

REQUISITI GENERALI PER LE DIVERSE TIPOLOGIE DI DERRATE

Ad integrazione di quanto già prescritto dal capitolato (parte A e B) in merito alle caratteristiche della fornitura, per ciascun lotto vengono qui di seguito indicate le principali caratteristiche richieste per i singoli prodotti, fermo restando che si intendono richiamate tutte le normative specifiche di settore alle quali tali prodotti devono fare obbligatoriamente riferimento, oltre a quelle riferite a imballaggi, etichettatura, informazioni di legge e rispetto delle prescrizioni igienico sanitarie vigenti

Oltre a quanto già indicato nel capitolato, si sottolinea inoltre che le scelte delle materie prime dedicate alla produzione dei pasti dei Nidi d'infanzia e dei prodotti destinati all'alimentazione degli utenti dei servizi 0-3 del Comune di Bologna, intendono privilegiare in particolare:

- Materie prime e prodotti privi di organismi geneticamente modificati (OGM)
- Alimenti che presentino le massime garanzie di sicurezza, genuinità e salubrità.
- Prodotti ortofrutticoli freschi, secondo stagionalità (si veda la tabella al termine della sezione ortofrutta) .
- Prodotti alimentari derivanti da processi produttivi che mirano a ridurre l'impatto ambientale (produzione biologica e produzioni locali). Prodotti a filiera corta locale o nazionale, cioè che abbiano viaggiato poco e abbiano subito pochi passaggi commerciali.
- Prodotti DOP, IGP e altre connotazioni locali.
- Prodotti del mercato equo e solidale, specie per alimenti non reperibili nel mercato locale e nazionale.

I riferimenti alla provenienza delle materie prime o delle materie prime prevalenti, quando indicati, si riferiscono alla preferenza attribuita a prodotti di filiera corta, locale e nazionale, in funzione della sostenibilità ambientale così come oggetto di premialità nel progetto di gara.

I prodotti alimentari del presente appalto devono pertanto:

- essere oggetto di fornitura regolare e a peso netto, indipendentemente dalla quantità ordinata o dal tipo e dimensioni delle confezioni(cassetta, sacco, ecc.);
- essere integri e con caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza,ecc.) costanti per tutte le forniture e per tutta la durata del contratto;
- presentare la rispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate a quanto richiesto nel capitolato, nel presente allegato e nei rispettivi ordinativi trasmessi;
- prevedere completa ed esplicita compilazione di documenti di consegna e relative fatture, riportanti anche la indicazione del numero di lotto e/o la data di validità del prodotto, eventualmente fornite su supporto informatizzato e processabile;
- prevedere la precisa denominazione di vendita del prodotto e il suo stato (fresco-surgelato-refrigerato - in atmosfera protettiva - sotto vuoto, ecc.) secondo quanto stabilito dalla legislazione vigente;
- presentare etichette con indicazioni, in lingua italiana, il più possibile esaurienti, secondo quanto previsto dalla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni intervenute anche in seguito alla stipula del contratto. Per i prodotti provenienti da agricoltura biologica l'indicazione

Allegato 1 "Schede Prodotto"

dovrà essere conforme a quanto previsto dalla normativa vigente in materia e a successive modifiche integrazioni, come indicato più nel dettaglio all'art B.1.3 del capitolato di gara;

- essere consegnati in confezioni rispondenti alle tipologie di imballo, alle grammature e alle pezzature richieste per ciascun prodotto, con tutte le indicazioni di legge e il termine minimo di conservazione/scadenza ben visibile e leggibile;
- le dimensioni delle confezioni sono indicate nel presente allegato per ciascuna referenza e fanno riferimento a un range minimo e massimo all'interno del quale deve necessariamente rientrare il prodotto specifico, oppure alla richiesta di uno o più formati dello stesso prodotto, da concordare, quando disponibili, con l'Amministrazione Comunale. Resta inteso che le forniture dovranno essere garantite o a peso variabile, ovvero a richiesta, oppure a numero di pezzi, relativamente alla grammatura della confezione concordata, stabile per tutta la durata contrattuale.
- essere conservati in imballaggi integri, senza alterazioni manifeste e idonei all'uso secondo quanto prescritto dalla legge, conformi a quanto richiesto nel capitolato di gara, in ordine alle garanzie di sicurezza e ai fabbisogni organizzativi dei servizi. Devono essere, altresì, rispondenti ai requisiti indicati all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., nonché dai Criteri Minimi Ambientali vigenti (parte C, lett. a), punti 4 e 5).
- essere conformi ai limiti di contaminazione microbica e chimica previsti dalla legge e, per quanto non normato, alle indicazioni tecniche previste dall'allegato 2 ("Limiti di contaminazione microbiologica e chimica);
- essere conformi ai requisiti minimi sui limiti dei contaminanti definiti dalle normative vigenti e successivi eventuali aggiornamenti, per ciascuna tipologia di prodotti e per tipo di coltivazione/produzione (convenzionale, lotta integrata, biologico), come per esempio, a titolo indicativo e non esaustivo, in materia di fitofarmaci, residui di metalli, farmaci veterinari, sostanze ormonali, micotossine, aflatossine, additivi e coloranti o ogni altra sostanza che dovesse essere identificata come potenzialmente pericolosa per la salute.
- per i prodotti industriali, la scelta deve prediligere referenze che presentano un limitato numero di allergeni, anche in tracce, in aggiunta a quelli caratteristici delle materie prime prevalenti o principali.

LOTTO 1
Pane fresco

Deve essere prodotto secondo le modalità previste dalla normativa vigente. E' prodotto artigianalmente con farina di grano tenero tipo "0". Il pane deve essere garantito di produzione giornaliera, lievitato regolarmente e ben cotto, sfornato da almeno due ore, prodotto e confezionato non oltre otto ore prima della consegna.

Non deve essere pane conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato.

Per pane fresco si fa infatti riferimento esclusivamente al pane preparato secondo un processo di produzione continuo, privo di interruzioni finalizzate al congelamento, alla surgelazione di impasti, e ad altri trattamenti con effetto conservante, ad eccezione delle tecniche mirate al solo rallentamento del processo di lievitazione senza additivi conservanti.

Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dalla legge per quanto riguarda la composizione e non devono essere trattate con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti.

All'analisi organolettica il pane deve possedere le seguenti caratteristiche: crosta friabile e omogenea, mollica elastica con alveolatura regolare, in base al formato, non deve presentare gusto eccessivo di birra, odore di rancido, di muffa o altro. Non devono presentarsi con bruciature. Non devono essere presenti, per singola consegna, eccessive quantità di unità rotte ecc..

Nel pane non vi deve essere alcuna impurità o residui di insetti.

Il pane deve essere consegnato in confezione idonea a preservare i requisiti igienici del prodotto.

Il materiale utilizzato per la confezione deve essere idoneo al contatto con alimenti e proteggere il prodotto dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento.

E' fatto divieto al fornitore di riutilizzare sacchi già adibiti al contenimento di farine e semilavorati.

Le due referenze richieste quotidianamente sono:

CROCETTA ALL' OLIO

Pane tipo "0" con olio extra vergine di oliva

INGREDIENTI: farina di grano tenero tipo 0, acqua, olio extravergine d'oliva, lievito, sale, farina di cereali maltati.

PEZZATURA: 150 grammi.

FRANCESINO ALL'OLIO

Pane tipo "0" con olio extravergine d'oliva

INGREDIENTI: farina di grano tenero tipo 0, acqua, olio extravergine d'oliva, lievito, sale, farina di cereali maltati.

PEZZATURA: 50 grammi.

LOTTO 2
Prodotti ortofrutticoli freschi

PROVENIENZA

I prodotti ortofrutticoli, salvo banane e ananas, devono essere preferibilmente di origine nazionale (secondo i criteri indicati nel capitolato di gara) e non provenire da coltivazioni extracomunitarie, oltre ad essere sempre conformi alle normative vigenti.

Deve sempre essere chiaramente indicata la provenienza, privilegiando, nel rispetto della stagionalità e dell'impatto ambientale, prodotti di origine regionale e/o nazionale, a filiera corta, fermo restando che, per garantire la varietà dei menù, in particolar modo nelle stagioni in cui vi è minore disponibilità di prodotti freschi, possono essere utilizzate anche verdure surgelate.

I prodotti derivanti da Agricoltura Biologica, devono provenire da aziende agricole certificate da idoneo organismo di controllo. Le loro caratteristiche e le relative metodologie produttive vengono indicate dal Regolamento Comunitario vigente (comprese successive modifiche ed integrazioni) "relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici".

INFORMAZIONI

La fornitura deve riportare nei documenti di trasporto: la specie, la varietà, il calibro, la categoria di appartenenza, la provenienza della merce, il peso netto, il peso lordo. Se da agricoltura biologica le specifiche attestazioni.

CARATTERISTICHE GENERALI

I prodotti da agricoltura convenzionale devono essere di prima categoria. I prodotti da agricoltura biologica, lotta integrata, DOP e IGP devono essere di prima categoria (o di II categoria se la prima non è disponibile).

I prodotti ortofrutticoli freschi devono essere stati raccolti con cura e risultare di buona qualità, interi, sani e di aspetto fresco, di recente raccolta, ben formati e sviluppati, turgidi e resistenti, senza segni di ammolimento, alterazioni e lesioni. Devono presentarsi omogenei ed uniformi, privi di additivi aggiunti, anche per la conservazione, integri delle qualità nutritive tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche della specie.

Nelle descrizioni delle caratteristiche specifiche di ciascuna referenza oggetto della fornitura vengono riportati indicativamente calibri e pezzature dei prodotti richiesti a sottolineare l'esigenza di una tendenziale omogeneità degli stessi e l'adeguatezza di dimensioni funzionali alle modalità e ai tempi di preparazione e somministrazione all'interno delle strutture. Tali indicazioni sono da leggere in funzione delle peculiarità dei prodotti e delle caratteristiche di coltivazione, e se provenienti da agricoltura biologica, potranno essere accolti calibri e pezzature differenti o considerate accettabili piccole difettosità esterne tali da non pregiudicare qualità e caratteri organolettici dei prodotti.

MATURAZIONE E CONSERVAZIONE

Il grado di maturazione dei prodotti deve essere tale da consentirne il trasporto, evitando ammaccamenti o danneggiamenti e, al contempo, rispondere al meglio alle esigenze tipiche della categoria di consumatori in oggetto (0 -3 anni).

