109, sue successive modifiche ed integrazioni.
Imballaggio	Previo accordo con il Committente, è ammesso il ricorso a prodotti conservati in atmosfera modificata o surgelati, in tal caso la pasta per pizza deve essere prodotta in laboratori autorizzati/registrati CE. La confezione e l'etichettatura devono rispondere a quanto previsto dal D.L. 109 del 21/01/92 e, se il prodotto è surgelato anche al DM 156.71 e successive modificazioni.

1.13 RISO	
Requisiti generali	Deve rispondere ai requisiti della Legge 18 marzo 1958 n. 325 e 5 giugno 1962 n. 56
Caratteristiche prodotto	Deve possedere le seguenti caratteristiche merceologiche e chimico fisiche: <ul style="list-style-type: none"> • umidità massima: 14%; • chicchi spuntati massimo: 4,5%; • chicchi rotti massimo: 4,5%; • chicchi striati di rosso massimo: 1%; • chicchi vaiolati, macchiati massimo 1%; • corpi estranei non commestibili massimo 0,01%, i corpi estranei commestibili massimo 0,1%. Si richiedono, in funzione delle diverse preparazioni gastronomiche, diverse varietà: Parboiled, Arborio, Comune, Semifino ecc... Deve provenire da raccolti nazionali, di perfetta maturazione ed essere indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe ed alterazioni microbiologiche.
Additivi	E' vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale.
Etichettatura	Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste al D.L. 27 gennaio 1992 n. 109, sue successive modifiche ed integrazioni.
Imballaggio	Il prodotto deve essere fornito in confezioni sigillate sottovuoto.
Shelf life	Al momento della consegna, la vita residua minima deve essere di 12 mesi.

1.14 ORZO PERLATO E FARRO PERLATO	
Requisiti generali	Orzo e farro devono rispondere ai requisiti previsti dalla Leggi 580/67 e succ. modifiche.
Caratteristiche prodotto	Orzo e farro in grani devono avere granella uniforme, integra e pulita; non devono presentare semi e sostanze estranee, muffe e attacchi di parassiti animali.
Additivi	Non ammessi.
Etichettatura	Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste al D.L. 27 gennaio 1992 n. 109, sue successive modifiche ed integrazioni.
Imballaggio	Il prodotto deve essere fornito in confezioni sigillate sottovuoto.
Shelf life	Al momento della consegna, la vita residua minima deve essere di 12 mesi.

CAPITOLO 2: CONDIMENTI E SPEZIE

2.1 OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA DI PRODUZIONE NAZIONALE	
Requisiti generali	<p>E' usato per condimenti e cottura.</p> <p>Il prodotto deve essere conforme alle leggi vigenti in materia e successive modifiche ed integrazioni.</p> <p>Deve essere olio ottenuto dal frutto dell' ulivo mediante spremitura meccanica a freddo lavaggio, sedimentazione e filtrazione, senza manipolazioni chimiche.</p> <p>Sono esclusi gli oli ottenuti mediante solvente o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura. Il prodotto deve essere un olio di oliva vergine di gusto perfettamente irreprensibile ed assolutamente esente da difetti; l'acidità espressa in acido oleico non deve superare l'1% in peso (si preferiscono oli con acidità non superiore allo 0.8%), ottenuto dalle olive dell'ultima annata, di produzione nazionale, con la dicitura "spremitura a freddo".</p>
Caratteristiche prodotto	La denominazione di olio extra vergine di oliva è riservata all'olio che, ottenuto meccanicamente dalle olive, non abbia subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione. Si richiede olio extravergine ottenuto da "spremitura a freddo" con un sistema di estrazione tradizionale con presse idrauliche.
Additivi	Non sono ammessi.
Caratteristiche organolettiche	Deve essere limpido, privo di impurità e avere colore caratteristico secondo la provenienza.
Etichettatura e Imballaggio	La fornitura dovrà prevedere confezioni da litri 1 in contenitori di vetro scuro e da litri 5 in latte, sigillate ed etichettate a norma di legge (D.L. 27 gennaio 1992 n. 109, sue successive modifiche ed integrazioni).
Shelf life	Al momento della consegna deve avere una vita commerciale residua superiore al 50%. Deve essere conservato al riparo dalla luce e da fonti di calore per evitare fenomeni di ossidazione e irrancimento.

2.2 OLIO MONO SEME: ARACHIDI, MAIS, GIRASOLE	
Requisiti generali	Devono rispondere ai requisiti di composizione previste dalla Legge n°35/1968.
Caratteristiche prodotto	<p>Devono provenire dall'estrazione a mezzo di solvente o dalla estrazione meccanica dei semi oleosi; se l'estrazione avviene a mezzo solvente chimico, l'olio che si ricava deve essere sottoposto al processo di purificazione.</p> <p>Il loro utilizzo è esclusivo per la produzione dei pasti, limitatamente alle quantità previste dalle ricette.</p>
Caratteristiche organolettiche	Limpido con assenza di difetti all'esame organolettico relativamente all'odore e al sapore.
Etichettatura e Imballaggio	L'etichettatura conforme al D.L. 27/01/92 n. 109, sue modifiche ed integrazioni. Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi alle normative vigenti.
Shelf life	Al momento della consegna deve avere una vita commerciale residua superiore al 50%.

2.3 BURRO	
Requisiti generali	Deve essere conforme alla legge 202/83, sue successive modifiche e integrazioni.
Caratteristiche prodotto	Deve essere prodotto con pura crema freschissima ricavata esclusivamente da latte vaccino pastorizzato, in stabilimenti CE. Deve corrispondere alla seguente composizione: contenuto in acqua non superiore al 16% e contenuto in peso di materia grassa non inferiore all'82%. I limiti microbiologici devono essere conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE.
Caratteristiche organolettiche	Deve essere sodo ed omogeneo, di colore bianco debolmente paglierino, di odore e sapore caratteristico delicato e gradevole. Non deve presentare in superficie o in sezione agglomerati o vacuoli anche di minime dimensioni.
Additivi	Non ammessi. E' ammesso solo il sale comune.
Imballaggio ed Etichettatura	Il prodotto deve essere fornito in pani regolarmente incartati in carta politenata ed etichettati in conformità con le normative vigenti.
Shelf life	Al momento della consegna, il prodotto dovrà avere una vita residua di almeno 30 giorni.

2.4 ACETO	
Tipologie	Aceto di vino rosso o bianco ottenuto dalla fermentazione acetica del vino; Aceto di mele: prodotto dall'affinamento del sidro o del mosto di mele Aceto Balsamico di Modena IGP: ottenuto in conformità e rispondente alle caratteristiche riportate nel relativo disciplinare
Requisiti qualitativi	Deve presentare: un'acidità non inferiore al 6%-12%
Additivi	E' vietata l'aggiunta di coloranti e sostanze acetiche di sorta. Non deve avere subito trattamenti con anidride solforosa
Caratteristiche organolettiche	Deve presentare odore e sapore gradevole
Etichettatura e Imballaggio	L'etichetta delle bottiglie deve riportare quanto richiesto dal D.P.R. n°162/1965 e dal D.L.vo 109/1992, e dal D.L.vo 68/2000 e successive modifiche ed integrazioni.

2.5 SALE MARINO IODATO/IODURATO	
Caratteristiche prodotto	E' previsto l'esclusivo impiego di sale marino arricchito di iodio. Il sale deve essere conforme al DM 562 del 10/8/95 e alla Legge n. 55 del 21/3/2005 e s.m.i.
Caratteristiche organolettiche	Il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei.
Etichettatura	L'etichetta deve riportare la dicitura "sale iodurato" , "sale iodurato e iodato", a seconda delle sostanze aggiunte per garantire un adeguato tenore di iodio.
Imballaggio	Le confezioni devono essere integre, sigillate, senza rotture e senza difetti. Si richiedono confezioni da 1 kg.

2.6 SPEZIE E AROMI	
Requisiti generali	Devono rispondere ai requisiti previsti D.L. 107 del 25/01/1992 e s.m.i
Caratteristiche prodotto	Si richiedono: cannella, chiodi di garofano, maggiorana, peperoncino rosso intero, noce moscata, origano, pepe nero macinato e zafferano.
Caratteristiche organolettiche	Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non devono inoltre essere soggetti ad attacchi parassitari (crittogame o insetti).

Additivi	I residui di contaminanti chimici e le cariche microbiche devono essere conformi alle normative vigenti.
Etichettatura	Per l'etichettatura fatte salve le indicazioni del D.L.109/92, sue modifiche ed integrazioni per gli aromi è necessario attenersi alle indicazioni prescritte nel D.L. 107/92 e s.m.i
Imballaggio	I prodotti devono essere posti in vendita pre confezionati e completamente avvolti nell'imballaggio. Possono essere recipienti di qualsiasi tipo e capacità, purché si tratti di materiali rispondenti alle normative vigenti.

2.7 SUCCO DI LIMONE	
Requisiti generali	Deve essere realizzato utilizzando esclusivamente succo di limone
Caratteristiche prodotto	La consistenza deve essere liquida, non schiumosa, privo di depositi, grumi e corpi estranei

CAPITOLO 3: ALIMENTI CONSERVATI

3.1 POMODORI PELATI DI PRODUZIONE NAZIONALE	
Requisiti generali	Devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art. 2 del D.P.R. n. 428 dell'11 aprile 1975 e s.m.i.
Caratteristiche prodotto	I pomodori devono essere: - maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, difetti dovuti a malattie ed avere il caratteristico colore, odore e sapore del pomodoro maturo; - provenire da varietà idonee alla conservazione. Il peso sgocciolato deve risultare non inferiore al 60% del peso netto, i frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% sul peso dello sgocciolato, il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 4%.L' acidità espressa in acido citrico non superiore al 6%. I prodotti forniti dovranno essere di produzione della corrente annata. Nella scelta del pomodoro sono da preferire le varietà di selezione tradizionale locale. Escludere le varietà ibride e sono vietate quelle transgeniche.
Additivi	I prodotti devono essere preparati utilizzando pomodori freschi, sani integri, privi di additivi, di aromatizzanti artificiali, di sostanze conservanti, di condimenti grassi, di coloranti nel rispetto del decreto Ministero della Sanità 27/02/1996 n.209 e successive modifiche.
Etichettatura	Conforme al D. Lgs 27 gennaio 1992 n. 109, da D.L.vo 68/00 e successive modifiche ed integrazioni.
Imballaggio	I pomodori pelati confezionati in banda stagnata dovranno essere provenienti dall'ultimo raccolto; all'atto della consegna il prodotto deve avere ancora almeno 2 anni di conservazione. Le confezioni dovranno essere pulite, non arrugginite, non ammaccate, senza corrosioni interne, non bombate, riportare in chiaro la data di scadenza e il codice, impresso sul fondello, leggibile (legge 283/62; DM 18/02/1984; DPR 327/82). Internamente la confezione dovrà essere verniciata non solo sui fondelli ma anche sul corpo.

3.2 <u>PASSATA DI POMODORO DI PRODUZIONE NAZIONALE</u>	
Requisiti generali	Devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art. 2 del D.P.R. n. 428 dell'11 aprile 1975 e s.m.i.
Caratteristiche prodotto	Deve essere prodotta da pomodori maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, con il caratteristico colore rosso, odore e sapore tipici del prodotto maturo, non deve contenere bucce e semi. Nella scelta del pomodoro sono da preferire le varietà di selezione tradizionale locale. La presenza di bucce e di semi non deve superare il limite del 4% in peso del prodotto finito. Il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 6%. I prodotti forniti dovranno essere di produzione della corrente annata.
Additivi	Il prodotto deve essere ottenuto da pomodori pelati freschi, sani, integri, maturi privi di additivi ed aromatizzanti artificiali, di sostanze conservanti, di condimenti grassi e di coloranti, nel rispetto del D.M. 27.02.1996, n. 209, sue modifiche ed integrazioni.
Etichettatura	Conforme al D. Lgs 27 gennaio 1992 n. 109, da D.L.vo 68/00 e successive modifiche ed integrazioni.
Imballaggio	I contenitori devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa nazionale e CE relativa ai materiali destinati a venire a contatto con gli

	<p>alimenti.</p> <p>Le confezioni dovranno essere pulite, non arrugginite, non ammaccate, senza corrosioni interne, non bombate, riportare in chiaro la data di scadenza e il codice, impresso sul fondello, leggibile (legge 283/62; DM 18/02/1984; DPR 327/82). Internamente la confezione dovrà essere verniciata non solo sui fondelli ma anche sul corpo.</p>
--	--

3.3 OLIVE VERDI E NERE IN SALAMOIA E CAPPERI SOTTACETO O SOTTOSALE	
Caratteristiche prodotto	Il prodotto non deve avere difetti di sapore, odore, colore o altro. Il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato né spappolato in seguito ad un eccessivo trattamento termico.
Etichettatura	Conforme al D. Lgs 27 gennaio 1992 n. 109, successive modifiche ed integrazioni.
Imballaggio	I contenitori devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa nazionale e CE relativa ai materiali destinati al contatto con gli alimenti. I contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro.

3.4 MAIONESE	
Requisiti generali	La composizione della maionese espressa in ingredienti principali deve essere la seguente: olio di semi di girasole, uova pastorizzate, aceto di vino, succo di limone, sale zucchero, spezie e aromi naturali.
Caratteristiche prodotto	I requisiti microbiologici devono essere conformi a quanto riportato nell'allegato I del regolamento n. 2073/2005/CE
Additivi	Non sono ammessi conservanti.
Etichettatura	Conforme al D. Lgs 27 gennaio 1992 n. 109, successive modifiche ed integrazioni.
Imballaggio	E' possibile l'impiego di confezioni in vetro o di bustine monodose, previo accordi tra il Committente e la Ditta.

3.5 TONNO IN SCATOLA	
Requisiti generali	Deve essere formato da pezzi interi, compatti, con scarse briciole e/o frammenti, di colorito roseo, proveniente da zone di pesca FAO 27 o FAO 37
Caratteristiche prodotto	L'olio di conserva deve presentarsi limpido, privo di alterazione ed eccessivi sedimenti. Deve essere conservato in olio di oliva o extra vergine di oliva.
Additivi	Non sono ammessi conservanti.

CAPITOLO 4: LEGUMI SECCHI

4.1 LEGUMI SECCHI	
Caratteristiche prodotto	<p>Si richiedono i seguenti prodotti: fagioli secchi nelle varietà: Borlotto, Cannellino, Fagiolo di Spagna; piselli, ceci secchi, lenticchie secche e miscela di legumi secchi.</p> <p>Tutti i semi devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Puliti; - di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma; - sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali, privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli ecc.); - privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o di stoccaggio; - uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%). <p>I legumi secchi sono da preferire a quelli in scatola</p>
Additivi	Non ammessi.
Caratteristiche organolettiche	Tutti i semi devono presentare colore caratteristico e pezzatura omogenea. I semi di lenticchia devono essere di piccola dimensione e di colore verde-marrone.
Etichettatura	Conforme al D. Lgs 27 gennaio 1992 n. 109, da D.L.vo 68/00 e successive modifiche ed integrazioni.
Imballaggio	L'imballo deve risultare conforme alla legislazione vigente per le migrazioni delle sostanze e per la composizione dei materiali. Le confezioni non devono essere superiori a 1 kg.
Shelf life	Il prodotto deve aver subito al max. 1 anno di conservazione dal confezionamento.

CAPITOLO 5: PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI e SECCHI

5.1 CARATTERISTICHE GENERALI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Caratteristiche comuni a frutti e ortaggi

Tra i prodotti ortofrutticoli freschi si ricomprendono gli ortaggi e le erbe aromatiche, mentre si escludono i legumi che sono trattati specificatamente.

I prodotti da agricoltura convenzionale devono essere di prima categoria di origine italiana, tranne la frutta esotica.

I prodotti DOP E IGP devono presentare le caratteristiche merceologiche di aspetto, cultivar, varietà simili a quelle di prima categoria dei prodotti dell'ortofrutta convenzionale.

Inoltre si richiede di privilegiare la filiera corta.

Gli ortaggi devono:

- presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie cultivar e qualità richieste;
- essere di recente raccolta;
- essere ad una naturale e **compiuta maturazione fisiologica** e commerciale;
- essere asciutti, privi di terrosità sciolte od aderenti, di altri corpi o prodotti eterogenei;
- in relazione alle specie ed alle cultivar ordinate, appartenenti alla stessa specie botanica, cultivar e zone di provenienza;
- essere omogenei per sviluppo vegetativo, freschezza e pezzatura uniforme;
- essere esenti da qualsiasi difetto o tara di qualunque origine che possano alterare a giudizio insindacabile del personale incaricato al controllo qualitativo all'atto della ricezione, i caratteri organolettici degli ortaggi stessi (gelo, parassiti animali o batterici o fungini).

Sono esclusi dalla fornitura gli ortaggi che:

- presentino tracce di appassimento, alterazione e fermentazione anche incipienti;
- abbiano subito trattamenti termici o chimici per accelerare o ritardare la maturazione o per favorire le colorazioni e la consistenza vegetale.

Gli imballaggi: devono garantire il mantenimento dei requisiti igienici e dovranno essere costituiti da materiali conformi da quanto prescritto dalla specifica normativa vigente .

L'imballaggio deve essere nuovo. Per i prodotti venduti a tara-merce il peso dell'imballaggio non deve superare il 12% del peso del collo, fatta eccezione per gli imballaggi contenenti fogliame (insalate, spinaci ecc..) il peso dei quali non deve superare il 18% di peso del collo. Ogni collo deve essere pulito e contenere un prodotto della stessa qualità e varietà, impaccato in strati ordinati, di grandezza omogenea e dello stesso calibro (se esiste per il tipo di ortofrutticolo), con una tolleranza in più o in meno dei 5% rispetto al calibro massimo o al calibro minimo. Il numero dei pezzi con calibratura diversa da quella indicata sull'imballaggio non deve superare il 10% dei pezzi contenuti in ciascun collo.

In ogni imballaggio devono essere riportate esternamente almeno su di un lato, o in etichetta, in modo indelebile e chiaramente leggibile, le seguenti indicazioni:

- denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto;
- prodotto, varietà e tipo;
- qualifica di selezione extra o prima;
- calibratura con indicazione espressa in centimetri della circonferenza minima e massima dei frutti, dove prevista.

Possono inoltre essere riportati il marchio commerciale e la denominazione della zona di produzione.

L'etichettatura: deve essere conforme al Decreto Legislativo n.306/2002 e successive modifiche ed integrazioni.

Eventuale sostituzione dei prodotti richiesti. Nel caso in cui si verificasse sul mercato la non disponibilità dei prodotti con le sopraindicate caratteristiche, è consentito l'approvvigionamento con prodotti di provenienza CE.

La ditta ne dovrà dare tempestiva comunicazione al Committente e rendicontare mensilmente le sostituzioni avvenute.

Le patate, cipolle ed aglio non devono essere trattati mediante raggi gamma. Gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati.

I limiti di contaminazione microbica devono rispettare i parametri indicati dalla normativa specifica vigente.

Le verdure devono essere confezionate nello stesso collo in modo da presentare una certa uniformità per quanto riguarda il peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi non superiore al 10%. Gli imballi devono essere sempre nuovi.

Per i prodotti sfusi la differenza di calibratura tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 20%.

Le forniture dei prodotti orticoli devono riportare in bolla oltre la provenienza della merce, il peso netto e il peso lordo.

La commercializzazione dei prodotti ortofrutticoli freschi è disciplinata da Regolamenti comunitari e dal D.lgs. 109/1992, D.lgs. 306/2002 e successive modifiche ed integrazioni.

La verdura deve:

- avere chiaramente indicata la provenienza;
- presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste;
- appartenere alla stessa specie botanica e zona di provenienza, in relazione alla specie ed alle coltivazioni ordinate;
- essere di recente raccolta, asciutta, priva di terrosità sciolta o aderente, priva di altri corpi o prodotti eterogenei;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari, non presentare insetti infestanti né di attacchi di roditori, essere priva di umidità esterna anomala;
- essere omogenea nella maturazione, freschezza e pezzatura a seconda della specie;
- avere raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- essere del tutto priva di residui di antiparassitari e comunque nei limiti riportati nelle O.M. 18 luglio 1990 e successive modifiche e nel D.M. 27/01/1997 e s.m.i
- rispettare totalmente la normativa vigente in merito, in particolare per quanto disposto nell'O.M. 18 luglio 1990 e successive modifiche e nel D.M. 27/01/1997 e s.m.i.

Le forniture di prodotti ortofrutticoli a filiera corta sono da preferire ai prodotti provenienti da lotta integrata. Tali prodotti dovranno infine essere accompagnati da:

- a. scheda aziendale inerente gli interventi fitosanitari di difesa e concimazione nella fase vegetativa della coltura;
- b. certificato di analisi dei residui dei prodotti chimici utilizzati nella difesa dei prodotti stessi, nel periodo più prossimo alla raccolta. Detto certificato dovrà inoltre indicare:
 - specie e varietà del prodotto fornito
 - l'Azienda produttrice
 - la data del prelievo
 - la data di esecuzione dell'analisi

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra la frutta di stagione e tutti i **frutti** consegnati devono essere di 1^a categoria o categoria extra

Tutti i **frutti** consegnati devono presentare le seguenti caratteristiche:

- presentare le peculiari caratteristiche morfologiche ed organolettiche della specie e delle cultivar (varietà) richieste con regolare ordinazione;
- possedere la calibratura richiesta che deve essere indicata ben visibile anche all'esterno dell'imballaggio il quale deve riportare anche le indicazioni di tara o peso netto;

- i frutti devono aver raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al **pronto consumo** o per alcune tipologie essere ben avviati verso la maturazione così da poterla raggiungere entro breve tempo nei magazzini di deposito;
 - i frutti devono essere omogenei ed uniformi (in particolare per quelli lavorati in colli a due o più strati) composti da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica, alla medesima varietà ed alla stessa zona di produzione;
 - i frutti devono essere turgidi, sono esclusi quelli avvizziti o appassiti, non devono essere bagnati artificialmente né trasudanti acqua di condensazione per improvviso sbalzo termico, né gementi acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche od in seguito a naturali processi di sopramaturazione;
- I frutti devono essere esenti da parassiti o da lesioni ad essi dovute.

Gli imballaggi: devono garantire il mantenimento dei requisiti igienici e dovranno essere costituiti da materiali conformi da quanto prescritto dalla specifica normativa vigente .

L'imballaggio deve essere nuovo. I frutti devono essere confezionati nello stesso collo in modo da presentare una certa uniformità per quanto riguarda il peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi non superiore al 10%. Gli imballi devono essere sempre nuovi. Per i prodotti sfusi la differenza di calibratura tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 20%.

In ogni imballaggio devono essere riportate esternamente almeno su di un lato, o in etichetta, in modo indelebile e chiaramente leggibile, le seguenti indicazioni:

- denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto;
- prodotto, varietà e tipo;
- qualifica di selezione extra o prima;
- calibratura con indicazione espressa in centimetri della circonferenza minima e massima dei frutti, dove prevista
- possono inoltre essere riportati il marchio commerciale e la denominazione della zona di produzione.

L'etichettatura: deve essere conforme al Decreto Legislativo n.306/2002 e successive modifiche ed integrazioni.

Eventuale sostituzione dei prodotti richiesti. Nel caso in cui si verificasse sul mercato la non disponibilità dei prodotti con le sopraindicate caratteristiche, è consentito l'approvvigionamento con prodotti di provenienza CE. La ditta ne dovrà dare tempestiva comunicazione al Committente e rendicontare mensilmente le sostituzioni avvenute.

La varietà di frutta e verdura richiesta deve tenere conto della stagionalità, secondo il calendario di stagionalità allegato al Decreto Ministero dell'Ambiente 10/03/2020 "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari"

5.2 ORTAGGI A RADICE – BULBO – TUBERO	
CAROTE	Devono essere intere, fresche, sane senza lesioni o alterazioni e con la colorazione tipica della varietà. Le carote devono essere consistenti, croccanti, non germogliate, non legnose né biforcute. E' ammessa una colorazione verde o rosso violacea al colletto, per un max di 1 cm nelle carote lunghe fino a 8 cm, ed un max. di 2 cm per quelle che superano gli 8 cm.

CIPOLLA – SCALOGNO	<p>I bulbi devono essere freschi, interi e di forma regolare, sani, senza attacchi parassitari; sono consentite leggere lesioni superficiali purchè le lesioni non pregiudichino la conservazione sino al consumo.</p> <p>Lo stelo deve essere tagliato a non più di 4 cm di lunghezza dal bulbo; all'arrivo sono tollerabili tracce di terra sul prodotto.</p> <p>Le cipolle devono essere esenti da germogli visibili esternamente; non devono presentare deformità visibili esternamente, devono essere prive di odori e sapori anomali.</p> <p>Non devono essere stati trattati con radiazioni.</p>
---------------------------	---

AGLIO	<p>L'aglio deve essere di buona qualità, con bulbi interi, di forma abbastanza regolare.</p> <p>Non deve essere trattato con raggi gamma ed altri antigermoglianti. Sono ammessi rigonfiamenti da sviluppo vegetativo anormale, piccole lacerazioni della tunica esterna.</p> <p>I bulbi devono essere sufficientemente serrati.</p>
--------------	--

PORRI	<p>Devono essere interi, di aspetto fresco senza foglie appassite o bruciate o flosce.</p> <p>Non devono essere prefioriti o pregermogliati e presentare deformità visibili esternamente, devono essere privi di odori o sapori anomali.</p> <p>La parte bianca deve costituire almeno un terzo della lunghezza totale.</p>
--------------	---

PATATE	<p>Le patate devono avere le seguenti caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> - morfologia uniforme con peso minimo di g 60 per ogni tubero e uno massimo di g 270 ; il peso minimo potrà essere inferiore soltanto per le patate novelle; - devono essere selezionate per qualità e grammatura e le singole partite devono risultare formate da tuberi appartenenti ad una sola cultivar; - non devono presentare tracce di inverdimento epicarpale, di germogliazione incipiente; - non devono presentare tracce di marciumi incipienti, maculosità bruna della polpa, attacchi peronosporici, attacchi da insetti o altri animali, danni da trattamenti antiparassitari; - devono essere pulite, senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti al tubero o sciolte nel sacco; - devono essere esenti da odori e sapori particolari di qualsiasi origine, avvertibili prima o dopo la cottura.
---------------	--

Azienda dei Servizi alla Persona delle Terre d'Argine - Protocollo n. 657/2024 del 13/03/2024
 Si attesta, ai sensi dell'art. 23 del Decreto Legislativo 7 marzo 2005, n. 82, e sue modificazioni, che la presente copia analogica è
 conforme in tutte le sue componenti al documento informatico originale depositato agli atti presso l'Azienda dei Servizi alla
 Persona delle Terre d'Argine.

5.3 ORTAGGI A FRUTTO	
POMODORI	Devono essere: - di buona qualità; - sufficientemente turgidi; - di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà. Sono ammessi i seguenti difetti: - leggero difetto di forma e sviluppo; - leggero difetto di colorazione e dell'epidermide. Si richiedono le Tipologie: tondi, a grappolo, insalatato, con possibili seguenti varietà: Ramato, Pachino, Datterino, Cuore di bue, Ace, Montecarlo, Sunrise.
ZUCCHINE	Devono essere: - intere e munite del peduncolo che può essere lievemente danneggiato e non deve superare i 3 cm di lunghezza; - sane, di aspetto fresco e consistenti; - esenti da danni provocati dagli insetti o da altri parassiti; - esenti da cavità e screpolature; - pulite, praticamente esenti da sostanze estranee visibili; - giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente e prima che i semi siano diventati duri; - prive di umidità esterna anormale, prive di odore e/o sapore estranei. Possono tuttavia presentare lievi difetti di forma e di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione.
MELANZANE	Devono essere: - intere, di aspetto fresco, consistenti, sane; - pulite, praticamente esenti da sostanze estranee visibili; - munite di calice e del peduncolo, che possono essere lievemente

	danneggiati; - giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, senza che la polpa sia fibrosa o legnosa e senza sviluppo eccessivo di semi; - prive di umidità esterna anormale e di odore e/o sapori estranei. Tipologia: globose (ovali) e tonde
PEPERONI DOLCI	Devono essere interi, muniti di peduncolo che può essere leggermente danneggiato o tagliato purché il calice risulti integro, praticamente esenti da macchie.
ZUCCA	Il prodotto deve presentarsi intero e sano, senza spaccature o segni di attacchi di parassiti, senza bruciature dovute al sole o segni di marcimento. Non devono esservi larve, il peduncolo deve essere tagliato a circa 3-4 cm della zona di attaccamento. E' ammissibile il prodotto con colorazione e maturazione non adeguata nel punto di appoggio, per distacco dal suolo, purché sia una zona unica e uniforme. E' ammesso altresì l'utilizzo del prodotto di 4 ^a gamma.