I tempi di stoccaggio, tra la raccolta e la consegna, e la lunghezza della filiera (in numero di passaggi intermedi), devono essere ridotti al minimo per garantire, oltre ad un minore impatto ambientale, la migliore qualità organolettica e nutrizionale del prodotto e la consegna al grado di maturazione ottimale, e favorirne il mantenimento nello stato migliore di conservazione durante il periodo necessario prima del consumo presso le strutture dei nidi (minimo 2 - massimo 5 giorni). Sono esclusi i prodotti che hanno subito trattamenti tecnici per favorire le colorazioni e la consistenza del vegetale (ad esclusioni per le celle di maturazione a temperatura e umidità controllate utilizzate in particolare per

frutti climaterici quali per esempio le banane). I prodotti non dovranno avere subito trattamenti che comportino la presenza di residui fitosanitari per qualità e quantità superiori a quelli ammessi dalla normativa vigente.

I prodotti forniti non devono essere attaccati da parassiti animali o vegetali, non devono portare tracce visibili di appassimento. Non devono avere umidità esterna anormale e devono essere esenti da danni da gelo o basse temperature. Alla consegna devono presentarsi puliti, privi di terra e di altre sostanze estranee visibili.

SCARTO

Alla momento della preparazione presso le strutture i prodotti non devono presentare percentuali di scarto superiori a quelle indicate previste (si veda la tabella al termine della sezione ortofrutta), per consentire di ottenere la quota di parte edibile necessaria per l'elaborazione del menù previsto. Per l'ortofrutta, specie per prodotti biologici, verrà eventualmente accolta una percentuale di tolleranza non superiore al 10%, applicata alla fornitura di ciascuna unità produttiva intesa come singola struttura e non nel complesso della merce consegnata, stante i coefficienti di scarto propri di ogni specifica referenza.

IMBALLI E CONFEZIONI

In merito al sistema d'imballaggio, si sottolinea che, oltre a garantire il mantenimento dei requisiti igienici ed essere conformi alla normativa vigente e ai criteri minimi ambientali vigenti (si vedano le condizioni generali), dovrà essere idoneo alle quantità ordinate e, in base alla tipologia di prodotto, funzionali alla migliore gestione e conservazione all'interno delle strutture servite.

Le referenze oggetto della fornitura sono rappresentate in particolare dai seguenti prodotti:

Ortaggi freschi

1. Bietola BIO
2. Broccolo BIO
3. Carota BIO
4. Cavolfiore BIO
5. Cipolla dorata BIO
6. Finocchio BIO
7. Lattuga BIO (gentilina)
8. Melanzana BIO
9. Patata DOP Bologna
10. Pomodoro a grappolo BIO
11. Pomodorino ciliegia BIO
12. Sedano verde
13. Zucca violina BIO
14. Zucchine BIO

Erbe aromatiche fresche:

15. Aglio secco
16. Basilico
17. Prezzemolo
18. Rosmarino
19. Salvia

Frutta fresca

20. Albicocca BIO
21. Anguria FILIERA CORTA LOCALE
22. Cacomela - Caco Rojo BIO
23. Kiwi BIO

- 24. Mela BIO (mela gialla tipo golden o mela rossa tipo royal o gala)
- 25. Melone FILIERA CORTA LOCALE
- 26. Pera IGP ER
- 27. Pesca, nettarina IGP ER
- 28. Susina, prugna BIO

Agrumi

- 29. Arancia BIO
- 30. Limone BIO
- 31. Miyagawa BIO

Frutta tropicale

- 32. Ananas EQUOSOLIDALE-BIO
- 33. Banana EQUOSOLIDALE-BIO

Oltre alle caratteristiche generali sin qui descritte, tutti i prodotti richiesti dovranno possedere i requisiti particolari indicati nelle parti specifiche seguenti.

Ortaggi freschi

1. Bietola da taglio, da agricoltura biologica

Preferibilmente da produzione locale o nazionale, secondo i criteri indicati nel capitolato di gara, con foglia aperta a consistenza coriacea, di verde intenso non ingiallito. Deve essere pulita, con assenza di terra e residui di radice ed esente da infestazioni.

Confezionamento: Deve essere fornito a peso variabile, secondo richiesta

2. Broccolo, da agricoltura biologica

Preferibilmente da produzione locale o nazionale, secondo i criteri indicati nel capitolato di gara. Deve presentare infiorescenze ben formate, resistenti, di aspetto fresco, di colore verde, compatto e in boccio, esenti da danni da roditori e di altro tipo, senza macchie giallastre o bianche. Il singolo pezzo deve presentare dimensioni da 500 gr a massimo 1 kg e taglio netto al gambo.

Confezionamento: Deve essere fornito a peso variabile, secondo richiesta

3. Carota, da agricoltura biologica

Preferibilmente da produzione locale o nazionale, secondo i criteri indicati nel capitolato di gara. Le carote devono essere lisce, intere, sane, senza lesioni o alterazioni che possano compromettere la conservazione fino al momento dell'utilizzo; devono essere consistenti e croccanti, senza alcun segno di ammolimento, non germogliate, non legnose, né biforcute o spaccate; prive di odori e sapori anormali. Devono essere consegnate senza foglie. Le foglie devono essere strappate o tagliate vicino al colletto senza tagliare le radici. Ogni singolo pezzo deve avere dimensioni comprese tra 14 e 20 cm.

Confezionamento: Deve essere fornito a peso variabile, secondo richiesta

4. Cavolfiore, da agricoltura biologica

Preferibilmente da produzione locale o nazionale, secondo i criteri indicati nel capitolato di gara. Deve presentare infiorescenze ben formate, resistenti, di aspetto fresco, di colore bianco o bianco avorio, compatte e in boccio, esenti da danni da roditori e di altro tipo, senza macchie e rossore di cavolaia. Il singolo pezzo deve presentare una spuntatura a corona di 1 -2 palchi di foglie in corrispondenza del massimo diametro, delle dimensioni da 500 gr a massimo 1 kg e taglio netto al gambo.

Confezionamento: Deve essere fornito a peso variabile, secondo richiesta

5. Cipolla dorata, da agricoltura biologica

Preferibilmente da produzione locale o nazionale, secondo i criteri indicati nel capitolato. Deve essere

fornita ad essiccazione quasi ultimata, con colore dorato, pulito senza guaine staccate e priva di germoglio. Il diametro del singolo pezzo deve essere compreso indicativamente tra i 50 e i 100 mm.

Confezionamento: Deve essere fornito in confezioni (rete) da 500 gr

6. Finocchio, da agricoltura biologica

Preferibilmente da produzione locale o nazionale, secondo i criteri indicati nel capitolato di gara. Deve essere perfettamente croccante, non stopposo o vetrificato, dal colore bianco candido con gambo verde chiaro, privo di germogli visibili all'esterno. Le guaine esterne devono essere serrate e carnose, tenere e bianche. I grumoli devono essere consistenti, non prefioriti. Le radici dovranno essere asportate con taglio netto alla base del grumolo. Questi non presenteranno terrosità. La lunghezza delle coste fogliari della parte centrale non deve superare i 10 cm. Il calibro minimo dovrà essere di cm 6. La pezzatura singola deve essere compresa indicativamente tra 170 e 350 gr. I germogli tagliati a cm 2 con o senza ciuffo.

Confezionamento: Deve essere fornito a peso variabile, secondo richiesta

7. Insalata, da agricoltura biologica (in particolare gentilina e lattuga cappuccio)

Preferibilmente da produzione locale o nazionale, secondo i criteri indicati nel capitolato di gara. Deve essere chiaramente identificato e riportato in etichetta anche il nome della varietà. Devono essere forniti cespi puliti e mondati, di recente raccolta (superficie di taglio non scura). Non devono presentare parti prefiorite, foglie esterne scure e di scarto, avvizzite, con segni di malattie, attacchi parassitari, presenza di insetti o simili o danni che ne alterino le caratteristiche tipiche della specie. Deve essere consegnata priva di umidità esterna eccessiva (non e consentita acqua aggiunta); il torsolo deve essere tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie, senza lesioni provocate da insetti o animali. Sono ammesse tracce minime di terra. La lattuga deve avere un solo grumolo ben formato.

Confezionamento: Deve essere fornito a peso variabile, secondo richiesta

8. Melanzana, da agricoltura biologica

Preferibilmente da produzione nazionale, secondo i criteri indicati nel capitolato di gara. Deve avere aspetto fresco, colore tipico brillante, essere sufficientemente sviluppate (senza eccessiva presenza di semi) e con polpa non fibrosa, consistenti, munite di calice e del peduncolo, esenti da bruciature da soleggiamento. Il peso minimo di grammi 100 e non superiore a grammi 300.

Confezionamento: Deve essere fornito a peso variabile, secondo richiesta

9. Patata D.O.P. Bologna

Varietà Primura, prodotto tipico tutelata dal consorzio, la sua coltivazione segue una politica di ridotto impatto ambientale. Colore chiaro, buccia liscia, polpa di media consistenza di colore dal bianco al giallo paglierino. Deve essere fornita spazzolata e priva di terra. I tuberi devono essere sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, esenti da difetti che possano comprometterne la naturale resistenza, quali alterazioni e lesioni non cicatrizzate. Non devono portare tracce visibili di appassimento, né danni o alterazioni dovute al gelo. Devono aver raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che renda il prodotto adatto al pronto consumo. Non devono presentare germogliazioni incipienti o in via di evoluzione, tracce di verde epicarpale, incrostazioni terrose, maculosità. Il calibro dei tuberi deve essere omogeneo compreso tra i 40 e i 75 mm. La differenza non deve superare i 30 mm.

Confezionamento: Deve essere fornita a peso variabile, secondo richiesta, oppure in confezioni da 1,5 kg o massimo 2 kg.

10. Pomodoro a grappolo, da agricoltura biologica

Preferibilmente da produzione nazionale, secondo i criteri indicati nel capitolato di gara. I frutti devono avere un aspetto fresco e gradevole, una polpa resistente, essere turgidi, sani ed interi, privi di crepe e lesioni non cicatrizzate, privi di tracce di terra, di odori e sapori anomali. Per i pomodori a grappolo (attaccati allo stelo), gli steli devono essere freschi, sani, puliti, privi di foglie e di sostanze estranee visibili. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere pomodori di stessa

origine, varietà, qualità e calibro.

Confezionamento: Deve essere fornito a peso variabile, secondo richiesta

11. Pomodorino ciliegia, da agricoltura biologica

Preferibilmente da produzione nazionale, secondo i criteri indicati nel capitolato di gara. I frutti devono avere un aspetto fresco e gradevole, una polpa resistente, essere turgidi, sani ed interi, privi di crepe e lesioni non cicatrizzate, privi di tracce di terra, di odori e sapori anomali. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere pomodori di stessa origine, varietà, qualità e calibro.