5.4 ORTAGGI A FIORE	
CAVOLFIORI	<p>I cavolfiori devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> - di aspetto fresco; - interi e sani, cioè senza lesioni o alterazioni di origine parassitaria; - puliti, vale a dire privi di tracce di terra, polvere, residui di concimi e di antiparassitari, e di ogni altra impurità; - non bagnati; - privi di odori e sapori anomali. <p>Possono presentare un leggero difetto di forma, di sviluppo e di colorazione e una leggerissima peluria.</p>
CARCIOFI	<p>I fiori devono essere sani e interi, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, privi di odori e sapori anomali. Le brattee devono essere ben serrate e i fasci vascolari della parte inferiore non devono presentare inizio di lignificazione.</p>
ASPARAGI	<p>Il prodotto deve essere sano e intero, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, privi di odori e sapori anomali. Le cime devono essere sane e intere, senza lesioni o parti secche.</p>

5.5 ORTAGGI A FUSTO	
FINOCCHI	<p>Devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> - con radici asportate con un taglio netto alla base; - di buona qualità, esenti da difetti, con guaine esterne serrate, tenere e bianche. <p>Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, tali da non pregiudicare l'aspetto generale e la presentazione del prodotto.</p>
SEDANI DA COSTE	<p>Devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> - di buona qualità; - forma regolare; - esenti da malattie su foglie e nervature principali; - nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate.

5.6 ORTAGGI A FOGLIA	
INSALATE	Devono essere: - di buona qualità; - ben formate con cespi serrati; - con colorazione tipica della varietà. Varietà richieste: Gentilina, radicchio variegato rosso, scarola, lattuga, romana, indivia riccia, lollo, canasta, brasiliana, indivia romana, lattughino, Iceberg. Si dovranno privilegiare le varietà più gradite agli anziani.
CAVOLI E VERZE	I cavoli e le verze devono essere: - interi, di aspetto fresco e senza foglie imbrattate; - sani, esenti da attacchi parassitari e crittogamici. I cavoli devono avere le seguenti caratteristiche: - il torsolo deve essere tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie; - il taglio deve essere netto e non comprendente alcuna parte della pianta; - devono essere compatti e ben chiusi secondo le varietà; - devono essere esenti da danni causati da gelo. Sono ammesse piccole lacerazioni e ammaccature SOLO delle foglie esterne.
ERBE AROMATICHE	Prezzemolo, salvia, rosmarino, basilico, maggiorana, origano, alloro, rucola, Devono presentare le caratteristiche qualitative della varietà. Non devono aver subito alterazioni di ogni genere.

5.7 MELE IGP E PERE IGP DELL'EMILIA ROMAGNA	
Requisiti generali	Si richiedono prodotti che hanno ottenuto dall'UE il riconoscimento IGP (Indicazione di Origine Protetta) ai sensi del Regolamento CE n. 510/2006 e s.m.i
Caratteristiche del prodotto	I frutti devono essere: - interi e sani, vale a dire senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti sulla buccia di varia origine, purchè non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo; - puliti, cioè privi di ogni impurità ed in particolare senza residui visibili di antiparassitari; - non umidi; l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto; - privi di odori e sapori anomali.
Difetti	Sono anche ammessi difetti sulla buccia, come ad esempio un lieve colpo di grandine, leggera ammaccatura leggera bruciatura o lievissima lesione purché cicatrizzata. Quando tali difetti hanno forma allungata non devono superare i 2 cm di lunghezza.
Tipologie prodotti: MELE	Le varietà richieste sono: Golden Delicious, Red Delicious, Morgenduft, Staiman Red, Jonagold, Granny smith, Royal Gala, Fuji. Le varietà devono alternarsi nel corso dell'anno.
Tipologie prodotti: PERE	Le varietà richieste sono: Abate, Decana, Fetel, Conference, Kaiser, Max Red Bartlett, Williams. Le varietà devono alternarsi nel corso dell'anno.

Azienda dei Servizi alla Persona delle Terre d'Argine - Protocollo n. 657/2024 del 13/03/2024
 Si attesta, ai sensi dell'art. 23 del Decreto Legislativo 7 marzo 2005, n. 82, e sue modificazioni, che la presente copia analogica è conforme in tutte le sue componenti al documento informatico originale depositato agli atti presso l'Azienda dei Servizi alla Persona delle Terre d'Argine.

5.8 ALTRI FRUTTI: ALBICOCCHIE, SUSINE, CILIEGIE, KAKI, NETTARINE, PESCHE	
Caratteristiche del prodotto	<p>I frutti devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Interi e sani, senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria, privi di odori e sapori anomali; - Puliti, cioè privi di ogni impurità ed in particolare senza residui visibili di antiparassitari; - Non umidi; l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto. <p>Sono accettate tutte le cultivar commercializzate ad esclusione delle primizie, dei frutti conservati oltre il periodo tipico di stagione e dei prodotti per l'industria.</p>
Difetti	<p>Sono anche ammessi difetti sulla buccia, come ad esempio un lieve colpo di grandine, leggera ammaccatura leggera bruciatura o lievissima lesione purché cicatrizzata. Quando tali difetti hanno forma allungata non devono superare un cm di lunghezza e 0,25 cm² di superficie ticchiolata.</p>
Tipologie frutti	<p>ALBICOCCHIE Val di Santerno di Imola e altre SUSINE e PRUGNE: Goccia d'oro, Santa Rosa, President CILIEGIE: Duracine, Vignola, altre secondo disponibilità NESPOLE KAKI PESCHE E NETTARINE a polpa bianca o gialla, pesca noce</p>

5.9 AGRUMI (ARANCE-CLEMENTINE-MANDARINO-MAPO)	
Caratteristiche del prodotto	<p>I frutti devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> - interi e sani, vale a dire senza ammaccature, lesioni o alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto dalle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti di buccia, ben cicatrizzati, di varia origine, purché non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo; - esenti da inizio di "mal secco" e da ogni danno/alterazione esterna prodotti dal gelo o da prolungata conservazione; - puliti, cioè privi di ogni impurità ed in particolare di fusaggini e di residui visibili di antiparassitari, possono essere spazzolati ma privi di trattamenti di "ceratura". - privi di umidità esterna anomala (non è stimata tale quella dovuta a condensazione nel caso di prodotti refrigerati); - privi di odori e sapori anomali. <p>I frutti devono avere uno sviluppo ed un grado zuccherino sufficienti con rapporto zuccheri/acidi inferiore a 5.</p>
Difetti	<p>Sono ammessi lievi difetti di colorazione, di forma, leggere rameggiature argentate e rugginosità della buccia. Accettati anche lievi difetti cicatrizzati dovuti a cause meccaniche, come sfregamento, grandine, urti, ecc. .</p>

Azienda dei Servizi alla Persona delle Terre d'Argine - Protocollo n. 657/2024 del 13/03/2024
 Si attesta, ai sensi dell'art. 23 del Decreto Legislativo 7 marzo 2005, n. 82, e sue modificazioni, che la presente copia analogica è conforme in tutte le sue componenti al documento informatico originale depositato agli atti presso l'Azienda dei Servizi alla Persona delle Terre d'Argine.

Tipologie frutti	ARANCE: Tarocco e Washington Navel; MANDARINI: provenienza Sicilia e altre PVN CLEMENTINE MAPO
-------------------------	---

5.10 LIMONI	
Caratteristiche del prodotto	Devono essere esenti da colorazione anomala e da inizio di essiccamento, non devono essere molli o avvizziti, la buccia non deve essere eccessivamente grossa e rugosa, né gonfia, né distaccata dagli spicchi, né deformata. Il peduncolo può essere danneggiato mentre la polpa non deve essere danneggiata in alcun modo.
Difetti	Sono accettati prodotti con difetti sulla buccia, quali ad esempio i lievi colpi di grandine, tracce di attacchi di insetti o malattie, lievissima lesione purché cicatrizzata. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione dei frutti.
Tipologie	Limoni primo fiore di Sicilia e altri PVN

5.11 BANANE	
Caratteristiche del prodotto	Devono essere integre e al giusto punto di maturazione. Il picciolo deve essere integro. La polpa soda e pastosa non deve presentare annerimenti né attacchi da crittogame o parassiti animali. Il sapore del frutto deve essere gradevole e non allappante, evidente simbolo di immaturità.

5.12 KIWI – MELONE - ANGURIA	
Caratteristiche del prodotto	I frutti devono presentare buccia integra e punto di intersezione ben cicatrizzato. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus.
Difetti	I prodotti di provenienza extracomunitaria devono essere certificati ed etichettati conformemente alla normativa comunitaria.
Prodotti	KIWI MELONE: retati e lisci ANGURIA

5.13 UVA DA TAVOLA NERA E BIANCA	
Caratteristiche del prodotto	I grappoli devono essere esenti da tracce visibili di muffe fertilizzanti e antiparassitari ed essere privi di bacche disseccate. Gli acini devono essere ben attaccati e distribuiti uniformemente al graso e ricoperti della loro pruina.
Difetti	Sono ammessi leggeri difetti di forma e di sviluppo e di colorazione dell'epidermide.
Tipologie	Bianca: Italia, Regina Nera Cardinal

5.14 FRAGOLE	
Caratteristiche del prodotto	Per quanto riguarda la colorazione possono presentare una piccola punta conica bianca e devono essere esenti da terra.
Difetti	Sono ammessi leggeri difetti di forma e di sviluppo

5.15 FRUTTA SECCA OLEOSA SGUSCIATA	
Caratteristiche del prodotto	Si richiedono: noci, pinoli, mandorle, nocciole. I prodotti non devono presentare segni tipici di alterazione nè per odore, nè per consistenza, nè per sapore, ne per attacco da infestanti, ne per attacco batterico.
Additivi	Si richiede frutta secca non trattata con anidride solforosa o suoi sali.

6.1 LATTE FRESCO INTERO PASTORIZZATO

Requisiti generali	Deve essere conforme a quanto previsto dall'articolo 4 della Legge 03/05/1989 n° 169 e ai Reg. CE n. 852/04, 853/04 e s.m.i.
Caratteristiche prodotto	Il latte fresco pastorizzato deve provenire da allevamenti conformi al D.P.R. n. 54/1997, la zona di mungitura deve essere Italia, deve aver subito un unico trattamento termico entro 48 ore dalla mungitura e presentare le seguenti caratteristiche: a) prova della fosfatasi alcalina negativa; b) un contenuto in sieroproteine solubili non denaturate non inferiore al 14 % delle proteine totali; c) prova della perossidasi positiva. Per il latte intero il tenore di grasso non deve essere inferiore al 3,25% mentre per quello parzialmente scremato non inferiore all' 1,8%. Il latte fresco pastorizzato delle tipologie richieste deve essere conforme, dal punto di vista microbiologico, a quanto in merito previsto dalle normative vigenti, inoltre deve essere conforme a quanto disposto dalla normativa comunitaria riguardante i prodotti biologici.
Caratteristiche organolettiche	Il latte deve presentare colore opaco, bianco, tendente al giallo, sapore caratteristico gradevole, odore tipico.
Additivi	Il latte non deve, in ogni caso presentare tracce di antibiotici o di conservanti, né additivi di alcun tipo.
Etichettatura	L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dalla normativa vigente in materia, in particolare le date di scadenza dovranno essere conformi al Decreto del MIPAF 27/05/2004 ed al D.L. 24/06/2004 n° 157 e succ. modifiche
Imballaggio e trasporti	Le confezioni da 1 litro devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale. Il trasporto deve essere effettuato alla T° 0°C/+4°C e con un mezzo di trasporto idoneo.
Shelf life	Al momento della consegna in regime di refrigerazione, il latte deve avere una vita residua di almeno 3 giorni.

6.2 LATTE INTERO/PARZIALMENTE SCREMATO UHT a lunga conservazione

Requisiti generali	Deve essere conforme a quanto previsto dall'articolo 6 della Legge 03/05/1989 n° 169 e ai Reg. CE n. 852/04, 853/04 e s.m.i.
Caratteristiche prodotto	Deve aver subito un trattamento termico di sterilizzazione in flusso continuo seguito dal confezionamento asettico che ne consente una conservazione prolungata nel tempo. I limiti microbiologici del prodotto devono essere conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE e alle altre normative di riferimento. Il prodotto deve preferibilmente provenire da zone di mungitura italiana.
Additivi	Il latte non deve, in ogni caso presentare tracce di antibiotici o di conservanti, né additivi di alcun tipo.
Etichettatura	L'etichettatura deve essere conforme a quanto prevede specificatamente in merito la normativa vigente in materia.

Imballaggio e trasporti	Le confezioni da 1 litro devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale.
Shelf life	Al momento della consegna, il latte deve avere una vita residua di almeno 75 giorni.

6.3 YOGURT BIANCO E ALLA FRUTTA

Requisiti generali	Si tratta di latte fermentato da microrganismi specifici acidificanti: <i>Lactobacillus bulgaricus</i> e <i>Streptococcus thermophilus</i> .
Caratteristiche prodotto	Può essere ottenuto da latte fresco intero o parzialmente scremato e può contenere frutta, a pezzi o in purea, non trattata con antimicrobici ed in percentuale non superiore al 30%. Il prodotto deve essere ottenuto in conformità a quanto disposto ai reg. CE 852/2004 e 853/2004 oltre che alle normative specifiche del settore. Relativamente alle cariche microbiologiche del prodotto devono essere conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE e alle altre normative di riferimento.
Caratteristiche organolettiche	Deve presentare gusto tipico, odore e colore caratteristici, consistenza cremosa, aspetto liscio, omogeneo e senza separazione di siero. Il prodotto non deve presentare segni di alterazione come grumi, coaguli, muffe, pellicole superficiali, perdita di sapore.
Additivi	E' ammessa la sola aggiunta di aromi naturali.
Etichettatura	Conforme al D. Lgs 27 gennaio 1992 n. 109, successive modifiche ed integrazioni e come da Regolamenti CE per i prodotti da agricoltura biologica.
Imballaggio e trasporti	Si richiedono forniture in confezionamenti da 500 gr e in monoporzioni da 125 g trasportato e conservato in regime di refrigerazione tra 0° e +4° C.
Shelf life	Al momento della consegna, il prodotto deve possedere una vita residua di almeno 15 giorni.

6.4 FORMAGGI CARATTERISTICHE GENERALI

Almeno il 30% in peso deve essere di qualità DOP o IGP o "di montagna", in conformità al Regolamento UE N. 1151/2012 e al Regolamento UE n. 665/2014.

Requisiti generali: I formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate e partendo da materie prime conformi al R.D.L. 15/10/25 n.2033, L.142/92 e Circ. M. 21/90 e successive modifiche ed integrazioni.

Caratteristiche prodotto: I formaggi devono provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte fresco; devono essere tutti di prima qualità e scelta e devono possedere tutti i requisiti merceologici ed organolettici propri per ogni singolo prodotto.

Caratteristiche organolettiche: I formaggi devono essere conferiti al giusto punto di freschezza e maturazione, esenti da difetti esterni causati da muffe e marcescenze, senza acariasi o larve di altri insetti, senza colorazioni o altri difetti. Non devono esalare odori anomali; gusto e consistenza devono essere caratteristici. Anche se stagionati, i formaggi vaccini devono conservare morbidezza e pastosità caratteristiche e specifiche.

Additivi: Non è ammessa l'aggiunta di additivi e sostanze grezze estranee al latte quali farine, patate, fecola ecc.

Etichettatura: Nell'etichettatura deve essere presente la marchiatura di identificazione ai sensi del Reg. CE 853/2004.

Imballaggio e trasporto: Devono essere avvolti in carta o in altri materiali rispondenti alle normative vigenti in materia. Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei ed i prodotti freschi devono essere mantenuti a temperature fra 0° e +4°.

Shelf life: Per tutti i formaggi è prevista una data di scadenza, la consegna presso le dispense deve avvenire con almeno 7 giorni di anticipo sulla data stessa.

6.5 ASIAGO DOP	
Requisiti generali	Formaggio semicotto, a maturazione media, prodotto con latte vaccino; conforme ai requisiti previsti dal D.P.R. 21.12.1978 e successive modificazioni.
Caratteristiche prodotto	La maturazione deve essere di 20-40 gg. per il tipo "Pressato" e di circa ½ anni per il tipo "Allevato". Il grasso minimo contenuto deve essere 34% sulla S.S. per il tipo "Allevato" e il 44% sulla S.S. per il tipo Pressato.
Caratteristiche organolettiche	Non deve presentare difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
Additivi	Non ammessi
Etichettatura e imballaggio	I formaggi con denominazione di origine, se commercializzati in parti preconfezionate, sugli involucri devono riportare l'indicazione della denominazione d'origine seguendo il D.P.R. 22 settembre 1981.

6.6 PARMIGIANO REGGIANO DOP	
Requisiti generali	Formaggio semigrasso, a pasta dura, cotta ed a lenta maturazione a denominazione di origine D.P.R. n° 1269 del 30 ottobre 1955 e s.m.i.
Caratteristiche prodotto	Il grasso minimo contenuto deve essere del 32% sulla S.S.; Deve essere idoneo alla grattugiatura; deve riportare sulla crosta il marchio a fuoco Parmigiano Reggiano; deve avere umidità del 29% con una tolleranza di +/- 4° C. Si richiede un prodotto stagionato almeno 24 mesi.
Caratteristiche organolettiche	Le caratteristiche sono quelle definite nel disciplinare di produzione: <ul style="list-style-type: none"> • Colorazione esterna: tinta scura ed oleata, oppure gialla dorata naturale; • Colore della pasta: da leggermente paglierino a paglierino; • Aroma e sapore della pasta caratteristici: fragrante, delicato. saporito, ma non piccante; • Struttura della pasta: minutamente granulosa, frattura a scaglie, occhiatura minuta appena visibile. Non deve presentare difetti d'aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause
Additivi	Non ammessi
Etichettatura e imballaggi	Le confezioni sottovuoto devono essere conformi alle normative vigenti e riportare quanto prescritto dal D. Lgs 27 gennaio 1992, n. 109, in particolare: <ul style="list-style-type: none"> - La "Denominazione di origine protetta" oppure il relativo simbolo comunitario; - La dicitura "Garantito dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ai sensi dell'art. 10 del Reg. Ce n. 510/2006". E' consentito l'impiego di Parmigiano Reggiano pre grattugiato solo se confezionato in buste sottovuoto o in atmosfera modificata. Il contenuto delle buste deve presentare le stesse caratteristiche previste per il formaggio intero. Si richiedono: <ul style="list-style-type: none"> - confezioni sottovuoto da circa 1kg per punte fresche - Buste da 1 Kg di grattugiato in atmosfera modificata

Consegna e conservazione	Il formaggio pre grattugiato deve essere consegnato due volte alla settimana. La conservazione è consentita al massimo per 24 ore previa chiusura del sacchetto e conservazione in frigorifero a temperature non superiori a 4°C, possibilmente in contenitori ermetici. Deve comparire la data e l'ora di apertura del sacchetto.
---------------------------------	--

6.7 FORMAGGIO DI TIPO SVIZZERO: EMMENTAL – GRUYERE	
Requisiti generali	Formaggi a pasta dura, prodotti con puro latte vaccino fresco e con caratteristiche grandi occhiature. La denominazione Emmenthal è riservata ai prodotti svizzeri; quella di Gruyère al prodotto svizzero e francese.
Caratteristiche prodotto	Il grasso minimo deve essere il 45% sulla S.S. Devono presentare interamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma anche se può essere più frequente nella parte interna. I formaggi devono avere almeno una maturazione di 3 mesi
Caratteristiche organolettiche	Per il gruyère la pasta deve esser morbida, fondente, untuosa, di colore paglierino e sapore caratteristico. Non devono presentare difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.
Additivi	Non ammessi
Etichettatura e imballaggio	In etichetta deve essere dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione. Si richiedono tranci non superiori ai 2,5 Kg.

6.8 <u>MOZZARELLA</u>	
Requisiti generali	Formaggio fresco a pasta filata prodotto con solo latte intero vaccino pastorizzato. Il prodotto deve corrispondere ai requisiti generali previsti per le forniture di formaggi di cui al D.P.R. 3.10.1955 n° 1269 e s.m.i.
Caratteristiche prodotto	La percentuale di grasso non deve essere inferiore al 44% sulla sostanza secca; i singoli pezzi devono essere interi e compatti. I limiti microbiologici devono essere conformi a quanto previsto dall'Allegato 1 del Regolamento n. 2073/2005/Ce e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.
Caratteristiche organolettiche	Le ovoline di colore bianco al taglio devono rilasciare un po' di siero ed il sapore deve essere dolce e delicato, simile al latte, con odore fresco e gradevole.
Additivi	Non sono ammessi conservanti.
Etichettatura e imballaggio	I materiali di imballaggio devono rispondere ai requisiti previsti dalle normative vigenti, l'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs 27.01.1992 sue modifiche e integrazioni e ai Regolamenti CE per i prodotti da agricoltura biologica. La fornitura deve avvenire solo in confezioni originali del peso sgocciolato di 125 g o di 1 kg. Si richiede anche la fornitura di mozzarella a julienne in vaschette da 2 kg.
Shelf life	Al momento della consegna, i prodotti devono avere una vita residua di almeno quindici giorni e la somministrazione agli utenti deve essere effettuata non oltre i cinque giorni dalla data della consegna.

6.9 CRESCENZA/STRACCHINO	
Requisiti generali	Formaggio di pasta grassa ed uniforme, non fermentato, prodotto in Lombardia utilizzando latte di vaccino fresco intero, fermenti lattici, caglio e sale.
Caratteristiche prodotto	La percentuale di grasso non deve essere inferiore al 50% sulla sostanza secca. I limiti microbiologici devono essere conformi a quanto previsto dall'Allegato 1 del Regolamento n. 2073/2005/Ce e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.
Caratteristiche organolettiche	La pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle, cremosa di colorito bianco-burro. Non devono presentarsi difetti di aspetto di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.
Additivi	Non sono ammessi.
Etichettatura e imballaggio	materiali di imballaggio devono rispondere ai requisiti previsti dalle normative vigenti, l'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs 27.01.1992 sue modifiche e integrazioni. La fornitura deve avvenire solo in confezioni originali del peso 1 kg e in monoporzioni da 50 - 100 g
Shelf life	Al momento della consegna, i prodotti devono avere una vita residua di almeno quindici giorni e la somministrazione agli utenti deve essere effettuata non oltre i cinque giorni dalla data della consegna.

6.10 FONTINA DOP	
Requisiti generali	Formaggio grasso a pasta semi cotta fabbricato con latte intero di vacca, proveniente da una sola mungitura, ad acidità naturale di fermentazione. Deve essere a denominazione di origine protetta conforme al DPR 1269/55 e al decreto MIPAF 01/02/2006 e succ. modifiche.
Caratteristiche prodotto	Il grasso minimo presente non deve essere inferiore al 45% in rapporto alla sostanza secca. La salatura è effettuata a secco e il periodo medio di maturazione è di 3 mesi.
Caratteristiche organolettiche	La crosta deve essere compatta, sottile, dello spessore di 2 mm, la pasta elastica, piuttosto molle e con scarsa occhiatura. Deve fondere in bocca, avere sapore dolce caratteristico e colore leggermente paglierino. Non deve presentare difetti interni o esterni dovuti a marcescenza, a fermentazione anomala o altro.
Additivi	Non sono ammessi.
Etichettatura e imballaggio	I formaggi con denominazione di origine, se commercializzati in parti preconfezionate, sugli involucri devono riportare l'indicazione della denominazione d'origine seguendo il D.P.R. 22 settembre 1981.

6.11 RICOTTA DI LATTE VACCINO	
Requisiti generali	Latticino ottenuto dalla ricottura del siero di latte di vacca, residuo dalla fabbricazione del formaggio, con l'aggiunta di siero acido.
Caratteristiche	

prodotto	I limiti microbiologici devono essere conformi a quanto previsto dall'Allegato 1 del Regolamento n. 2073/2005/Ce e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.
Caratteristiche organolettiche	Deve essere tenera e compatta di colore bianco o bianco avorio, di sapore dolce e pastoso e di aroma delicato.
Additivi	Non sono ammessi, ad eccezione dei correttori di acidità: acido citrico e acido lattico.
Etichettatura e imballaggio	Deve essere fornita in recipienti integri e sigillati, etichettati in conformità al D. Lgs 27.01.1992 sue modifiche e integrazioni. Si richiedono confezioni da 1,5 kg - 250 g e monodose da 100 g.
Shelf life	Al momento della consegna, i prodotti devono avere una vita residua di almeno quindici giorni e la somministrazione agli utenti deve essere effettuata non oltre i cinque giorni dalla data della consegna.

6.12 ROBIOLA	
Requisiti generali	Formaggio fresco prodotto con latte vaccino intero
Caratteristiche prodotto	Grasso minimo sulla sostanza secca 50%, DM 29/12/73. Il prodotto deve essere maturo.
Caratteristiche organolettiche	La robiola deve essere bianca di consistenza cremosa o appena granulosa, di sapore delicatamente acidulo e aroma delicato. Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazione anomale o altre cause.
Additivi	Non sono ammessi conservanti
Etichettatura e imballaggio	L'etichettatura deve riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura. Si richiedono monoporzioni da 100 g.
Shelf life	Al momento della consegna, i prodotti devono avere una vita residua di almeno quindici giorni e la somministrazione agli utenti deve essere effettuata non oltre i cinque giorni dalla data della consegna.

6.13 FORMAGGIO FRESCO MONODOSE IN VASCHETTA	
Requisiti generali	Formaggio prodotto con latte vaccino intero, caglio e fermenti lattici senza aggiunta di acidi inorganici o altro. Non è ammessa la presenza di formaggi fusi.
Caratteristiche organolettiche	Prodotto a pasta morbida, cremosa e facile da spalmare, dal gusto tenue e delicato.
Additivi	Additivi Non sono ammessi conservanti.
Etichettatura e imballaggio	Si richiedono vaschette monoporzione integre e sigillate, etichettate secondo la normativa vigente in materia.
Shelf life	Al momento della consegna, i prodotti devono avere una vita residua del 70 %.

6.14 GELATI	
Requisiti generali	Conformi alle caratteristiche previste dalla legge n. 283 30.04.1962 ed alle modifiche ad essa apportate.
Caratteristiche prodotto	Devono essere di produzione industriale e provenire da laboratori in possesso di riconoscimento CE. Devono essere ottenuti da latte intero con la sola aggiunta di zucchero, panna, cacao magro, frutta e sottoposti a trattamento termico. I limiti microbiologici devono essere conformi a quanto previsto dall'Allegato 1 del Regolamento n. 2073/2005/Ce e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni. Deve essere prevista la fornitura di gelati a base di latte di soia per gli utenti affetti da intolleranza/allergia al latte vaccino.
Additivi	Non sono ammessi prodotti contenenti coloranti e conservanti.
Etichettatura e imballaggi	Le confezioni devono essere pulite e non aperte, devono riportare ben leggibile la data di scadenza e rispettare quanto previsto dal D.Lgs. 109/92, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni. I gelati devono essere confezionati in: coppette monoporzione da 50-60 grammi corredate da cucchiaino o in vaschetta da 500/1000 grammi, trasportati e conservati fino al momento del consumo alla temperatura di - 10° C (gelati alla frutta) e di -15° C (altre tipologie di gelati). E' richiesto il gelato in coppetta e in biscotto
Shelf life	Al momento della consegna da parte del fornitore il prodotto deve avere una vita residua di almeno 90 giorni.