Confezionamento: Deve essere fornito a peso variabile, secondo richiesta

12. Sedano verde da coste

Preferibilmente da produzione locale o nazionale, secondo i criteri indicati nel capitolato di gara. Deve essere di forma regolare ed avere le nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate, dal colore verde pallido sbiancato. Deve essere sano, privi di danni causati dal gelo, di coste cave, di germoglio e di steli fioriferi, di parassiti. Deve essere consegnato pulito (privo di sostanze estranee visibili), privo di umidità esterna anormale, di odore e/o sapore estranei. La radice principale ben pulita non può superare la lunghezza di 5 cm.

Confezionamento: Deve essere fornito in confezioni da 100 gr

13. Zucca violina, da agricoltura biologica

Preferibilmente da produzione locale o nazionale, secondo i criteri indicati nel capitolato di gara. La varietà specifica è richiesta in funzione della facilità di lavorazione all'interno delle strutture. Si caratterizza per la forma allungata con strozzatura al centro, dalla polpa arancio intenso, compatta, dolce e soda. Il prodotto deve presentarsi intero e sano, senza spaccature o segni di attacchi da parassiti, senza bruciature dovute al sole o segni di marcimento. Non devono esserci presenza di larve. Il peduncolo deve essere tagliato a circa 3-4 cm. dalla zona di attaccamento. La singola pezzatura dovrà essere compresa tra 2 Kg e massimo 4 Kg.

Confezionamento: Deve essere fornito a peso variabile, secondo richiesta

14. Zucchina, da agricoltura biologica

Preferibilmente da produzione locale o nazionale, secondo i criteri indicati nel capitolato di gara. La varietà sarà fornita in base alla stagionalità, con il giusto grado di maturazione. Dal colore verde tipico della specie, deve presentare frutti sani, interi e turgidi, di aspetto fresco, polpa compatta e pochi semi, esenti da lesioni non cicatrizzate, privi di odori e sapori anomali. Il taglio netto alla base con parte del peduncolo. La lunghezza media del singolo pezzo dovrà essere indicativamente compresa tra i 15 e i 20 cm e il peso non deve essere superiore a 200 grammi.

Confezionamento: Deve essere fornito a peso variabile, secondo richiesta

Erbe Aromatiche

15. Aglio secco bianco

Preferibilmente da produzione locale o nazionale, secondo i criteri indicati nel capitolato di gara. Deve essere senza germogli esterni o interni allo spicchio, senza parti molli, dal colore bianco o rosa per varietà con guaina internamente chiusa. L'aglio non deve avere spicchi staccati. Il calibro minimo dei bulbi deve essere di mm 30- 35

Confezionamento: Deve essere fornito in confezioni da 100 gr

16. Basilico

Preferibilmente da produzione locale o nazionale, secondo i criteri indicati nel capitolato di gara. Deve essere raccolto a giusta maturazione fisiologica; deve avere foglie di un colore verde brillante, non presentare macchie scure o appassimento incipiente. Deve essere privo di infiorescenze. Le foglie devono essere attaccate al gambo, privato della radice. Il basilico deve emanare l'odore caratteristico.

Confezionamento: Deve essere fornito in confezioni da 30 gr

17. Prezzemolo

Preferibilmente da produzione locale o nazionale, secondo i criteri indicati nel capitolato di gara. Deve avere foglie verdi di colore brillante, fresche, con gambo non superiore a cm 5-7 circa. Non deve avere radici, parti prefiorite, foglie di colore giallastro, avvizzite o foglie di altro vegetale.

Confezionamento: Deve essere fornito in confezioni da 30 gr

18. Rosmarino

Preferibilmente da produzione locale o nazionale, secondo i criteri indicati nel capitolato di gara. Deve avere le foglie ben aderenti al gambo, un colore verde scuro tipico, senza prefioriture e con profumo caratteristico. Il rosmarino consegnato non deve avere foglie staccate dal fusto, né scure o bruciate.

Confezionamento: Deve essere fornito in confezioni da 30 gr

19. Salvia

Preferibilmente da produzione locale o nazionale, secondo i criteri indicati nel capitolato di gara. Deve avere aspetto tipico, foglie vellutate e di colore verde; non deve avere colore scuro, bruno né essere avvizzita o invasa da parassiti. Non deve avere prefioriture.

Confezionamento: Deve essere fornito in confezioni da 30 gr

Frutta fresca

20. Albicocca, da agricoltura biologica

Preferibilmente da produzione locale o nazionale, secondo i criteri indicati nel capitolato di gara. I frutti devono essere sani, esenti da danni e/o alterazioni esterne e dall'inizio di asciutto all'interno dovuti al gelo, puliti, asciutti, turgidi, esenti da ammaccature, abrasioni e lesioni non cicatrizzate, da sostanze estranee o da altri difetti che ne pregiudichino la resistenza, la commestibilità ed in modo notevole l'aspetto. Di colorazione uniforme arancione tipico per varietà, la polpa compatta e ben distaccata dal nocciolo, non deve presentare macchie che intacchino l'endoderma anche se sono ammessi difetti di buccia. I diametri devono essere omogenei per confezione, con calibro superiore a mm 30 e grammatura compresa tra 60/80 grammi.

Confezionamento: Deve essere fornito a peso variabile, secondo richiesta

21. Anguria, a filiera corta locale

I frutti possono essere di diversa varietà, di medio calibro con forma sferica e buccia di colore verde pisello strisciata da tonalità verdognole più intense o varietà ovale ed oblunga di diverse grandezze con buccia di colore verde bottiglia chiaro screziata uniformemente. Devono essere forniti interi, puliti (privi di sostanze estranee visibili), sani, privi di fessurazioni, non affetti da marciume e alterazioni, sodi e al giusto grado di maturazione. La polpa deve essere rossa, con l'apparizione della componente zuccherina, di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni. Il peso variabile da minimo 3 kg a massimo 6 Kg.

Confezionamento: Deve essere fornito a peso variabile, secondo richiesta

22. Cacomela - Caco Rojo BIO, da agricoltura biologica

Preferibilmente da produzione locale o nazionale, secondo i criteri indicati nel capitolato di gara. Deve presentarsi di colorazione uniforme, polpa compatta con peduncolo tagliato a livello della rosetta. Il colore arancione tipico per varietà, non deve presentare macchie che intacchino l'endoderma anche se sono ammessi difetti di buccia. I frutti devono essere sani, non bacati, puliti, asciutti, turgidi, di forma ed aspetto normali in rapporto alla varietà, organoletticamente non alterati, esenti da ammaccature, abrasioni e lesioni non cicatrizzate, da sostanze estranee o da altri difetti che ne pregiudichino la resistenza, la commestibilità ed in modo notevole l'aspetto. I diametri devono essere omogenei per

confezione, con calibro superiore a cm 26 e grammatura compresa tra 90/220 grammi.

Confezionamento: Deve essere fornito a peso variabile, secondo richiesta

23. Kiwi (Actinidia), da agricoltura biologica

Preferibilmente da produzione locale o nazionale, secondo i criteri indicati nel capitolato di gara. I frutti devono essere forniti privi di peduncolo, presentare buccia integra e punto di inserzione ben cicatrizzato. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali o animali. Devono essere consegnati al giusto grado di maturazione per l'utilizzo il giorno successivo alla consegna e al massimo entro i 3 giorni seguenti. La pezzatura non deve essere inferiore ai 45 mm di diametro e ai 70/90 grammi di peso unitario.

Confezionamento: Deve essere fornito a peso variabile, secondo richiesta

24. Mele, da agricoltura biologica (mela gialla tipo golden o mela rossa royal gala)

Preferibilmente da produzione locale o nazionale, secondo i criteri indicati nel capitolato di gara. Devono essere consegnate nel pieno sviluppo vegetativo, e conservare il peduncolo. Il colore esterno deve essere quello tipico della varietà. Sono ammessi difetti della buccia che non pregiudichino l'aspetto generale. La polpa non deve essere in alcun modo danneggiata. Il calibro minimo deve essere di 55-65 mm in media e il prodotto omogeneo per varietà e dimensioni per ciascuna fornitura.

Confezionamento: Deve essere fornito a peso variabile, secondo richiesta

25. Melone, a filiera corta locale

I frutti devono essere consegnati a piena maturazione con accenno di distacco del picciolo. Il colore tipico della varietà, dal verdastro al giallo arancio. Il prodotto deve essere fornito intero, sano, pulito, asciutto, privo di ammaccature, marciume, parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici del prodotto. I frutti devono presentare la buccia integra, senza spacchi. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni. La pezzatura media deve essere tra i 700 gr e i 1500 gr.

Confezionamento: Deve essere fornito a peso variabile, secondo richiesta

26. Pere, IGP Emilia Romagna (varietà Abate e Williams)

Tutelata dal consorzio della Pera IGP regionale, provengono dalle province di Reggio Emilia, Modena, Ferrara, Bologna e Ravenna. E' riconoscibile da specifico bollino apposto su ogni confezione. Il capitolato prevede che i trattamenti siano riferiti a tecniche di lotta integrata o biologica. I frutti non devono avere polpa grumosa, devono essere sucose ed essere esenti da danni od alterazioni dovute al gelo, con polpa priva di difetti di qualsiasi natura. I frutti devono rispondere alle caratteristiche definite dal capitolato specifico per ciascuna varietà, come la pezzatura e il calibro. Il calibro ed il peso dovranno essere omogenei e conformi alla grammatura prevista (il peso si aggira attorno ai 150 gr e non supera 180 gr).

Confezionamento: Deve essere fornito a peso variabile, secondo richiesta

27. Pesca e pesca nettarina, IGP dell'Emilia Romagna

Hanno il marchio IGP e provengono dalle province di Ferrara, Bologna Forlì e Ravenna. Sono riconoscibili da specifico bollino apposto su ogni confezione e sull'80% dei prodotti. Il capitolato prevede che i trattamenti siano riferiti a tecniche di lotta integrata o biologica. Appartengono a diverse varietà, a polpa bianca e gialla. Devono essere fornite al giusto grado di maturazione, con colorazione uniforme, polpa compatta e ben distribuita. Il calibro è definito in 67 mm, il peso non deve superare i 180 grammi. Sono consegnate in confezioni specifiche dettate dal capitolato, a uno strato.

Confezionamento: Deve essere fornito a peso variabile, secondo richiesta

28. Susina, prugna rossa e gialla, da agricoltura biologica

Preferibilmente da produzione locale o nazionale, secondo i criteri indicati nel capitolato di gara. I frutti, di forma ovale o tonda, devono essere consegnati nel pieno sviluppo vegetativo. Il colore della buccia deve essere quello tipico della varietà e il frutto deve risultare sano, privo di tagli e

ammaccature. La polpa, di colore giallo o rosso, deve essere morbida, ma non risultare molle al tatto. La grammatura deve rientrare nei limiti di gr. 50/70.