6.15 PANNA	
Requisiti generali	Deve essere conforme a quanto previsto dalla Circolare Ministeriale Sanità n. 12, del 18 febbraio 1980 e n. 9, del 3 febbraio 1986.
Caratteristiche organolettiche	Il contenuto di grasso deve essere del: - 20% per la panna da cucina; - 30 % per la panna da montare.
Additivi	Non ammessi.
Etichettatura e imballaggio	L' etichettatura deve essere conforme al D.L. 27 gennaio 1992, n° 109, sue modifiche ed integrazioni. Si richiedono confezioni in tetrabrik asettico da 500 ml o da 200 ml.
Shelf life	Al momento della consegna, i prodotti devono avere una vita residua del 70 %.

CAPITOLO 7: UOVA

7.1 <u>UOVA PASTORIZZATE</u>	
Requisiti generali	Si richiede ovoprodotto a base di uova di galline intere sgusciate e pastorizzate, conforme al Reg. CE n. 1234/07 e s.m.i le cui modalità di applicazione sono contenute nel Reg. CE 589/08 e s.m.i
Caratteristiche prodotto	Il prodotto deve provenire da stabilimenti riconosciuti CE ed essere statopreparato conformemente alle prescrizioni igienico-sanitarie di cui al D.Lgs n. 65/1993, sue modifiche ed integrazioni, in quanto applicabile e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni. In particolare il prodotto deve essere stato sottoposto a trattamento termico di pastorizzazione idoneo a soddisfare i criteri microbiologici prescritti. Il Regolamento (CE) n. 2073/2005 15.11.2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari stabilisce come criteri di sicurezza per prodotti a base d'uova l'assenza di Salmonella in 25 g di prodotto in cinque unità campionarie. Deve essere conforme a quanto disposto dalla normativa comunitaria riguardante i prodotti biologici Reg. CE 848/2018, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni.
Caratteristiche organolettiche	Il prodotto deve: - avere albume chiaro, limpido, denso ed esente da corpi estranei di qualsiasi natura; - avere odore e sapore tipici delle uova fresche senza impurità o frammenti di gusci.
Additivi	Il prodotto non deve contenere additivi.
Etichettatura	Conforme alla normativa vigente.
Imballaggio e trasporti	Il prodotto deve essere confezionato in idonee confezioni (es. tretrapack da 1 litro) che devono essere integre, prive di ammaccature, di sporcizia superficiale e da conservarsi ad una T° non superiore a + 4°C.
Shelf life	Il prodotto, al momento della consegna, deve garantire una fruibilità di almeno 15 gg. Esso va utilizzato completamente, poiché non è ammessa la conservazione in frigorifero di confezioni aperte di uova pastorizzate.

7.2 <u>UOVA FRESCHE DI GALLINA CATEGORIA A</u>	
Caratteristiche prodotto	Si richiedono le uova fresche di categoria A, solo per le preparazioni con sgusciatura successiva a cottura completa (preparazione di uova sode) conformi a quanto previsto dal Reg. CE 589/08 e s.m.i. Tali uova devono essere comprese fra i 55 e i 65 g, di provenienza da allevamento biologico, conformi a quanto disposto dalla normativa comunitaria riguardante i prodotti biologici Reg. CE 848/2018, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni. Tutte le fasi di produzione, conservazione, imballaggio, trasporto devono avvenire in conformità a quanto disposto dal Reg. CE 852/2004 e Reg. CE 853/2004 e s.m.i
Additivi	Non ammessi.
Etichettatura	L'etichettatura deve riportare le seguenti indicazioni: - la tipologia di allevamento delle galline ovaiole (uova da allevamento all'aperto", "uova da allevamento a terra", "uova da allevamento in gabbie", oppure "uova da agricoltura biologica");

	<ul style="list-style-type: none"> - il codice distintivo del produttore rilasciato dalla ASL competente per territorio; - la data di durata minima (data di deposizione o scadenza); - la categoria di qualità (A) e di peso (xl, l, m, s) delle uova; - La dicitura “extra” o “extra fresche” è ammessa soltanto se sull’imballaggio è indicata la data di deposizione (cioé quando la gallina ha fatto l’uovo) e il termine di 9 giorni dalla suddetta data, trascorsi i quali l’uovo non è considerato più extra fresco, ma soltanto fresco (categoria A).
Conservazione	Le uova non devono essere pulite con procedimento umido o con altro procedimento né prima né dopo la classificazione. Esse, inoltre, non devono subire alcun trattamento di conservazione né essere refrigerate in locali o impianti a temperature inferiori a + 5° C (nel trasporto la temperatura può essere inferiore ai + 5° C per una durata massima di 24 ore). In frigorifero , esse andranno conservate in maniera separata dalle altre derrate alimentari.
Shelf life	Il prodotto, al momento della consegna, deve garantire una fruibilità di almeno 15 gg.

CAPITOLO 8: LE CARNI

8.1 CARNI BOVINE NAZIONALI FRESCHE E REFRIGERATE

Requisiti generali

Il prodotto deve provenire da allevamento nazionale: sono da preferire razze o varietà locali, comunque selezionate per capacità di adattamento, vitalità e resistenza alle malattie.

L'alimentazione, prevalentemente composta da foraggi , cereali, legumi, semi oleosi, frutta, tuberi, radici ed altro, deve rispettare le esigenze nutrizionali degli animali nei vari stadi di crescita, al fine di ottenere una produzione orientata alla qualità anziché alla quantità.

E' vietato somministrare antibiotici o medicinali di sintesi chimica a scopo preventivo. La prevenzione delle malattie viene perseguita potenziando le difese immunitarie degli animali mediante un'alimentazione di alta qualità, il regolare movimento fisico (libero accesso ai pascoli) e limitando il numero dei capi in azienda.

La cura delle malattie viene effettuata con tecniche di medicina naturale quali l'omeopatia e la fitoterapia.

E' inoltre proibito l'impiego di ormoni, di sostanze che stimolino artificialmente la crescita e la manipolazione genetica.

L'identificazione degli animali e dei loro prodotti deve essere garantita per tutto il ciclo di produzione, preparazione, trasporto e vendita.

Si richiedono carni bovine fresche, refrigerate e confezionate sottovuoto provenienti da carcasse appartenenti alle seguenti classi secondo la classificazione commerciale di cui al Reg. 1208/81/CEE:

BOVINO ADULTO: deve provenire da carcasse di giovani animali maschi non castrati di età inferiore ai 24 mesi) appartenenti a categoria A o E con classe di **• conformazione U o R** (U = Ottima: profili nell'insieme convessi - sviluppo muscolare abbondante, R = Buona: profili nell'insieme rettilinei - sviluppo muscolare buono) e stato di ingrassamento 2 (Scarso: sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti).

I tagli anatomici richiesti sono: spalla, sottospalla, lombata, scamone, fesa interna, fesa esterna, girello, noce muscolo, filetto, lombo, nonché vitellone macinato magro per ragù o hamburger

Azienda dei Servizi alla Persona delle Terre d'Argine - Protocollo n. 657/2024 del 13/03/2024
 Si attesta, ai sensi dell'art. 23 del Decreto Legislativo 7 marzo 2005, n. 82, e sue modificazioni, che la presente copia analogica è conforme in tutte le sue componenti al documento informatico originale depositato agli atti presso l'Azienda dei Servizi alla Persona delle Terre d'Argine.

	VITELLO: deve essere ottenuto da animali di età non superiore agli 8 mesi provenienti da allevamenti e stabilimenti nazionali e comunicati. Deve essere garantito l'uso dei seguenti tagli: fesa, sottospalla, spalla, girello.
Caratteristiche prodotto	Le carni bovine devono essere conformi alle norme di legge specificatamente previste e provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento CE 853/2004; devono essere già disossate e confezionate in tagli anatomici pronti per l'uso. La carne bovina deve essere sottoposta, prima del confezionamento a frollatura per almeno 10 giorni. I criteri microbiologici devono essere conformi a quanto stabilito dal Regolamento (CE) n. 2073/2005 e alle altre normative vigenti.
Caratteristiche organolettiche	Le carni devono presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistente pastosa, tessitura abbastanza compatta.
Additivi	La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che residuano nelle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalla direttive del Consiglio 86/469/CEE del 16/09/86 e successive modifiche.
Etichettatura	<p>Per quanto concerne l'etichettatura questa deve presentare indicazioni facilmente visibili, chiaramente leggibili, indelebili direttamente sugli imballaggi primari o su un'etichetta inseritavi o appostavi in forma inamovibile:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) denominazione della specie e relativo taglio anatomico b) stato fisico: fresco o congelato c) categoria commerciale degli animali da cui le carni provengono d) "da consumarsi entro..." e) modalità di conservazione f) il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore g) la sede dello stabilimento di produzione /confezionamento h) la riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il macello ("M") o il laboratorio di sezionamento ("S") conformemente alla direttiva CEE n. 433/1964, sue modifiche ed integrazioni i) data di confezionamento j) sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra k) su ciascun imballaggio secondario dovrà essere indicato il peso netto l) Stato di nascita ed allevamento m) Stato di macellazione e sezionamento n) codice di identificazione dell'animale <p>L'etichettatura deve essere conforme alle normative vigenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - in particolare il peso, il taglio anatomico, lo stato fisico (congelato o fresco), il nome o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore; al Regolamento CE 1760/2000 che impone di dichiarare il Paese di nascita, il paese d'ingrasso, paese e numero di approvazione dell'impianto di macellazione, paese e numero di approvazione del laboratorio di sezionamento, codice di tracciabilità che permette di identificare l'animale o il gruppo di animali da cui proviene il taglio di origine; - al decreto ministeriale n.298/1998 che impone il codice europeo di classificazione composto da due lettere indicante la categoria e la classe di qualità ed un numero indicante il tenore di

Azienda dei Servizi alla Persona delle Terre d'Argine - Protocollo n. 657/2024 del 13/03/2024
 Si attesta, ai sensi dell'art. 23 del Decreto Legislativo 7 marzo 2005, n. 82, e sue modificazioni, che la presente copia analogica è conforme in tutte le sue componenti al documento informatico originale depositato agli atti presso l'Azienda dei Servizi alla Persona delle Terre d'Argine.

	grasso.
Imballaggio e trasporti	L'imballaggio deve essere conforme alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione, il sottovuoto deve essere totale e a regola d'arte, deve inoltre riportare tutti i riferimenti che permettano la rintracciabilità completa di filiera di ogni animale dall'inizio dell'allevamento. Il trasporto deve essere effettuato in modo tale che la temperatura a cuore dei tagli di carne non salga mai al di sopra dei $+7^{\circ}\text{C}$. La carne deve essere accompagnata dal documento commerciale riportante le indicazioni previste dalla normativa vigente.
Shelf life	Il prodotto deve avere vita residua, al momento della consegna merci, non inferiore a 20 giorni.

8.2 CARNI SUINE FRESCHE E REFRIGERATE	
Requisiti generali	Si richiedono carni provenienti da suini magroni e devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi de D.Lgs. 286/94 e del DM 23/11/95 e s.m.i.
Caratteristiche prodotto	Gli animali devono essere nati e allevati in Italia nel rispetto di un disciplinare di produzione aderente ad un consorzio controllo "QUALITA' CARNE" approvato da un ente certificatore autorizzato ed inoltre la carne: <ul style="list-style-type: none"> • deve provenire da stabilimenti di macellazione e di sezionamento italiani abilitati alla commercializzazione delle carni in ambito CEE ed in possesso del relativo bollo sanitario; • deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980 e D.M. 23/11/95 e s.m.i, con temperatura durante il trasporto tra i 0°C e i $+4^{\circ}\text{C}$, con tolleranza fino a $+7^{\circ}\text{C}$, per la carne fresca • deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine. Tutte le fasi di produzione, conservazione, trasporto, confezionamento devono essere avvenute in conformità a quanto disposto dal Reg. CE 852/2004 e Reg. CE 853/2004 e successive modifiche ed integrazioni. Devono presentare bollatura sanitaria ai sensi del Reg. CE 854/2004. I criteri microbiologici devono essere conformi a quanto stabilito dal Regolamento (CE) n.2073/2005 e alle altre normative vigenti. Si richiedono i seguenti tagli: Lombata o lonza o filone, Arista o carrè, Fesa di coscia o fesetta, Filetto.
Caratteristiche organolettiche	Le carni devono essere di colore rosa chiaro, avere consistenza pastosa, tessitura compatta e grana fina e venatura scarsa, senza segni d'invecchiamento, di cattiva conservazione e di alterazioni patologiche. I grassi presenti devono avere colorito bianco, e consistenza soda. L'odore deve essere quello tipico del prodotto fresco; assenza di odori e sapori estranei, di ecchimosi, coaguli sanguigni, aponeurosi, parti tendinee e peli. Il liquido rosato presente nelle confezioni in sottovuoto non deve superare il 2 % del peso netto del prodotto.
Additivi	La carne deve provenire da animali non trattati con sostanze ormonali e/o anabolizzanti, con residui fitofarmaci, medicinali, ecc. entro i limiti secondo la vigente normativa nazionale e CE.

Azienda dei Servizi alla Persona delle Terre d'Argine - Protocollo n. 657/2024 del 13/03/2024
 Si attesta, ai sensi dell'art. 23 del Decreto Legislativo 7 marzo 2005, n. 82, e sue modificazioni, che la presente copia analogica è conforme in tutte le sue componenti al documento informatico originale depositato agli atti presso l'Azienda dei Servizi alla Persona delle Terre d'Argine.