Confezionamento: Deve essere fornito a peso variabile, secondo richiesta

Agrumi, da agricoltura biologica

Per gli agrumi, preferibilmente da produzione nazionale, secondo i criteri indicati nel capitolato di gara, i frutti dovranno essere esenti da inizio di "asciutto" interno dovuto a gelo ed ammaccature o estese lesioni cicatrizzate. Devono essere consegnati privi di fogliame e al giusto grado di maturazione, determinato da contenuto minimo di succo e dalla colorazione. Devono avere un contenuto minimo di succo espresso dal rapporto tra il peso totale del frutto ed il succo (estratto a mezzo di una pressa a mano) valido per le diverse categorie e varietà. Devono essere esenti da colorazione anormale e da inizio di essiccamento. Non devono essere molli o avvizziti. La buccia non deve essere eccessivamente grossa, rugosa o gonfia né distaccata dagli spicchi o deformata. I calibri minimi devono rispondere a quelli consentiti per le categorie extra o I°. L'acidità del succo dovrà essere equilibrata.

Confezionamento: Deve essere fornito a peso variabile, secondo richiesta

29. Arancia, da agricoltura biologica (da spremuta, Navel, Tarocco)

Colorazione completa senza difetti esterni (punture d'insetti, fumaggine o altro), e frutti privi di zone molli localizzate. Contenuto minimo di succo in base alle varietà (arance sanguigne: 30 %, gruppo Navel: 33 %, altre varietà: 35 %). La calibrazione deve essere compresa tra 8,7 e 11 cm per tutte le varietà.

Confezionamento: Deve essere fornito a peso variabile, secondo richiesta

30. Limone, da agricoltura biologica

Il prodotto deve essere consegnato maturo, con il 20/25% di succo. La colorazione deve essere tipica della varietà. I frutti che presentano una colorazione verde (purché non scura) sono ammessi a condizione che soddisfino i requisiti in materia di contenuto minimo di succo. I frutti devono essere privi di alterazioni, non devono presentare lesioni e/o cicatrizzazioni di origine meccanica e devono essere esenti da danni od alterazioni dovute al gelo e con semi non germogliati. Omogenei per pezzatura devono essere consegnati integri, sani, puliti e asciutti, privi di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici del prodotto. La calibrazione deve essere compresa tra 7,2 e 9 cm per tutte le varietà.

Confezionamento: Deve essere fornito in confezioni (rete) da 500 gr

31. Miyagawa, da agricoltura biologica

Il frutto, sano e intero, senza marciumi o alterazioni, deve presentarsi dall'aspetto fresco, esente da danni provocati dal gelo, tracce di muffa. Di colore verde intenso/giallo anche a maturazione avvenuta, buccia sottile, elastica e non avvizzita. La polpa deve essere di colore arancio con assenza di semi. Il contenuto di succo deve essere superiore al 33%. Il calibro deve essere compreso tra 6,4 e 7,8 cm.

Confezionamento: Deve essere fornito a peso variabile, secondo richiesta

Frutta tropicale

32. Ananas, da commercio equo solidale e da agricoltura biologica

I frutti devono essere importati e distribuiti dalle Organizzazioni di commercio equo e solidale certificate dal WFTO o dal FLO o altri sistemi equivalenti. Interi, sani, esenti da ammaccature o lesioni, privi di marciume o alterazioni, sono ammessi lievi difetti di forma, colorazione e leggerissime lesioni dell'epidermide, purché cicatrizzate. Devono essere consegnati puliti (privi di sostanze estranee visibili), esenti da parassiti o danni da essi provocati e da alterazioni esterne/interne dovute al gelo. Il frutto deve essere sufficientemente sviluppato e maturo al punto giusto: la sua colorazione non deve essere né troppo verde (acerbo), né marrone scuro (troppo maturo) e la sua superficie deve essere compatta e priva di zone molli o ammaccature. La calibrazione, in base alla varietà, deve riferirsi ai requisiti

previsti per la I° categoria o la extra.

Confezionamento: Deve essere fornito a peso variabile, secondo richiesta

33. Banana, da commercio equo solidale e da agricoltura biologica

Le banane devono essere importate e distribuite dalle Organizzazioni di commercio equo e solidale certificate dal WFTO o dal FLO o altri sistemi equivalenti. Devono essere consegnate con giusto grado di maturazione per l'utilizzo il giorno successivo alla consegna e al massimo entro i 3 giorni seguenti. Il frutto deve presentarsi con buccia gialla, intera e senza ammaccature, essere esente da parassiti, con il peduncolo intatto, senza piegature né infezioni fungine e senza tracce di disseccamento, privo di malformazioni o ammaccature. La polpa, soda e pastosa, non deve presentare annerimenti né attacchi da crittogame o parassiti in genere. Il sapore deve essere gradevole, non allappante, evidente simbolo di maturazione non regolare. Il peso della singola banana è compreso tra 130-170 gr; il calibro tra 40 e 50 mm.

Confezionamento: Deve essere fornito a peso variabile, secondo richiesta

Tabella di riferimento della stagionalità

STAGIONE	ORTAGGI	FRUTTA
INVERNO	patate, bietole, cavolfiori, radicchio rosso, cicorie, carciofi, finocchi, carote, spinaci, cavoli, broccoli, lattughe, indivie ricce, indivie scarole, funghi	mele golden, mele stark, mele imperatore, pere kaiser, pere abate, pere decana, arance tarocco, arance da spremuta, mandarini, kiwi, clementine, miyagawa
PRIMAVERA	finocchi, ravanelli, spinaci, carciofi, lattughe capucce, lattughe romane, bietole, radicchi da taglio, lattughe frastagliate, zucchine, fagiolini, piselli, patate, carote, asparagi.	mele golden, mele stark, pere conference, pere abate, arance sanguinello, fragole, ciliege
ESTATE	meloni, anguria, patate, radicchi da taglio, fagiolini, zucchine, pomodori, melanzane, bietole, peperoni, fagioli, carote, lattughe capucce, lattughe romane, finocchi, cetrioli	pesca noce, albicocche, susine, pere guyot, pere william, uve, frutti di bosco, fichi
AUTUNNO	patate, pomodori, peperoni, cicorie, spinaci, zucchine, cavoli verza, cavolfiori, cipolle, sedani, finocchi, lattughe cappuccine, lattughe romane, cavoli capucci, cavoli broccoli, cardi, bietole, carciofi, funghi	castagne, uve, cachi, pere william, pere guyot, mele golden, mele stark, mele imperatore, arance naveline, clementine

Coefficienti di scarto per ortofrutta fresca

VERDURA	SCARTO	FRUTTA	SCARTO
Erbe aromatiche	20%	Albicocche	10%
Bietola	20%	Ananas	50%

Allegato 1 "Schede Prodotto"

Broccoli	30%	Anguria	50%
Carote	15%	Arance	25%
Cavolfiore	35%	Banane	35%
Cipolle	20%	Caco Rojo	10%
Finocchi	40%	Kiwi	20%
Insalata (lattuga)	25%	Limoni	45%
Melanzane	8%	Mele	20%
Patate	17%	Melone	45%
Pomodori	5%	Miyagawa	25%
Sedano	45%	Pere	15%
Zucca	20%	Pesche	10%
Zucchine	12%	Susine	10%

LOTTO 3
Latte, latticini e sostitutivi del latte

PROVENIENZA

Tutti i prodotti lattiero caseari devono essere conformi ai requisiti previsti dalle normative vigenti in materia ed essere preferibilmente di produzione locale o nazionale, secondo i criteri indicati nel capitolato di gara.

Dovranno derivare da latte proveniente da animali in ottimo stato di salute, alimentati a fieno e cereali provenienti da coltivazioni che escludono l'uso di sostanze chimiche come previsto dalla normativa vigente e appartenenti ad aziende registrate e controllate dalle autorità competenti.

Dovranno essere prodotti e confezionati in stabilimenti di trasformazione riconosciuti idonei e autorizzati dalle autorità competenti.

INFORMAZIONI

I prodotti lattiero caseari dovranno avere in etichetta e nelle schede tecniche, l'indicazione dell'origine della materia prima. Le etichette devono riportare in modo indelebile, facilmente visibile e chiaramente leggibile, le indicazioni previste dalla normativa.

Per i formaggi DOP si fa riferimento ai rispettivi decreti di riconoscimento della denominazione d'origine. Se commercializzati in parti preconfezionate, deve risultare l'indicazione della denominazione d'origine o tipica, secondo le norme previste dai rispettivi disciplinari di produzione, sulle parti e/o sugli involucri che le contengono.

CARATTERISTICHE GENERALI

Il latte deve essere pastorizzato o UHT, privo di tracce di antibiotici o conservanti chimici o additivi di qualsiasi tipo. Il latte non deve essere annacquato, aggiunto di H₂O₂ (per ridurre la carica batterica), né contenere aggiunta di latte mastitico, agenti eziologici di malattie bovine, aflatossine e metalli pesanti, diossine, detersivi, pesticidi, lattini in polvere, ecc, in quantità superiore a quanto indicato nella norma legislativa vigente e successive modifiche ed integrazioni. Il latte alimentare deve avere caratteristiche organolettiche tipiche ed evidenziare l'assoluto stato di freschezza. Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale. Saranno respinte le confezioni manomesse, non integre oppure diverse da quelle prestabilite.

Lo yogurt da latte vaccino, deve prevedere batteri lattici almeno superiori a 10⁷ ufc/g, ph tra 3,5-4,2, grassi < 1% (yogurt magro) grassi 2,8-4,5% yogurt intero.

I formaggi, freschi e stagionati, preferibilmente di provenienza locale o nazionale, secondo i criteri indicati nel capitolato di gara, devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle norme. Deve essere indicata la categoria di appartenenza, determinata dai valori medi di contenuto di grasso nella sostanza secca. Devono essere di prima qualità e scelta, possedere tutti i requisiti merceologici e organolettici propri di ogni singolo prodotto ed avere il giusto punto di freschezza e maturazione. Non devono contenere sostanze estranee al latte, additivi, inibenti, riempitivi, antisettici, disinfettanti, conservanti anche se innocui, (con la sola eccezione del cloruro di sodio nella misura prevista dalle formule di preparazione) e coloranti artificiali, né sostanze grezze estranee al latte (farina, patate, fecola, ecc.). Non devono essere stati privati, anche in parte, degli elementi nutritivi propri o derivare da pasta mescolata a sostanze di qualità inferiore o comunque trattata in modo da variarne la composizione naturale.