<p>Etichettatura</p>	<p>Conforme ai D. Lgs. 109/92, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni. Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili, chiaramente leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sotto vuoto) o su una etichetta inseritavi o apposta in forma inamovibile:</p> <ul style="list-style-type: none"> · il nome o ragione sociale o marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore, · la provenienza · la data di scadenza o il TMC, · il peso netto, · la data di confezionamento, · il nome del taglio anatomico, · modalità di conservazione, <p>sede dello stabilimento di produzione e relativi bolli CE da reg. Ce 853/2004 e s.m.i</p>
<p>Imballaggio e trasporti</p>	<p>La carne suina fresca e congelata dovrà essere disossata, preconfezionata in confezioni sottovuoto, ricavata dal lombo di lonza disossato, completamente rifilata delle parti non proprie e del grasso. Altri tagli di carne andranno concordati direttamente con il Committente. I tagli anatomici devono essere confezionati sottovuoto. Il materiale per il sottovuoto deve essere conforme alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazioni.</p> <p>Il trasporto dovrà avvenire con automezzi idonei al fine di mantenere una temperatura "a cuore" del prodotto non superiore ai + 4°C. Le carni devono essere accompagnate dal documento commerciale riportante le indicazioni previste dalla normativa vigente</p>
<p>Shelf life</p>	<p>Al momento della consegna, da parte del fornitore il prodotto dovrà avere vita residua di almeno venti giorni.</p>

Azienda dei Servizi alla Persona delle Terre d'Argine - Protocollo n. 657/2024 del 13/03/2024
 Si attesta, ai sensi dell'art. 23 del Decreto Legislativo 7 marzo 2005, n. 82, e sue modificazioni, che la presente copia analogica è conforme in tutte le sue componenti al documento informatico originale depositato agli atti presso l'Azienda dei Servizi alla Persona delle Terre d'Argine.

8.3 CARNI AVICOLE FRESCHE REFRIGERATE	
Requisiti generali	Si richiedono carni avicole fresche refrigerate certificate di “ classe A” secondo quanto disposto dal Regolamento CEE 1906/90, provenienti da animali nati ed allevati in Italia, preferibilmente da allevamento a terra, in ottimo stato di nutrizione e con giusto rapporto scheletro/carne.
Caratteristiche prodotto	Le carni avicole fresche e refrigerate devono provenire da macelli e laboratori di sezionamento e confezionamento riconosciuti CE. Tutte le fasi di produzione, conservazione, trasporto, confezionamento devono essere avvenute in conformità a quanto disposto dal Reg. CE 852/2004, Reg. CE 853/2004 e successive modifiche ed integrazioni. Devono presentare bollatura sanitaria ai sensi del Reg. CE 854/ 2004. I criteri microbiologici devono essere conformi a quanto stabilito dal Regolamento (CE) n. 2073/2005 e alle altre normative vigenti. Si richiedono le seguenti tipologie: Cosce e sovra cosce di pollo, petto di pollo, fesa di tacchino.
Caratteristiche merceologiche	COSCE E SOVRACOSCE DI POLLO Devono essere: <ul style="list-style-type: none"> · ben formate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata; · privi di zampe, sezionate pochi cm al di sotto dell'articolazione tarsica; · la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita ed elastica, senza penne o spuntoni nè piume; · non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli/lacerazioni; · il grasso sottocutaneo deve risultare ben distribuito e nei giusti limiti; · le carni devono essere completamente dissanguate, di colore biancorosato uniforme, di consistenza soda e ben aderenti all'osso; · le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore biancoazzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi.
	PETTO DI POLLO Deve corrispondere ai muscoli pettorali che hanno per base ossea il coracoide, la clavicola, lo sterno e l'appendice sternale. Il peso di ogni singolo petto deve essere compreso tra i 300 e i 500 g. I petti di pollo, devono essere privati, della pelle, del grasso e di tutte le strutture ossee e cartilaginee. FESA DI TACCHINO Corrisponde ai muscoli pettorali senza pelle e senza struttura ossea; in corrispondenza della carena dello sterno può residuare una lamina fibro cartilaginea tenacemente connessa al tessuto muscolare. Il gozzo deve essere asportato. Deve provenire da un maschio giovane con età compresa tra 14 settimane e 8 mesi, con un peso medio di circa 5 kg.

Azienda dei Servizi alla Persona delle Terre d'Argine - Protocollo n. 657/2024 del 13/03/2024
 Si attesta, ai sensi dell'art. 23 del Decreto Legislativo 7 marzo 2005, n. 82, e sue modificazioni, che la presente copia analogica è conforme in tutte le sue componenti al documento informatico originale depositato agli atti presso l'Azienda dei Servizi alla Persona delle Terre d'Argine.

Additivi	I parametri chimici, riferiti a residui di sostanze inibenti, contaminanti ambientali e ormonali, devono essere conformi ai limiti stabiliti dalla normativa vigente. Per la conservazione è vietato l'uso di radiazioni ionizzanti, antibiotici o conservanti chimici.
Etichettatura	Oltre alle indicazioni comuni a tutti prodotti confezionati devono essere presenti le seguenti indicazioni: ORIGINE del prodotto (il prodotto richiesto dovrà presentare la sigla IT o ITALIA seguita dal numero identificativo di registrazione presso la AUSL dell'allevamento di provenienza degli animali); Data o il numero di lotto di macellazione; Numero di riconoscimento dello stabilimento di macellazione Classe di appartenenza (il prodotto richiesto dovrà presentare la A); Il modo in cui le carni di pollame sono commercializzate (fresche, congelate o surgelate); Nel caso dei tagli anatomici la denominazione deve essere affiancata dal nome della specie di appartenenza (Es. Fesa di Tacchino).
Imballaggio e trasporti	Le carni sopra descritte dovranno essere confezionate in vaschette ad uso alimentare avvolte da pellicola trasparente di materiale adatto agli alimenti e atto ad evitare il contatto con l'ambiente esterno oppure confezionate sottovuoto. le confezioni sottovuoto non devono avere liquido in eccesso (definito come tale la misura di: >1% p/p). Il trasporto deve essere effettuato secondo le disposizioni del D.P.R. n°327/80 e successive modifiche, utilizzando mezzi di trasporto e/o contenitori idonei in modo da garantire una temperatura interna della carne da -1° C a + 4 ° C.
Shelf life	Il loro rifornimento sarà naturalmente dipendente dalle attrezzature frigorifere a disposizione ma è comunque auspicabile il rispetto delle indicazioni standard di stoccaggio (non superiore a 2 giorni per il prodotto non confezionato sottovuoto). Al momento della consegna, dovranno avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 70%.

Non è consentita la somministrazione di "carne ricomposta", né prefritta, preimpanata o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

N.B. per tutte le carni l'Azienda potrà richiedere di visionare i dati dell'autocontrollo degli stabilimenti in cui la carne è stata lavorata e/o commercializzata, nonché le procedure che garantiscano le caratteristiche richieste dalle presenti specifiche (classificazione, età, provenienza, ecc.).

Tutti i prodotti che non corrispondano per requisiti merceologici al presente capitolato, nonché ai requisiti igienico-sanitari di legge (compreso il rispetto delle temperature di trasporto), saranno respinti all'origine, previa segnalazione al Servizio Veterinario dell'AUSL competente per territorio.

CAPITOLO 9: SALUMI

I salumi somministrati devono essere biologici per almeno il 30% in peso o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o di montagna in conformità al Regolamento UE N. 1151/2012 e al Regolamento UE 665/2014 e s.m.i.

I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico

9.1 PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA D.O.P	
Caratteristiche prodotto	La denominazione di origine "prosciutto di Parma" è riservata esclusivamente al prosciutto munito di contrassegno atto a consentirne in via permanente la identificazione, ottenuto dalla cosce fresche di suini nati, allevati e macellati in una delle Regioni indicate dall'art. 3 del D.M. 15/2/93 n. 253, prodotto secondo le prescrizioni di legge e stagionato nella zona tipica di produzione di cui all'art. 2 della legge 13 febbraio 1990 n. 26 per il periodo minimo di 10 mesi per i prosciutti tra i 7 ed i 9 Kg, e di 12 mesi per quelli di peso eccedente i 9 Kg. Il prodotto è soggetto alle prescrizioni del Reg. CE 510/2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e successive modifiche ed integrazioni. Il prodotto deve essere ottenuto in conformità a quanto disposto dal reg. CE 852/2004 ed 853/2004; deve presentare marchiatura di identificazione ai sensi del Reg. CE 853/2004 e s.m.i Gli unici ingredienti ammessi sono carne di suino e sale.
Caratteristiche organolettiche	Deve presentare al taglio un colore uniforme, tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse; il sapore dovrà essere delicato e dolce, poco salato e con aroma caratteristico. Non deve avere odori e colorazioni anomale, né segni di rammollimenti
Additivi	Non ammessi.
Etichettatura	L' etichettatura oltre a quanto prescritto dal D. Lgs 27 gennaio 1992, n. 109, sue modifiche e integrazioni deve riportare: · "Denominazione di origine protetta" oppure il relativo simbolo comunitario; · la dicitura "Garantito dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ai sensi dell'art. 10 del Reg. Ce n. 510/2006".
Imballaggio	I prosciutti disossati o in tranci devono essere confezionati sottovuoto; i materiali di imballaggio impiegati devono essere conformi alle disposizioni vigenti in materia. Il prodotto può essere anche consegnato già affettato, sottovuoto o in atmosfera modificata, regolarmente etichettato e consegnato dal fornitore in regime di refrigerazione.
Shelf life	Al momento della consegna il prodotto deve avere una vita residua di almeno 60 giorni.

9.2 PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITA'	
Requisiti generali	Conforme al D. Lgs del 21 settembre 2005 e s.m.i
Caratteristiche prodotto	Deve essere costituito da coscia di suino intera di provenienza comunitaria CE ed in sezione si devono ben riconoscere i fasci muscolari. Il prodotto deve presentare un'umidità uguale o inferiore al 75,5%.
Caratteristiche organolettiche	Il grasso deve apparire sempre bianco, sodo, ben rifilato; il colorito della carne deve essere roseo e chiaro, senza infiltrazioni di macchie tra le masse muscolari; la carne deve presentarsi ben pressata, priva di parti cartilaginee, di rammollimenti ed occhiature; alla superficie di taglio si devono riconoscere le masse muscolari; il sapore deve essere gradevole e caratteristico, la cottura uniforme.
Additivi	Deve essere senza aggiunta di polifosfati, di lattosio, di caseinati ed altre proteine del latte, di proteine derivanti dalla soia, di fonti di glutine, di glutammato monosodico. Al fine di poterlo somministrare anche in caso di allergie e/o intolleranze alimentari non deve contenere additivi con attività gelificante o addensante.
Etichettatura	Conforme al D. Lgs. 27/01/1992 e sue modifiche e integrazioni.
Imballaggio	I prosciutti interi, di pezzatura media di circa 6/8 Kg si devono essere confezionati sottovuoto in idonei involucri integri e sigillati. Il prodotto può essere anche già affettato, confezionato sottovuoto o in atmosfera modificata, regolarmente etichettato e consegnato dal fornitore in regime di refrigerazione.
Shelf life	Al momento della consegna il prodotto deve avere una vita residua di almeno 60 giorni.

9.3 BREASAOLA IGP DELLA VALTELLINA	
Caratteristiche prodotto	Prodotto stagionato, tipico della Valtellina, derivato dalla coscia di manzo o vitellone, tutelato da specifico disciplinare di produzione, deve essere certificata IGP. Al momento della consegna, deve avere avuto un tempo minimo di stagionatura pari ad almeno 45 giorni.
Caratteristiche organolettiche	Il prodotto deve presentarsi ben pressato, privo di rammollimenti, di tendini, aponeurosi e grasso. La carne al taglio deve avere profumo caratteristico, colore rosso rubino, di consistenza tenera e non secca o elastica.
Etichettatura	Il prodotto, intero o a tranci, deve rispettare le norme vigenti relative all'etichettatura.
Imballaggio	Se fornita in tranci deve essere confezionata sottovuoto, se fornita già affettata, può essere confezionata sottovuoto o in atmosfera modificata.
Shelf life	Al momento della consegna il prodotto deve avere una vita residua di almeno 60 giorni.

9.4 ARROSTO DI TACCHINO FREDDO	
Caratteristiche prodotto	Petto di tacchino arrosto cotto al forno senza aggiunta di polifosfati, caseinati, lattati, proteine di soia e glutammati, esente da fonti di glutine.
Caratteristiche organolettiche	La carne deve essere di consistenza compatta, odore delicato, gusto dolce e colore bianco rosato.
Etichettatura	Il prodotto, intero o a tranci, deve riportare le indicazioni previste dalla L. 109/92 e s.m.i
Imballaggio	Se fornito in tranci deve essere confezionato sottovuoto, se fornita già affettata, può essere confezionato sottovuoto o in atmosfera modificata.
Shelf life	Al momento della consegna il prodotto deve avere una vita residua di almeno il 50%.

9.5 MORTADELLA DI BOLOGNA IGP	
Caratteristiche prodotto	L'indicazione geografica protetta "Mortadella di Bologna" è riservata al prodotto di salumeria che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal disciplinare di produzione (DM 7 Ottobre 1998 – GURI n. 252 del 28/10/98 – Iscrizione nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette" ai sensi del Reg. CE n. 1549/98 del 17/07/98).
Caratteristiche organolettiche	Il prodotto deve possedere le seguenti caratteristiche organolettiche: <ul style="list-style-type: none"> · aspetto esterno: forma ovale o cilindrica, · consistenza: il prodotto deve essere compatto e di consistenza non elastica, · aspetto al taglio: la superficie di taglio deve essere vellutata di colore rosa vivo uniforme. · colore: deve essere rosa vivo e uniforme; · odore: profumo tipico e aromatico; sapore: gusto tipico e delicato senza tracce di affumicatura.
Etichettatura	Il prodotto, intero o a tranci, deve rispettare le norme vigenti relative all'etichettatura.
Imballaggio	Se fornita in tranci deve essere confezionata sottovuoto, se fornita già affettata, può essere confezionata sottovuoto o in atmosfera modificata.
Shelf life	Al momento della consegna il prodotto deve avere una vita residua di almeno 60 giorni.

9.6 SALAME DI FELINO IGP	
Caratteristiche prodotto	L'indicazione Geografica Protetta "Salame di Felino" è riservata al prodotto di salumeria che risponde alle condizioni e ai requisiti definiti dal disciplinare di produzione. Il prodotto deve possedere le seguenti caratteristiche: <ul style="list-style-type: none"> · forma cilindrica, con una estremità più grossa dell'altra e una superficie esterna di colore bianco- grigiastro leggermente pulverulenta determinata dallo sviluppo in superficie di una modica quantità di muffe autoctone; · peso: deve avere un peso compreso tra i 200 grammi e i 4,5 chilogrammi; · dimensioni: deve avere una forma cilindrica irregolare con lunghezza compresa tra i 15 e i 130centimetri;
Caratteristiche organolettiche	Le caratteristiche organolettiche devono essere: <ul style="list-style-type: none"> · consistenza: il prodotto deve avere una consistenza compatta, ma non elastica; · aroma: delicato; · gusto: dolce e delicato; · colore: rosso rubino, senza macchie. Il prodotto deve avere una stagionatura di 4-5 mesi
Etichettatura	Il prodotto, intero o a tranci, deve rispettare le norme vigenti relative all'etichettatura.
Imballaggio	Se fornito in tranci deve essere confezionato sottovuoto, se fornito già affettato, può essere confezionato sottovuoto o in atmosfera modificata.
Shelf life	

Azienda dei Servizi alla Persona delle Terre d'Argine - Protocollo n. 657/2024 del 13/03/2024
 Si attesta, ai sensi dell'art. 23 del Decreto Legislativo 7 marzo 2005, n. 82, e sue modificazioni, che la presente copia analogica è conforme in tutte le sue componenti al documento informatico originale depositato agli atti presso l'Azienda dei Servizi alla Persona delle Terre d'Argine.

CAPITOLO 10: PRODOTTI PER LA MERENDA

10.1 MIELE	
Requisiti generali	Il prodotto deve essere conforme al D.L. 21 maggio 2004, n. 179 e s.m.i
Caratteristiche prodotto	Il miele fornito deve essere: - di produzione nazionale; - deve riportare la dicitura "Paese di Origine: Italia" - d'annata. Non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti o parti di insetti, covate e granelli di sabbia.
Caratteristiche organolettiche	Il colore del miele può variare dal giallo paglierino al giallo bruno al giallo verde, in conformità della sua provenienza botanica; l'odore e il sapore sono connessi al tipo di nettare, la densità può variare in base all'età del prodotto e alla temperatura di conservazione.
Additivi	Non devono essere presenti residui di antibiotici o sostanze inibenti in genere.
Etichettatura	L'etichettatura deve essere conforme al D.L. 21 maggio 2004, n. 179 e al D. L.gs 109/92, sue successive modifiche ed integrazioni.
Imballaggio	Si richiedono confezioni da 500/1000 g o monodose da 20-30 g.

10.2 ZUCCHERO SEMOLATO E ZUCCHERO A VELO	
Requisiti generali	Il prodotto dovrà essere conforme a quanto stabilito dal D. Lgs n.51 del 20.02.2004 in attuazione della Direttiva n. 111/2001/CEE e s.m.i relativa a determinati tipi di zucchero destinati all'alimentazione umana.
Caratteristiche prodotto	Per semolato si intende il prodotto a media granulosità. Non deve presentare impurità o residui di insetti (Filt-Test). Deve essere estratto dalla barbabietola e non deve contenere più del 5% di zucchero riduttore. Non deve assolutamente essere sofisticato con glucosio, saccarina e/o altre sostanze organiche o minerali. Deve avere un colore bianco argento o bianco latte, sapore dolce ed assenza di sapori estranei, cristallizzazione con cristalli del sistema monochino molto minuti.
Imballaggio	Si richiedono confezioni da 1 kg, integre e a tenuta e confezioni monodose in bustine

10.3 CONFETTURA EXTRA	
Requisiti generali	Deve essere conforme a quanto definito nel D.L.vo 20/02/2004 n°50/R e successive modifiche ed integrazioni ed appartenere alla tipologia commerciale: EXTRA.
Caratteristiche prodotto	La confettura deve risultare costituita da frutta intera o in pezzi, gelificata, ben cotta e traslucida. Il quantitativo di frutta non deve essere inferiore a 450 grammi per un chilo di prodotto. I gusti richiesti sono: ciliegia, albicocca, pesca, prugna, fragole, mirtilli, frutti di bosco.
Caratteristiche organolettiche	L'aroma, il sapore, il colore, devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza.
Additivi	Non devono essere presenti residui di antibiotici o sostanze inibenti in genere.
Etichettatura	I prodotti devono riportare sull'imballaggio quanto previsto dalla

	normativa vigente.
Imballaggio	Si richiedono vasetti in vetro non superiori a 350 g o porzioni monodose.

10.4 THE – KARKADE’ – THE’ DETEINATO	
Caratteristiche prodotto	Il prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee come muffa, insetti, granelli di sabbia, ecc.; inoltre non deve presentare sapore od odore estranei. L’Azienda può richiedere anche infusi e karkadè in bustina.
Etichettatura	Conforme al D. L.vo 109/92, sue modifiche e integrazioni e al D. L.vo 68/00 e successive modifiche ed integrazioni.
Imballaggio	Si richiedono bustine monoporzione in confezioni multiple integre ed intatte.

10.5 CAMOMILLA IN BUSTINA	
Caratteristiche prodotto	Il prodotto non deve essere attaccato da parassiti; deve essere puro e senza corpi estranei, può essere composto da fiori interi o solo parte di essi. In bustine da sottoporre ad infusione prive di zucchero aggiunto. Il prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee, come muffe, insetti, granelli di sabbia ecc..
Etichettatura	Conforme al D. L.vo 109/92, sue modifiche e integrazioni e al D. L.vo 68/00 e successive modifiche ed integrazioni. Deve essere indicato l’anno di produzione
Imballaggio	Si richiedono bustine monoporzione in confezioni multiple integre ed intatte.

10.6 CIOCCOLATO FONDENTE E AL LATTE	
Requisiti generali	Deve essere conforme a quanto previsto dal D. Lgs 12/06/2003, n. 178.
Caratteristiche prodotto	Il cioccolato fondente deve presentare un tenore minimo di sostanza secca totale di cacao del 35 per cento, di cui non meno del 18 per cento di burro di cacao e non meno del 14 per cento di cacao secco sgrassato. Il cioccolato al latte deve presentare un tenore minimo di sostanza secca totale di cacao del 25 per cento, di sostanza secca del latte del 14 per cento e di grassi totali (burro di cacao e grassi del latte) del 25 per cento. Si richiedono prodotti che non prevedono la presenza di grassi vegetali diversi dal burro di cacao.
Etichettatura	Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal D. Lgs 109/92 e dal D. Lgs 12/06/2003 e s.m.i.

10.7 CACAO	
Requisiti generali	Deve essere conforme a quanto previsto dal D. Lgs 12/06/2003, n. 178 e s.m.i
Caratteristiche prodotto	Deve essere ottenuto dalla macinazione dei semi di cacao decorticati e torrefatti. Il tenore di sostanza grassa (burro di cacao) non deve essere inferiore al 20%.
Imballaggio e etichettatura	Il cacao in polvere deve pervenire in confezioni integre e chiuse che devono riportare tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente.

10.8 PUREA (MOUSSE DI FRUTTA)	
Requisiti generali	Prodotto con la sola tipologia di frutta dichiarata in etichetta
Tipologie	Tipologie da fornire: mela, mela-banana, mela-prugna, mela-albicocca, pera
Imballaggio e etichettatura	Può essere confezionata in porzioni monodose o barattoli multiporzione

CAPITOLO 11 : PRODOTTI CONGELATI/SURGELATI

Tutti i prodotti ittici surgelati devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, di specie (non devono appartenere alle specie e agli stock classificati dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata») e rispettare la taglia minima di cui all'Allegato 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006.

11.1 PESCE SURGELATO	
Requisiti generali	Il pesce surgelato deve provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CE, oppure extracomunitari, a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla CE, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione e i controlli previsti dalle normative vigenti. Le denominazioni in lingua italiana delle specie ittiche di rilevanza commerciale sono quelle del decreto ministeriale 14 gennaio 2005 ai sensi del regolamento (CE) n. 2065/2001 della Commissione del 22 ottobre 2001 e s.m.i
Caratteristiche prodotto	<p>Il pesce deve essere di prima qualità ed essere fornito nella tipologia "filetto". I filetti devono essere privi di pelle, di lisce, di cartilagini e di qualsiasi altre parti non identificabili come filetto.</p> <p>I filetti devono avere pezzatura omogenea e costante ed essere surgelati a pezzi singoli o interfogliati.</p> <p>La surgelazione al cuore del prodotto dovrà avvenire entro 2 ore.</p> <p>La glassatura, se presente, deve essere contenuta nelle percentuali tra il 10 e il 20% del peso del prodotto.</p> <p>I livelli di istamina, i residui di contaminanti, i livelli di cariche microbiche devono essere conformi alle normative comunitarie.</p> <p>Si richiedono i filetti di pesce surgelati dei seguenti generi di pesce:</p> <ul style="list-style-type: none"> • nasello o merluzzo (merluccius / gadus / macroronus); • salmone (onchorhinchus); • platessa (pleuronectes platessa / quadritubercolatus); • sogliola (solea / dicologlossa / microchirus); • halibut (Hippoglossus hippoglossus/ Reinardhius); • pesce spada (Xiphias gladius); • trota (Oncorhynchus mykiss) <p>Non sono ammessi prodotti precucinati.</p>
Caratteristiche organolettiche	Il prodotto non deve presentare alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature o asciugamento da freddo, ammuffimenti o altre anomalie. Allo scongelamento i filetti non devono sviluppare odore di rancido e di ammoniaca, e devono conservare una consistenza simile al pesce fresco di appartenenza; inoltre le perdite derivanti dallo scongelamento devono corrispondere a quanto dichiarato in etichettatura (% di glassatura)
Additivi Metalli pesanti	il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dei prodotti della pesca non deve superare la quantità di 0,5 milligrammi per chilogrammo per i prodotti della pesca compresi nel punto 3.3.1 del Reg. CE n. 78/2005 del 19 gennaio 2005 e s.m.i con il tenore massimo di 1 milligrammo per chilogrammo per le specie ittiche elencate nel punto 3.3.1.1 dello stesso regolamento.

Etichettatura	<p>Conforme alla normativa vigente D.Lgs. 109/92, D. Leg. 181/2003 e sue modifiche ed integrazioni.</p> <p>Il pesce deve riportare le informazioni obbligatorie secondo quanto previsto dal decreto del MIPAF del 27 marzo 2002, successive modifiche con denominazione specifica della denominazione commerciale e scientifica della specie.</p> <p>Nelle etichette dei prodotti deve essere sempre indicato il peso al netto dopo lo sgocciolamento.</p>
Imballaggio e trasporti	<p>Il pesce surgelato deve essere in confezioni originali, chiuse e preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere e dalla disidratazione.</p> <p>Le confezioni non devono presentare segni (presenza di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione) comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento. Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore. Dalla surgelazione allo scongelamento il prodotto deve mantenere la temperatura di -18°C in ogni punto dell'alimento (tolleranza max 3°C in più durante il trasporto e la distribuzione locale). Lo scongelamento deve avvenire tra 0 e 4°C e non sotto l'acqua o a temperatura ambiente.</p>
Shelf life	<p>Al momento della consegna, il pesce surgelato deve avere almeno 12 mesi di vita residua.</p>

11.2 PRODOTTI ITTICI SURGELATI

Requisiti generali	<p>I prodotti ittici devono provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CE, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione e i controlli previsti dalle normative vigenti. Le denominazioni in lingua italiana delle specie ittiche di rilevanza commerciale sono quelle del decreto ministeriale 14 gennaio 2005 ai sensi del regolamento (CE) n. 2065/2001 della Commissione del 22 ottobre 2001 e s.m.i</p>
Caratteristiche prodotto	<p>Si richiedono i seguenti prodotti:</p> <p>Seppia surgelata Prodotta con sistema I.Q.F.(surgelazione rapida e individuale), avrà il corpo completamente mondato e senza pelle, di colore bianco; sulciuffo, di colore castano – bruno, potrà essere presente la pelle.</p> <p>Calamaro surgelato Completamente pulito e congelato con sistema I.Q.F., avrà colore bianco – latte; la sezione della pancia sarà spessa.</p> <p>Gambero tipo "Ecuador" surgelato Dovranno avere pezzatura 41 – 50 e glassatura inferiore al 20%; saranno senza guscio e testa, in blocchi da 2 Kg.</p> <p>Vongole surgelate Ottenute da vongole Chamalea Galina, saranno prodotte in stabilimenti Riconosciuti secondo la normativa vigente. Successivamente alla cottura saranno surgelate e confezionate in buste con il proprio brodo di cottura che non dovrà superare il 20 % del peso netto del prodotto. Il corpo delle vongole sarà di colore bianco – grigio – ghiaccio.</p> <p>Anelli di totano o fettuccine Polpo</p>

Caratteristiche organolettiche	I prodotti ittici non dovranno presentare alterazioni di colore, odore, sapore, bruciature da freddo, parziali scongelamenti, ammuffimenti; non dovranno avere consistenza legnosa, fibrosa, né risultare spappolati. Non dovranno essere presenti corpi estranei di alcun genere, né parassiti. Il calo di peso, dopo scongelamento, non dovrà superare il 20%.
Additivi Metalli pesanti	il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dei prodotti della pesca non deve superare la quantità di 0,5 milligrammi per chilogrammo per i prodotti della pesca compresi nel punto 3.3.1 del Reg. CE n. 78/2005 del 19 gennaio 2005 e con il tenore massimo di 1 milligrammo per chilogrammo per le specie ittiche elencate nel punto 3.3.1.1 dello stesso regolamento.
Etichettatura	Conforme alla normativa vigente D.Lgs. 109/92, D. Leg. 181/2003 sue modifiche ed integrazioni. I prodotti ittici devono riportare le informazioni obbligatorie secondo quanto previsto dal decreto del MIPAF del 27 marzo 2002, successive modifiche con denominazione specifica della denominazione commerciale e scientifica della specie e le informazioni specifiche per i prodotti surgelati previste dal D. Lgs. 110/92 e s.m.i. Sull'imballaggio deve comparire il bollo CEE che indica il nome del Paese e il numero di riconoscimento dello stabilimento. Nelle etichette dei prodotti deve essere sempre indicato il peso al netto dopo lo sgocciolamento privo di glassatura.
Imballaggio e trasporti	I prodotti ittici devono essere in confezioni originali, chiuse e preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere e dalla disidratazione. Le confezioni non devono presentare segni (presenza di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione) comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento. Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore. Dalla surgelazione allo scongelamento il prodotto deve mantenere la temperatura di -18°C in ogni punto dell'alimento (tolleranza max 3°C in più durante il trasporto e la distribuzione locale). Lo scongelamento deve avvenire tra 0 e 4°C e non sotto l'acqua o a temperatura ambiente
Shelf life	Al momento della consegna, i prodotti ittici devono avere almeno 12 mesi di vita residua