Latticini e derivati devono essere consegnati privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda odore, sapore e stato fisico (spaccature, ragadi, macchie, gonfiore, colorazioni anomale). Non si devono presentare in cattivo stato di conservazione, insudiciati, invasi da parassiti, in stato di alterazione o comunque nocivi, adulterati, contraffatti o non corrispondenti per natura, sostanze e qualità alle loro denominazioni

Per quanto riguarda i limiti di contaminazione microbica e chimica si fa riferimento ai parametri di legge e, per quanto non normato, ai limiti riportati nell'allegato 2. Per quanto riguarda i contaminanti si fa riferimento ai parametri di legge, ed in particolare in riferimento a residui di fitofarmaci, aflatossina M1, residui di metalli, farmaci veterinari e additivi.

TRASPORTO E CONSERVAZIONE

Il trasporto del latte deve essere effettuato nei termini previsti dalla legge, alla temperatura di 0/+4°C e consegnato con mezzo di trasporto idoneo e autorizzato alla temperatura massima di +9°C.

Lo yogurt deve essere trasportato alla temperatura di 0/+4°C e consegnato con mezzo di trasporto idoneo e autorizzato alla temperatura massima di +14°C.

I formaggi dovranno essere trasportati con automezzi igienicamente idonei e alla temperatura di legge; quelli freschi ad una temperatura non superiore a 4°C.

IMBALLI E CONFEZIONI

In merito al sistema d'imballaggio, si sottolinea che, oltre a garantire il mantenimento dei requisiti igienici ed essere conformi alla normativa vigente (vedi condizioni generali), dovrà essere, per grammatura e tipologia di conservazione, conforme alle richieste indicate per ciascun prodotto, funzionali alla migliore gestione all'interno delle strutture servite.

I prodotti previsti nel lotto sono i seguenti:

Latte e sostitutivi del latte

1. Latte vaccino intero pastorizzato, ESL o microfiltrato, BIO
2. Latte vaccino parzialmente scremato UHT, BIO
3. Latte vaccino parzialmente scremato UHT, privo di lattosio
4. Bevanda vegetale a base di riso, BIO
5. Bevanda vegetale a base di soia BIO

Yogurt e yogurt vegetali

6. Yogurt magro bianco BIO
7. Yogurt intero bianco BIO
8. Yogurt intero alla frutta BIO
9. Yogurt di soia bianco BIO
10. Yogurt di soia alla frutta BIO

Burro, ricotta e formaggi

11. Burro BIO
12. Ricotta di vaccina pastorizzata BIO
13. Robiola BIO
14. Mozzarella BIO
15. Squacquerone di Romagna D.O.P.
16. Stracchino BIO
17. Caciotta fresca
18. Formaggio Asiago fresco (pressato) D.O.P
19. Parmigiano reggiano D.O.P

Oltre alle caratteristiche generali sin qui descritte, tutti i prodotti richiesti dovranno possedere i requisiti particolari indicati nelle parti specifiche seguenti.

Latte e sostitutivi del latte

1. Latte vaccino intero, pastorizzato a temperatura elevata e ESL (Extended Shelf-Life) o microfiltrato, da agricoltura biologica

Il latte **pastorizzato a temperatura elevata e ESL (Extended Shelf-Life)** deve essere stato sottoposto a trattamento termico compreso tra 80°C e 135°C per un tempo molto breve. Confezionato in recipienti asettici, consente la conservazione prolungata (25-30 giorni), in condizioni refrigerate.

Il latte **microfiltrato** subisce un trattamento differenziato per le diverse frazioni, mantenendo le caratteristiche del latte fresco ma aumentandone la conservazione a temperatura controllata sino a 15 giorni.

Il latte intero presenta un tenore di sostanza grassa compreso tra 3,2 e 3,6%, e il contenuto di proteine tra 32-33 gr per litro.

Il prodotto deve essere di colore bianco o bianco ialino e non deve presentare separazione delle fasi o grumi. Il latte deve avere un odore poco marcato, un sapore dolciastro, tipici.

Confezionamento: contenitori di poliaccoppiato per alimenti da 1 litro

2. Latte vaccino parzialmente scremato UHT, da agricoltura biologica

Latte sottoposto a trattamento termico ad ultra alta temperatura - ultra high temperature - in flusso continuo, confezionato in modo asettico. Il latte UHT a lunga conservazione può essere conservato a temperatura ambiente.

Il latte parzialmente scremato presenta un tenore di materia grassa compreso tra un minimo dell'1,50 % (m/m) ed un massimo dell'1,80 % (m/m).

Il latte deve avere un colore bianco opaco, un odore poco marcato, un sapore dolciastro, tipici del prodotto. Non deve presentare alterazioni di alcun genere, riguardo il colore, la fluidità, il sapore e ogni altro elemento costituente il prodotto.

Confezionamento: deve essere fornito in contenitori di poliaccoppiato per alimenti da 500 ml

Quali alternative nei casi di intolleranze e per diete personali possono essere richiesti:

3. Latte vaccino parzialmente scremato UHT, privo di lattosio

Latte parzialmente scremato sottoposto a trattamento termico il cui tenore di materia grassa è stato portato ad un tasso compreso tra un minimo dell'1,50 % (m/m) ed un massimo dell'1,80 % (m/m) e privato di lattosio, da utilizzare nelle diete.

Confezionamento: deve essere fornito in contenitori di poliaccoppiato per alimenti da 500 ml

4. Bevanda vegetale a base di riso, da agricoltura biologica

Bevanda vegetale a base di riso stabilizzato UHT, è ricavata da riso da coltivazione biologica, con consistenza fluida di colore bianco lattiginoso, con odore tipico di riso, leggermente dolce. Sulla confezione devono essere riportate tutte le informazioni ritenute utili alla identificazione e tracciabilità del prodotto, ai sensi della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni. Il prodotto, ricavato dal riso intero non contiene ne lattosio ne proteine del latte e colesterolo; contiene prevalentemente zuccheri semplici, grassi polinsaturi, fibre, minerali, vitamine A, B, D. Può essere arricchito con enzimi, vitamina B12, Ferro. La bevanda a base di riso non deve presentare alterazioni di alcun genere, riguardo il colore, la fluidità, il sapore, ne presentare forme di contaminazione di qualunque genere.

Confezionamento: deve essere fornito in contenitori di poliaccoppiato per alimenti da 500 ml

5. Bevanda vegetale a base di soia, da agricoltura biologica

La bevanda vegetale a base di soia stabilizzata UHT è ricavata dalla soia intera o dalla farina di soia, da coltivazione biologica. E' costituita da una emulsione di grasso, acqua e proteine che gli conferiscono caratteristiche nutrizionali simili a quelle del latte vaccino, ma con inferiore contenuto in grassi. Può essere arricchita con vitamina B 12 e Calcio. La bevanda di soia ha un colore ambrato opaco, un odore tipico, un sapore dolciastro. La bevanda non deve presentare alterazioni di alcun genere, riguardo il

colore, la fluidità, il sapore, ne presentare forme di contaminazione di qualunque genere.
Confezionamento: deve essere fornito in contenitori di poliaccoppiato per alimenti da 500 ml

Yogurt e yogurt vegetali

Yogurt da agricoltura biologica

6. Yogurt magro bianco BIO

7. Yogurt intero bianco BIO

8. Yogurt intero alla frutta BIO

Lo yogurt deve essere ottenuto esclusivamente da latte vaccino da agricoltura biologica, proveniente da animali in buona salute, ed ottenuto in seguito allo sviluppo di particolari microrganismi (*Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus*) in determinate condizioni. Deve contenere una quantità di batteri lattici almeno superiori a 10^7 ufc/g e ciascuna delle due specie che lo caratterizzano deve essere presente in quantità non inferiore a 10^6 ufc/g fino alla scadenza indicata sulla confezione.

Deve possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti relativamente all'attività dei batteri lattici, e alla frutta aggiunta. Il prodotto non deve contenere coloranti artificiali o di sintesi né conservanti di alcun genere. Non deve essere coagulato con mezzi diversi da quelli che risultano dall'attività dei microrganismi utilizzati, in particolare non deve contenere caglio.

Il latte impiegato può essere di tipo intero o scremato e il contenuto in sostanza grassa deve corrispondere a quello per il tipo di latte impiegato. Deve presentare una acidità lattica non inferiore allo 0,6%.

Lo yogurt alla frutta deve provenire da latte biologico e frutta di provenienza da agricoltura biologica; non deve contenere additivi, coloranti, antiossidanti, aromi artificiali, antif fermentativi ad eccezione di quelli ammessi dalla normativa in materia, né aflatossine e metalli pesanti in quantità superiore a quanto previsto, nonché diossine, detersivi, pesticidi, ecc... La frutta deve essere in purea e ben omogenea al coagulo. Tra gli yogurt alla frutta sono richiesti yogurt alla albicocca, alla pesca, alla ciliegia, alla banana, alla fragola, ai mirtilli, ai frutti di bosco.

Lo yogurt deve essere di colore bianco-latte o tendente al colore del frutto che è stato addizionato, di consistenza liquida cremoso, di aspetto liscio e omogeneo, senza separazione di siero, contenente frutta frullata e non in pezzi. Deve avere un gusto dolce aromatico con leggera vena acidula, ma gradevole (pH da 3,4 a 4,2).

Le confezioni, originali e sigillate devono essere integre, non bombate ed il prodotto non deve presentare ammuffimenti e altre alterazioni o modificazioni delle caratteristiche organolettiche tipiche.

Confezionamento: deve essere fornito in vasetto monoporzione da grammi 125

Quali alternative allo yogurt di latte vaccino, nei casi di intolleranze e per diete personali possono essere richiesti:

9. Yogurt di soia bianco BIO

10. Yogurt di soia alla frutta BIO

Lo yogurt alla soia deve essere prodotto con latte di soia concentrato, proveniente da agricoltura biologica, cui sono stati aggiunti fermenti lattici e zuccheri quali fruttosio, glucosio o saccarosio. Non deve contenere lattosio, nonché latte vaccino o di origine animale. Deve essere fornito anche alla frutta, anch'essa proveniente da agricoltura biologica.

Deve essere di colore bianco-latte tendente all'avorio, di consistenza liquida cremoso, di aspetto liscio e omogeneo, senza separazione di siero. Deve avere un gusto dolce-aromatico con leggera vena acidula, ma gradevole. Lo yogurt alla soia non deve presentare invasione di muffe, colori anomali o avere una consistenza atipica, con grumi, coaguli, pellicole superficiali, perdita di sapore, o essere di gusto differente rispetto a quanto indicato sulla confezione. Non deve contenere Aflatossine e metalli pesanti in quantità superiore a quanto previsto, nonché diossine, detersivi, pesticidi, ecc., né additivi, coloranti, antiossidanti, aromi artificiali e antif fermentativi ad eccezione di quelli ammessi dalla normativa in materia.

Deve essere consegnato in vasetto sigillato e riportante tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni.

Confezionamento: deve essere fornito in vasetto monoporzione da grammi 125

Burro, ricotta e formaggi

11. Burro, biologico

Il burro, preferibilmente da produzione locale o nazionale, secondo i criteri indicati nel capitolato di gara, deve essere ottenuto dalla scrematura del latte vaccino intero pastorizzato, biologico, di animali in buono stato di salute. Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme vigenti e successive modifiche ed integrazioni. Le caratteristiche organolettiche devono essere quelle tipiche atte ad evidenziare l'assoluto stato di freschezza del prodotto, nonché l'assenza di difetti. Deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento. Non deve essere in alcun modo alterato, avere gusto di rancido, né presentare alterazione di colore sulla superficie.

Confezionamento: deve essere fornito confezioni, con sigillo alle estremità, da 250 gr

12. Ricotta vaccina, biologica

Derivato del latte biologico per coagulazione del siero di latte biologico. La ricotta fresca di vacca deve essere ottenuta dal siero di latte di vacca proveniente da animali in ottimo stato di salute e qualità, allevati preferibilmente sul territorio locale o nazionale, secondo i criteri indicati nel capitolato di gara. Il prodotto deve contenere latte vaccino, siero vaccino e sale. Non deve essere alterata, sofisticata; non deve contenere coloranti, conservanti, aromatizzanti, grassi estranei (margarine, grassi idrogenati, ecc.), aggiunte di farine, fecola, amido, solfato di talco e simili né altre sostanze di qualsiasi natura estranee alla sua composizione, ad eccezione degli agenti acidificanti ammessi.

La ricotta deve essere cremosa, morbida, di colore variabile dal bianco avorio al bianco candido, di sapore dolce e odore tipico che ricorda quello del siero. Si richiede che la ricotta abbia un tenore di grasso del 10% circa. La ricotta deve essere priva di difetti di alcun genere, riguardanti l'acidità, la colatura (rammollimento della pasta), nonché colorazioni anomale, modificazioni del sapore, né avere odore di stantio, presenza di muffe o sapore acido, piccante e sgradevole.

Confezionamento: deve essere fornita in confezioni da 100 gr a massimo di 250 gr

13. Robiola fresca, biologica

Formaggio grasso, fresco, a pasta molle, spalmabile. Prodotta a partire da solo latte vaccino fresco pastorizzato, preferibilmente di origine locale o nazionale, secondo i criteri indicati nel capitolato di gara. Non devono essere presenti aggiunte di conservanti. Il formaggio deve avere l'aspetto caratteristico del prodotto e non presentare difetti di aspetto, sapore o altri dovuti a fermentazioni anomale o ad altre cause.

Confezionamento: deve essere fornita in confezioni da 90 o 100 gr

14. Mozzarella di latte vaccino, biologica

Formaggio fresco a pasta filata di latte vaccino, senza conservanti, ricco di fermenti lattici, preferibilmente di origine locale o nazionale, secondo i criteri indicati nel capitolato di gara. Deve essere prodotta a partire da solo latte vaccino fresco pastorizzato. Deve presentare buone caratteristiche microbiche e non deve presentare gusti anomali dovuti a inacidimento o altro. I singoli pezzi devono essere interi e compatti. Il prodotto deve essere di ottima qualità, di fresca produzione, immersa in liquido di governo, fornita in confezione sigillata. Il prodotto non deve presentare macchie o colore giallognolo, deve avere sapore gradevole, non acido e tipicamente burroso.

Confezionamento: deve essere fornita in confezioni da 100 o 125 gr

15. Squacquerone di Romagna D. O. P.

Formaggio fresco a pasta molle ottenuto da latte vaccino fresco pastorizzato, prodotto da latte proveniente dall'appennino di Romagna con esclusivo utilizzo di fermenti autoctoni e l'assenza di conservanti, secondo le specifiche del disciplinare. Senza crosta, con sapore di latte gradevolmente acidulo. Tra gli ingredienti presenta solo latte vaccino pastorizzato, sale, fermenti lattici e caglio. Il

formaggio deve avere l'aspetto caratteristico del prodotto e non presentare difetti di odore, aspetto, sapore o altri dovuti a fermentazioni anomale o ad altre cause.

Confezionamento: deve essere fornita in confezioni da 250 gr a massimo 800 gr.

16. Stracchino (crescenza) biologico

Formaggio fresco a pasta molle, ottenuto da puro latte vaccino fresco, preferibilmente di origine locale o nazionale, secondo i criteri indicati nel capitolato di gara. Individuato dalla denominazione commerciale "crescenza", ha un contenuto di circa il 25% di grasso. Si richiede un prodotto che non presenti aggiunte di conservanti. Non deve contenere Aflatossine e metalli pesanti o altre sostanze in quantità superiore a quanto indicato nella norma legislativa vigente e successive modifiche ed integrazioni. Il formaggio deve avere l'aspetto caratteristico del prodotto e non presentare difetti di odore, aspetto, sapore o altri dovuti a fermentazioni anomale o ad altre cause. La pasta deve essere compatta e non eccessivamente proteolizzata.

Confezionamento: deve essere fornita in confezioni da 250 gr a massimo 500 gr

17. Caciotta fresca dolce di latte vaccino

Formaggio a pasta molle, prodotto con latte vaccino intero pastorizzato. Prodotta solo con latte vaccino, caglio e sale e con eventuale aggiunta di fermenti lattici, senza additivi, sulla crosta non edibile solo conservanti ammessi dalle normative vigenti, con stagionatura di 7-10 giorni. Preferibilmente di origine locale o nazionale, secondo i criteri indicati nel capitolato di gara. Il sapore deve essere dolce. La pasta all'interno si presenta di colore bianco giallognolo, compatta, morbida con scarsa occhiatura e non pastosa al taglio. La crosta si presenta di colore giallo paglierino, sottile, integra e priva di screpolature e muffe.

Confezionamento: deve essere fornita in confezioni sottovuoto, a richiesta oppure in tagli da 300 gr a massimo 500 gr

18. Formaggio Asiago pressato D.O.P, a breve media stagionatura

Il formaggio Asiago D.O.P. fresco (pressato) è un formaggio morbido a pasta semicotta, prodotto nelle province di Vicenza, Trento, Padova e Treviso, nel rispetto dello specifico disciplinare. La stagionatura minima è di 20 giorni. Tra gli ingredienti solo latte vaccino, sale e caglio e sulla crosta non edibile solo conservanti ammessi dalle normative vigenti. E' un formaggio a pasta semicotta, di colore bianco o leggermente paglierino, occhiatura marcata ed irregolare ottenuto dal latte vaccino intero. Deve essere consegnato in tranci confezionati sottovuoto, in perfetto stato di conservazione, privo di difetti di qualunque genere, riguardanti l'acidità, la colatura (rammollimento della pasta), screpolatura, gonfiore e incurvamento delle facce, spaccature all'interno della pasta, colorazioni anomale, modificazioni del sapore, oppure avere odore di stantio e presenza di muffe o sapore acido, piccante e sgradevole, ecc.. Non deve essere alterato, sofisticato, oppure contenere grassi estranei (margarine, grassi idrogenati, ecc.), coloranti, conservanti, aromatizzanti o altre sostanze di qualsiasi natura estranee alla sua composizione, quali aggiunte di farine, fecola, amido, solfato di talco e simili. Non deve contenere Aflatossine, metalli pesanti, diossine e sostanze chimiche in quantità superiore a quanto indicato nella norma vigente e successive modifiche ed integrazioni.

Confezionamento: deve essere fornito in confezioni sottovuoto, a richiesta oppure in tagli da 400 gr a massimo 700 gr.

19. Formaggio Parmigiano Reggiano D. O. P., stagionatura 18 mesi

Il "Parmigiano Reggiano" deve essere prodotto nelle zone tipiche e cioè nelle province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna e Mantova. Deve portare impresso sulla crosta il marchio depositato dal rispettivo Consorzio e deve corrispondere a tutte le indicazioni del disciplinare di Produzione. Deve essere sempre di prima scelta, con marchiatura ben visibile e con stagionatura di 18 mesi, fornito in pezzi interi di circa 1 kg da grattugiare a cura dei servizi. Il sapore e il profumo devono essere tipici del prodotto e confezionato sottovuoto. Deve avere la crosta pulita, marchiata, la pasta di colore leggermente paglierino, uniforme, una struttura finemente granulosa, con frattura a scaglie, leggermente umida, untuosa, senza occhiature, un aroma e un sapore fragranti, delicati, saporiti, ma

Allegato 1 “*Schede Prodotto*”

non piccanti. Deve essere conservato e trasportato in modo che vengano rispettate le indicazioni fornite dal produttore. Confezionato sottovuoto in tranci del peso indicato, regolarmente etichettato da ditta autorizzata dal Consorzio del Parmigiano Reggiano.

Confezionamento: deve essere fornito in confezioni sottovuoto, a richiesta oppure in tagli da massimo 1 kg.

LOTTO 4
GENERI ALIMENTARI VARI

PROVENIENZA

Il luogo di produzione e l'origine della materia prima principale, dei prodotti forniti dovranno rientrare preferibilmente nell'ambito locale o nazionale, secondo i criteri indicati nel capitolato di gara.

INFORMAZIONI

Le confezioni dovranno riportare nell'etichetta quanto richiesto dalla vigente legislazione ovvero come minimo. L'etichettatura del prodotto biologico deve rispettare quanto previsto dalla normativa vigente in materia e a successive modifiche integrazioni, come indicato più nel dettaglio all'art B.1.3 del capitolato di gara.

CARATTERISTICHE GENERALI

Per ciascuna referenza vengono indicate le caratteristiche specifiche richieste, oltre a quelle generali previste dal capitolato di gara. In merito al sistema d'imballaggio, si sottolinea che, oltre a garantire il mantenimento dei requisiti igienici ed essere conformi alla normativa vigente (vedi condizioni generali), dovrà essere, per grammatura e tipologia di conservazione, conforme alle richieste indicate per ciascun prodotto, funzionali alla migliore gestione all'interno delle strutture servite. Eventuali confezioni multiple o confezioni secondarie multiple che potrebbero vincolare la fornitura richiesta dovranno essere dichiarate anticipatamente e concordate con l'Amministrazione al fine di garantire la corretta gestione delle dispense e ridurre gli sprechi alimentari.