11.3 VERDURE SURGELATE	
Requisiti generali	Devono rispondere alla disciplina sulla produzione e vendita degli alimenti surgelati e ai Reg. CE 852, 853, 854, 882/2004 e sm.i.
Caratteristiche prodotto	<p>Le materie prime devono essere preferibilmente di produzione nazionale, sane, in buone condizioni igieniche, di adeguata qualità merceologica e con il necessario grado di freschezza.</p> <p>Devono essere lavorate e confezionate in stabilimenti autorizzati dall'autorità sanitaria.</p> <p>La surgelazione al cuore del prodotto dovrà avvenire entro 2 ore.</p> <p>Devono essere assenti in qualsiasi momento microrganismi in grado di svilupparsi in condizioni normali di conservazione e non devono essere presenti sostanze prodotte da microrganismi in quantità da costituire pericolo per la salute; il prodotto deve essere trattato in modo tale che siano state distrutte tutte le spore batteriche.</p> <p>Devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie. Il calo del peso dopo lo scongelamento non deve essere eccessivo; non si devono rilevare scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito.</p> <p>I prodotti non devono presentare segni comprovanti di un avvenuto parziale o totale scongelamento, tipo formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezioni. il calo del peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.</p> <p>L'impiego di ortaggi surgelati deve essere limitato il più possibile ed è preferibile l'impiego del corrispondente prodotto fresco tutte le volte che la reperibilità stagionale e i tempi organizzativi lo consentono.</p> <p>Si richiedono: patate, fagiolini fini, piselli fini o finissimi, fagioli borlotti, verdura per minestrone, carciofi, asparagi, bietole, spinaci, carotine baby, funghi champignon, prezzemolo, basilico. In particolare per il minestrone si richiede un prodotto senza fave e piselli al fine di poter allestire menù per utenti affetti da favismo.</p>
Caratteristiche organolettiche	<p>L'aspetto deve essere omogeneo per colore, pezzatura e grado di integrità, non devono essere inoltre presenti colorazioni anomale, corpi estranei, insetti e larve.</p> <p>L'odore ed il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine; la consistenza non deve essere legnosa e il prodotto non deve apparire spappolato. I prodotti devono essere esenti da odori sgradevoli o comunque atipici.</p>
Additivi	Non sono consentite aggiunte di additivi. Il tenore di nitriti ed i residui di sostanze attive dei prodotti fitosanitari devono essere nei limiti previsti dalla normativa vigente
Etichettatura	Conforme al D.Lgs. n. 109/92, sue modifiche ed integrazioni e al D. Lgs n. 110/92, sue modifiche e integrazioni.
Imballaggio	Le singole confezioni devono essere originali e sigillate dal produttore. Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato con mezzi idonei, che possiedano tutti i requisiti previsti dalla normativa vigente.
Shelf life	Al momento della consegna, gli ortaggi surgelati devono avere almeno 12 mesi di vita residua.

11.4 ERBAZZONE	
Requisiti generali	Torta di verdura composta da un fodero di pasta (40% circa) e un ripieno (60% circa).
Caratteristiche prodotto	Ingredienti per la pasta: farina tipo 0, acqua, olio extra vergine d'oliva, sale, lievito di birra, strutto. Ingredienti per il ripieno: spinaci, bietole, pangrattato, cipolla, parmigiano reggiano, ricotta, olio extra vergine d'oliva, sale, prezzemolo, aglio, lardo. Si richiede anche la fornitura di Erbazzone all'olio, privo di grassi di origine animale.
Additivi	Non ammessi.
Etichettatura	Conforme alla normativa vigente.
Imballaggio	Il prodotto deve riportare chiaramente gli ingredienti utilizzati. Non è consentita la conservazione di confezioni parzialmente utilizzate.

11.5 PASTA RIPIENA SURGELATA	
Requisiti generali	Rapporto ripieno/pasta: min 50% +/-3%
Tipologie richieste	Ripieni: di carne, pesce, formaggi, formaggi e verdure Es ricotta e spinaci, zucca Formati: ravioli, tortellini, tortelli, cappelletti, cannelloni ecc.

11.6 MISTO PESCE PER RISOTTO CONGELATO O SURGELATO	
Caratteristiche prodotto	Deve essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. Deve presentare a temperatura ambiente, odore di fresco, colore vivido e lucente, consistenza soda.
Composizione	Totani, gamberi o gamberetti sgucciati. Pesce misto privo di spine
Additivi	Non deve contenere additivi, né sale

CAPITOLO 12: BEVANDE

12.1 ACQUA MINERALE NATURALE	
Requisiti generali	Deve rispondere a tutti i requisiti e caratteristiche previste dal D.lgs 105 del 25/01/92, dal DM n. 542 del 12/11/92, D.M 13/01/1993, Circ. Min. San. N.17 del 13.9.1991, D.M. 11/09/2003, D.M. 29/12/2003 e succ. modif. ed integrazioni.
Caratteristiche prodotto	L'acqua deve essere oligominerale, naturale totalmente non gassata, microbiologicamente pura. Gli standard chimico-fisici richiesti sono i seguenti: Residuo fisso (mg/l) Max 200 per tutti ad esclusione dei lattanti il cui residuo fisso dovrà essere < 50 Sodio (mg/l) Max 10 Nitrati (mg/l) Inferiori a 5 Nitriti (mg/l) Assenti ph 6,5-7 Per gli altri parametri si fa riferimento ai valori massimi ammissibili riportati nel DM 29/12/2003 e successive modificazioni.
Caratteristiche organolettiche	Deve essere limpida, senza odori, sapori e colorazioni anomali; non deve contenere corpi estranei.
Additivi	Non ammessi.
Etichettatura	Conforme alla normativa vigente.
Imballaggio e trasporti	I contenitori devono essere in PET e devono essere muniti di un dispositivo di chiusura tale da evitare il pericolo di falsificazione, di contaminazione e di fuoriuscita. I formati richiesti sono: bottiglie da 0.5 lt, 1lt, 1.5lt.
Shelf life	Al momento della consegna, l'acqua deve avere una vita commerciale residua pari al 50%.

12.2 SUCCHI DI FRUTTA (pera, mela, pesca, albicocca, arancia, ecc.)	
Requisiti generali	I prodotti sono quelli definiti dal D.L.vo 21/05/2004 n°151/R e dai suoi allegati.
Caratteristiche prodotto	Si richiede la fornitura di: - succhi al 100% di frutta - succhi e polpa di frutta di mela, pera, pesca e albicocca con una percentuale minima di frutta del 70%; senza zuccheri aggiunti
Additivi	I succhi non devono contenere edulcoranti artificiali e/o sintetici, aromi artificiali, anidride solforosa e antifermentativi. Sono permessi esclusivamente l'acido citrico come acidificante e l'acido ascorbico come antiossidante.
Etichettatura	I prodotti devono riportare le indicazioni previste dalle normative vigenti.
Imballaggio	Si richiedono: bottiglia e/o tetrapack da ml 700/ 1000.

CAPITOLO 13 : PRODOTTI VARI

13.1 FOCACCIA FRESCA ALL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	
Requisiti generali	La focaccia deve essere prodotta artigianalmente fresca di giornata
Caratteristiche prodotto	Lo spessore della pasta deve essere tale da consentire una cottura omogenea; la qualità di sale e olio devono essere quelle appena sufficienti per realizzare un buon prodotto in termini di sapidità e morbidezza, pari ad una quantità attorno al 4% in peso dell'impasto iniziale (2% per il sale e 2% per l'olio); la cottura deve avvenire in forno, in teglie con ottime caratteristiche igieniche, deve essere uniforme e non presentare bruciature, annerimenti o rammollimenti;
Additivi	Non sono ammessi.
Imballaggio	Il confezionamento del prodotto deve avvenire nel rispetto delle norme igieniche vigenti ed in particolare con alloggiamento del prodotto in singoli sacchetti di carta o appoggiata su vassoi in cartonato alimentare e copertura con film plastico o carta per uso alimentare;

13.2 LIEVITO DI BIRRA E PER DOLCI	
Requisiti generali	Ottenuto da lieviti attivi come da normativa vigente
Caratteristiche prodotto	Lievito secco naturale composto da <i>Saccaromyces cerevisiae</i> attivi . Lievito per dolci in bustine atte alla lievitazione di circa ½ Kg. di farina.

13.3 MERENDINE CONFEZIONATE tipo plumcake	
Requisiti generali	La merendina deve essere prodotta e confezionata in Italia, deve essere senza conservanti e senza coloranti aggiunti, né oli vegetali idrogenati.
Caratteristiche prodotto	Il prodotto deve rispettare le norme in vigore per la produzione dei prodotti da forno e dolciari, rispettando il sistema di qualità certificato Iso 9001.
Additivi	Non permessi.
Etichettatura e imballaggio	Il prodotto deve essere confezionato singolarmente in monoporzioni. Si richiede la varietà tipo brioche e plumcake.

CAPITOLO 14: PRODOTTI ALIMENTARI PER UN'ALIMENTAZIONE PARTICOLARE

Devono essere conformi a quanto definito dal D.L.vo 27 gennaio 1992, n. 111 e successive modifiche ed integrazioni, D.P.R. 7/4/99 n°. 128 e D. n°. 371 del 31/5/01 s.m.i al fine di rispondere alle esigenze nutrizionali particolari delle seguenti categorie di consumatori:

- le persone il cui processo di assimilazione o il cui metabolismo è perturbato;
- le persone che si trovano in condizioni fisiologiche particolari;

Gli stabilimenti nazionali di produzione e/o di confezionamento dei prodotti disciplinati dal decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.111, che ha attuato a livello nazionale la direttiva 89/398/CEE sui prodotti destinati ad una alimentazione particolare, devono essere preventivamente autorizzati dal Ministero della Salute.

Dovranno quindi essere previsti specifici prodotti in funzione di particolari esigenze dietetiche speciali, quali a titolo esemplificativo:

- Dieta ipoproteica: prodotti confezionati con farine prive di proteine (pane, fette biscottate, paste di vari formati per paste asciutte ed in brodo)
- Dieta iposodica: fette biscottate e grissini iposodici, sale iposodico
- Dieta priva di glutine per celiachia

Dovranno essere preparate tutte le altre tipologie di dieta, come previste dall'art. 11.3 del capitolato d'oneri

14.1 ALIMENTI DIETETICI PER PARTICOLARI PATOLOGIE	
Requisiti generali	Devono possedere i requisiti atti a soddisfare il D.Lgs. 27/01/92 n.111, successive modifiche ed integrazioni.
Caratteristiche prodotto	<p>Si richiedono i prodotti specifici prodotti per le seguenti esigenze dietetiche speciali:</p> <p>Dieta priva di glutine per celiachia Dovranno essere forniti tutti gli alimenti ed ingredienti privi di glutine necessari alla preparazione dei pasti degli utenti con intolleranza al glutine, al fine di assicurare a tale utenza garantendo sempre gli stessi piatti del menù normale e del menù speciale;</p> <p>Dieta ipoproteica Dovranno essere forniti prodotti confezionati con farine prive di proteine (pane, fette biscottate, pasta di vari formati per piattiasciutti e in brodo):</p> <p>Dieta iposodica/senza latte/senza uova/senza soia Dovranno essere forniti tutti gli alimenti ed ingredienti privi di latte, uova, zucchero, sale ed alimenti a base di soia, necessari alla preparazione dei pasti degli utenti con le relative specifiche necessità dietetiche, al fine di assicurare a tale utenza un menù del tutto simile a menù autorizzato e vigente.</p>
Additivi	Ammessi quelli previsti dalla normativa vigente, ad esclusione dei coloranti.
Etichettatura e imballaggio	Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal D. Lgs. 111 del 27/01/92, successive modifiche e integrazioni.
Shelf life	Al momento della consegna, i prodotti devono avere almeno il 50% di vita residua.

14.2 SCHEDA PRODOTTI CONTENENTI ALLERGENI

INFORMAZIONE SPECIFICA SULLA PRESENZA DI SOSTANZE ALLERGENICHE

La regola generale prevede che ogni sostanza che appartenga all'elenco dei potenziali allergeni o sia da questi derivata, se impiegata nella preparazione dei prodotti alimentari e presente nel prodotto finito (anche se in forma modificata), debba venire indicata in modo chiaro sull'etichetta. Questa disposizione non si applica se la stessa sostanza figura già col proprio nome nella lista degli ingredienti del prodotto finito. Le sostanze derivate devono figurare in etichetta col nome dell'ingrediente da cui derivano.

Si riporta l'elenco degli ingredienti allergenici presenti nell'allegato II del Reg.UE n. 1169/2011 e s.m.i "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze".

- Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena , farro, kamut o i loro ceppi ibridati, e prodotti derivati)
- Crostacei e prodotti a base di crostacei
- Uova e prodotti a base di uova
- Pesce e prodotti a base di pesce
- Arachidi e prodotti a base di arachidi
- Soia e prodotti a base di soia
- Latte e prodotti a base di latte compreso il lattosio
- Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati
- Sedano e prodotti a base di sedano
- Senape e prodotti a base di senape
- Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO²
- Lupino e prodotti a base di lupino
- Molluschi e prodotti a base di molluschi.