I prodotti richiesti sono i seguenti:

Pasta

1. Pasta all'uovo formati da brodo, BIO
2. Pasta di semola di grano duro formati da brodo, BIO
3. Pasta di semola di grano duro formato da asciutto, BIO

Cereali e semi

4. Cous cous di semola di grano duro, BIO
5. Farro perlato, BIO
6. Orzo perlato, BIO
7. Quinoa bianca, BIO
8. Riso arborio
9. Riso originario
10. Semolino di grano duro, BIO

Farine e lieviti

11. Farina "0", BIO
12. Farina "00", BIO
13. Farina di mais gialla da polenta
14. Lievito di birra liofilizzato per torte salate
15. Lievito per dolci

Prodotti da forno e cereali in fiocchi

16. Biscotti tipo "cruscoro"
17. Biscotti tipo "oswego"
18. Biscotti tipo "pavesini"
19. Biscotti tipo "frollino" senza lievito

20. Biscotti tipo "frollino" senza zuccheri aggiunti
21. Biscotti tipo "privolat" no uovo no latte
22. Fette biscottate
23. Crackers senza lievito
24. Crackers senza sale in superficie
25. Grissini sottili, tipo "torinesi"
26. Fiocchi di cereali

Legumi secchi

27. Ceci secchi, BIO
28. Fagioli borlotti secchi, BIO
29. Lenticchie mignon secche, BIO
30. Piselli secchi decorticati (interi o spezzati), BIO

Semi oleosi

31. Mandorle
32. Pinoli

Condimenti e conserve

33. Aceto di vino
34. Olio di semi di mais
35. Olio Extra Vergine di Oliva, BIO
36. Origano
37. Passata di pomodoro, BIO
38. Pomodori pelati, BIO
39. Sale marino integrale fine iodato
40. Sale marino integrale grosso iodato
41. Zucchero bianco
42. Zucchero di canna, EQUOSOLIDALE

Confetture, miele e infusi

43. Confettura di frutta, BIO
44. Miele millefiori
45. Cacao amaro, EQUOSOLIDALE
46. Camomilla
47. Karkadè, EQUOSOLIDALE
48. Orzo solubile liofilizzato
49. Tè deteinato, EQUOSOLIDALE

Bevande

50. Acqua oligominerale naturale
51. Succhi di frutta, BIO

Pasta, cereali, farine e lieviti

Pasta di semola di grano duro, da agricoltura biologica

Sono denominati "pasta di semola di grano duro" i prodotti ottenuti dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccazione di impasti preparati rispettivamente ed esclusivamente con semola di grano duro ed acqua. Il prodotto deve essere da agricoltura biologica e corrispondente per caratteristiche alle norme di legge e di regolamento che disciplinano la produzione e la vendita di tali tipi di alimenti.

Deve avere odore, sapore e colore tipici delle materie prime impiegate singolarmente o in combinazione con acqua. All'interno della confezione non devono essere presenti materiali estranei, di natura

organica o inorganica. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe. Deve riportare, oltre alle informazioni di legge, il tempo di cottura. Il grado di spappolamento deve essere basso ed avere un'elevata tenuta di cottura. La pasta non deve presentare, in modo diffuso, difetti tipo presenza di macchie bianche e nere, bottatura o bolle d'aria, spezzature o tagli. Additivi non ammessi.

Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste, compatibilmente con la gamma dei formati disponibili nel prodotto biologico, in considerazione dell'età degli utenti e dei loro fabbisogni in particolare per quanto riguarda le dimensioni dei formati.

1. Pasta di semola di grano duro formati piccoli, da brodo, da agricoltura biologica

L'offerta deve riferirsi almeno a 4 formati: corallini, puntine, stelline, anellini (o diverse diciture comunque equivalenti per forma e dimensioni).

Confezionamento: confezioni da 250 gr a massimo 1 kg.

2. Pasta di semola di grano duro, formati medie grandi da asciutto, da agricoltura biologica

L'offerta deve riferirsi almeno a 6 formati tra i seguenti: ditalini, mezze penne o pennine, sedanini, fusillini, farfalline, spaghetti, conchiglie o chifferi, gramigna (o diverse diciture equivalenti per forma e dimensioni).

Confezionamento: confezioni da 500 gr a massimo 3 kg.

Pasta all'uovo

3. Pastina all'uovo secca, formati da brodo, da agricoltura biologica

Deve essere prodotta esclusivamente con semola e uova intere di gallina prive di guscio, biologiche, per un peso complessivo non inferiore a 200 gr di uovo per ogni kg di semola. Le uova possono essere sostituite da una corrispondente quantità di ovoprodotto liquido ottenuto esclusivamente da uova intere di gallina rispondente ai requisiti di legge.

L'offerta deve riferirsi almeno ad 1 formato tra i seguenti: grattini, quadrucci (o diverse diciture comunque equivalenti per forma e dimensioni).

Confezionamento: confezioni da 250 gr a massimo 500 gr

Cereali e semi

4. Cous-cous di semola di grano duro, da agricoltura biologica

Prodotto realizzato mediante la cottura a vapore di granelli e piccoli agglomerati di semola di grano duro e acqua. Il cous-cous deve essere prodotto da farine di grano duro di provenienza preferibilmente nazionale, secondo i criteri indicati nel capitolato di gara. Deve essere immune da parassiti del grano, muffe, acari, insetti. Non deve contenere tracce di farine avariate, farine di altri cereali e di sostanze minerali che ne aumentano il peso e la compattezza o di sostanze che ne migliorino l'aspetto. Non deve presentare aggiunta di sostanze organiche ed inorganiche di qualsiasi natura.

Confezionamento: confezioni da 300 gr a massimo 1kg

5. Farro perlato, da agricoltura biologica

6. Orzo perlato, da agricoltura biologica

Di provenienza preferibilmente locale o nazionale, secondo i criteri indicati nel capitolato di gara, le granaglie raffinate (private da crusca o germe), devono essere fornite in perfetto stato di conservazione, uniformi, integre e pulite. Devono essere ottenuti da semi integri seccati provenienti da agricoltura biologica esenti da infestazioni parassitarie, con assenza di semi germogliati, e assenza di corpi estranei. Non devono presentare semi e sostanze estranee, muffe e attacchi di parassiti, larve, insetti o loro frammenti e rispondere ai requisiti di legge. I residui e gli additivi dovranno essere conformi a quanto stabilito nella vigente legislazione riguardo i prodotti biologici. Dovranno essere confezionati sottovuoto o in atmosfera protettiva in involucri conformi alla vigente legislazione in materia per le migrazioni delle sostanze, e per la composizione dei materiali. La confezione non deve presentare insudiciamento esterno né rotture; l'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Confezionamento: in confezioni da 400 gr a massimo 1 kg

7. Quinoa bianca, da agricoltura biologica

Pur non essendo un cereale, ma una pianta erbacea della famiglia delle Chenopodiaceae, il seme amidaceo viene utilizzato come tale. E' un'ottima fonte di proteine vegetali, contiene grassi in prevalenza insaturi ed è priva di glutine. Il prodotto deve avere un'umidità non superiore al 14% e una percentuale di rottura non superiore al 12%. La granella di Quinoa deve provenire da coltivazioni biologiche, preferibilmente nazionali o dei paesi europei, secondo i criteri indicati nel capitolato di gara. Se l'origine del prodotto è extra CEE può essere fornita solo se importata e distribuita dalle Organizzazioni del commercio equo e solidale certificate dal WFTO o dal FLO o altri sistemi equivalenti.

Confezionamento: in confezioni da 250 gr a massimo 500 gr

Riso

8. Riso arborio

9. Riso originario

Il nome di riso è riservato al prodotto ottenuto dalla lavorazione del risone con completa asportazione della lolla e successiva operazione di raffinatura. Di provenienza preferibilmente nazionale, secondo i criteri indicati nel capitolato di gara. Il riso deve avere un'umidità non superiore al 14% e provenire dall'ultimo raccolto. I chicchi devono essere integri, con tolleranza del 3% di rottura, ed esenti da difetti di qualunque natura, punteggiature, perforazioni. Il riso non deve essere sottoposto a trattamento con agenti chimici o fisici o aggiunto di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque la composizione, ovvero non deve essere cosparso di polvere quale gesso, caolino o presentare un colore non proprio della varietà. Alla cottura i grani dovranno rimanere staccati tra loro, non incollarsi, non spappolarsi.

Deve essere fornito in confezione sottovuoto, integra, sigillata, in imballaggi sufficientemente robusti tali da garantire l'integrità del prodotto secondo la normativa vigente.

Confezionamento: in confezioni sottovuoto da 1 kg

10. Semolino di grano duro, da agricoltura biologica

Di provenienza preferibilmente nazionale, secondo i criteri indicati nel capitolato di gara. E' il prodotto della macinazione dei chicchi del grano duro da agricoltura biologica, senza aggiunta di dolcificanti, sale o aromi. Deve essere fornito dello spessore più sottile, con granuli di circa 0,3 mm, dedicato alla preparazione di creme istantanee. Ha un apporto nutrizionale del tutto simile a quello degli sfarinati tradizionali, fonti di amido, fibre, vitamine e minerali. Come prodotto per l'infanzia può essere addizionato di vitamina B1, come da normativa vigente.

Confezionamento: confezioni da 500 gr a massimo 1kg

Farine e lieviti

11. Farina "0", da agricoltura biologica

12. Farina "00", da agricoltura biologica

Prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità, proveniente da agricoltura biologica. Deve essere fornita nelle due tipologie, tipo "0" e "00" e deve avere le caratteristiche merceologiche previste dalla legge. Non devono essere presenti conservanti. La farina non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dalla normativa vigente. Le confezioni devono essere sigillate e non devono presentare difetti o rotture. Il prodotto non deve presentarsi infestato da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti; non deve presentare grumi, sapori ed odori acri.

Confezionamento: confezioni da 1 kg

13. Farina di mais gialla da polenta

Farina di mais gialla da polenta derivata dalla lavorazione del mais. Per la farina di mais, ricavata dalla granella di mais gialla, valgono le stesse caratteristiche espresse per la farina di grano tenero. Le confezioni di farina, non precotta, devono essere fornite integre e senza imbrattamenti, e non devono

presentare difetti o rotture. Il prodotto non deve presentarsi infestato da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti; non deve presentare grumi, sapori ed odori acri.

Confezionamento: confezioni da 1 kg

14. Lievito di birra liofilizzato per torte salate

Il lievito di birra secco attivo è costituito da cellule di *Saccharomyces Cerevisiae* in gran parte attiva, derivata dalla fermentazione di liquidi zuccherini e sottoposte in seguito ad opportuni processi d'essiccazione. Prodotto in forma di piccole sferule di colore da beige a bruno chiaro, avente l'odore caratteristico del lievito di birra. Nel caso di fornitura biologica i lieviti vengono fatti crescere su matrici alimentari biologiche.

Confezionamento: buste da 20 gr

15. Lievito per dolci

Polvere lievitante bianca, fine, asciutta, a base di amido di mais e agenti lievitanti (per esempio tartrato di potassio, bicarbonato di ammonio, bicarbonato di sodio,..) Può essere aromatizzata con l'aggiunta di vaniglia o altri aromi naturali. Nel caso di fornitura biologica il tartrato acido di potassio è ricavato naturalmente dall'uva e dai sottoprodotti dell'industria enologica.

Confezionamento: buste da 10 gr

Prodotti da forno e cereali in fiocchi

Si tratta di prodotti industriali confezionati in pluridose e monodose, dolci o salati.

Per i prodotti da forno le indicazioni relative alle referenze richieste fanno riferimento a nomenclature comuni, utilizzate al fine di esemplificare in particolare formati e ingredienti. Le referenze necessarie infatti tengono in considerazione in particolare i fabbisogni nutrizionali della fascia d'utenza servita, indicando in via prioritaria tipologie di prodotti poco elaborati, con un numero ridotto di ingredienti e con pochi grassi aggiunti, con una presenza limitata di fibre e farine integrali, e ben calibrati nelle confezioni, anche in funzioni delle razioni giornaliere destinate al consumo nei diversi momenti della giornata (spuntini e merende).

In generale i prodotti da forno devono presentare perfetta lievitazione e cottura. Non devono contenere sostanze alterate e altre impurità. Devono sempre essere specificate le tipologie di sostanze grasse presenti e impiegate nella lavorazione. I prodotti da forno dolci non devono essere dolcificati con saccarina o con sostanze dolci diverse dal saccarosio e dal fruttosio. Possono essere impiegati miele, zucchero di canna e malto. I biscotti devono essere ottenuti dalla cottura di impasti preparati con farina e sfarinati di cereali. E' escluso l'uso di strutto, oli vegetali ad elevato contenuto di grassi saturi, quali per esempio olio di palma, palmisto, cocco e grassi idrogenati. Come grassi possono contenere solamente burro, olio extravergine di oliva, oppure olio di oliva, oppure oli vegetali monoseme fra arachidi, sesamo, girasole, mais. Non devono essere presenti coloranti artificiali. Tra gli antiossidanti e gli emulsionanti da preferire quelli naturali o di derivazione naturale (tocoferoli, lecitine, acido ascorbico, citrico..).

Tutti i prodotti da forno devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli. Le confezioni devono essere integre, non devono presentare difetti e devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti. Devono inoltre riportare tutte le indicazioni previste dalla legge. Le confezioni e gli imballi devono rispondere alla normativa vigente e consentire che il prodotto arrivi integro e non frantumato. Quando richiesto devono essere previste monoporzioni, in funzioni delle esigenze specifiche del servizio.

16. Biscotti tipo "cruscoro"

Preparati generalmente con farina di frumento, (anche con quota integrale), olio vegetale monoseme, zucchero, zucchero di canna, sciroppo di glucosio, fruttosio, malto d'orzo, agenti lievitanti, emulsionante naturale.

Confezionamento: confezione da 400 gr a massimo 1kg (se confezione multipla)

17. Biscotti tipo "oswego"

Preparati generalmente con farina di frumento, zucchero, olio vegetale monoseme, latte scremato e siero di latte, sciroppo di glucosio, agenti lievitanti, emulsionante naturale, sale, aromi

Confezionamento: confezione da 200 gr a massimo 1kg (se in confezione multipla)

18. Biscotti tipo "pavesini"

Preparati generalmente con farina di frumento, zucchero, uova, agenti lievitanti, aromi

Confezionamento: confezione da 200 gr a massimo 1 kg (se in confezione multipla)

Sono inoltre richieste alcune tipologie di prodotti destinati ad un'utenza con esigenze nutrizionali particolari, ovvero biscotti senza lievito, senza uovo e latte, senza zuccheri aggiunti.

19. Biscotti tipo "frollino" senza lievito

Confezionamento: confezione da 250 gr a massimo 400 gr

20. Biscotti tipo "frollino" senza zuccheri aggiunti

Confezionamento: confezione da 250 gr a massimo 400 gr

21. Biscotti tipo "privolat" no uovo no latte

Confezionamento: confezione da 250 gr a massimo 400 gr

22. Fette biscottate

Preparate generalmente con farina di frumento, olio vegetale monoseme, zucchero, estratto di malto (d'orzo, di mais) sale. Devono essere fornite in confezioni integre e tali da presentare le fette intere e non frantumate. Devono essere croccanti e spezzarsi nettamente quando sottoposti a frattura manuale e masticatura.

Confezionamento: confezione da 250gr a massimo 500gr

23. Crackers senza lievito

Prodotto da forno salato, a base di farina di frumento (o anche in quota minore di mais, di orzo), olio vegetale monoseme, estratto di malto (frumento o orzo), sale, antiossidanti naturali

Confezionamento: confezione da 250 gr a massimo 500 gr, in monoporzioni da 25/40 gr ciascuna

24. Crackers senza sale in superficie

Prodotto da forno salato, a base di farina di frumento (o anche in quota minore di mais, di orzo), olio vegetale monoseme, estratto di malto d'orzo, sale, agenti lievitanti naturali, correttori di acidità/antiossidanti.

Devono essere fornite in confezioni integre. Devono essere freschi, non frantumati, croccanti e spezzarsi nettamente quando sottoposti a frattura manuale e masticatura.

Confezionamento: confezioni da 400 gr a massimo 1kg, in monoporzioni da 20/40 gr ciascuna

25. Grissini sottili, tipo "torinesi"

E' denominato «grissino» il pane a forma di bastoncino ottenuto dalla cottura di una pasta lievitata, preparata con farina di grano tenero di tipo 0 o di tipo 00, acqua e lievito, con o senza sale, grassi vegetali monoseme. Devono essere "tipo torinesi". Devono essere privi di sale in superficie e avere comunque un contenuto di sale inferiore all'1,7% sulla farina. Devono essere freschi, non frantumati, e non devono presentare odore, sapore e colore anormali e sgradevoli.

Confezionamento: confezioni da g 400 a 1kg in formati monoporzione da 20-25 gr cadauna

26. Fiocchi di cereali

Fiocchi di cereali croccanti, ottenuti per estrusione, di frumento o mais (corn flakes). Si predilige un

prodotto con numero minimo di ingredienti ed una lavorazione in grado di conservare al meglio le proprietà nutrizionali del chicco (fioccatatura). In caso di zuccheri aggiunti devono presentare una quota inferiore a 10 gr di zucchero su 100 gr di prodotto. Se presente sale deve essere in minime quantità. Da escludere altre sostanze quali aromi, conservanti, correttori di acidità e addensanti.

Devono risultare uniformi e puliti. Non devono presentare anomalie organolettiche relative a odore, colore e sapore. Il prodotto deve essere integro, con percentuali di rottura limitate, e fragrante: l'umidità non deve essere superiore al 14%.

Confezionamento: la fornitura dovrà essere effettuata in confezioni da circa 300 gr a massimo 400 gr .

Legumi secchi, da agricoltura biologica

I prodotti provenienti da agricoltura biologica, preferibilmente di origine locale o nazionale, secondo i termini indicati nel capitolato di gara, dovranno avere indicazione dell'origine in etichetta e rispondere a tutti i requisiti di legge per la produzione biologica. Le etichette devono riportare in modo indelebile, facilmente visibile e chiaramente leggibili, tutte le indicazioni previste dalla normativa.

I prodotti forniti non devono essere sottoposti a trattamento con agenti chimici o fisici o addizionati di qualsiasi sostanza. All'interno della confezione non devono essere presenti materiali estranei, di natura organica o inorganica. Deve essere fornito un legume selezionato dell'ultimo raccolto, esente da malattie crittogamiche e da attacchi di insetti, disidratato all'aria od in apposite celle di essiccazione e sottoposto ad adeguati processi di pulizia e selezione. I prodotti devono risultare indenni da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe.

Confezionati in sacchetto sigillato, in atmosfera protettiva o sottovuoto.

27. Ceci secchi, da agricoltura biologica

Semi di una pianta erbacea, il Cicer Arietinum, della famiglia delle Fabaceae e dell'ordine delle Leguminosae a forma tondeggianti, di colore crema o giallo uniforme.

Confezionamento: in confezioni da 400 gr a massimo 1 kg

28. Fagioli borlotti secchi, da agricoltura biologica

Seme di leguminosa a forma rotondeggianti a botte, con screziature bordeaux scuro – marroni irregolari su fondo panna, cotiledone bianco, peso variabile tra 800 e 1000 mg.

Confezionamento: in confezioni da 400 gr a massimo 1 kg

29. Lenticchie piccole secche, da agricoltura biologica

Seme di leguminosa a forma piatta tondeggianti di colore tipico. Sono richieste lenticchie piccole "mignon", nere, rosse o marroni. Eventualmente anche decorticate.

Confezionamento: in confezioni da 400 gr a massimo 1 kg

30. Piselli secchi (interi o spezzati), da agricoltura biologica

Interi o spezzati, decorticati, privati della scorza. Deve essere fornito con assenza di germoglio, tegumento lucido e privo di grinze proprie e improprie, di colore verde.

Confezionamento: in confezioni da 250 gr a massimo 1 kg

Semi oleosi

31. Mandorle pelate

Il prodotto è costituito solo da frutti di Prunus (amygdalus) dulcis (Mill) di mandorlo sottoposti a processo di pelatura e accuratamente selezionati e calibrati. Il prodotto si deve presentare nella forma tipica: essere bianco, privo di macchie, asciutto, pulito, esente da odori e/o sapori estranei, in particolare di muffa, di rancido, di "oleato", di fermentato, etc.

L'umidità massima non deve superare il 6.0 % e il numero di perossidi (sul grasso estratto meq O2/kg) deve essere al massimo del 1.5 . Deve essere esente da insetti e loro tracce e privo di corpi estranei e

ferrosi. Gli additivi e i residui di fitosanitari devono risultare conformi alla legislazione vigente. Deve essere fornito in sacchetti sigillati, o in atmosfera modificata.

Confezionamento: in confezioni da 250 gr a massimo 500 gr

32. Pinoli

I prodotti dovranno presentarsi con i frutti integri e uniformi ottenuti da materia prima di buona qualità privata di guscio e del tegumento, privi di odori e sapori estranei (di muffa, di rancido).

Gli additivi e i residui di fitosanitari devono risultare conformi alla legislazione vigente.

Confezionamento: in confezioni da 70 gr a massimo 150 gr

Condimenti e conserve

33. Aceto di vino bianco

Deve essere prodotto dalla fermentazione acetica dei vini bianchi. Deve avere un'acidità totale, espressa in acido acetico, non inferiore al 6% e non superiore al 12%. La composizione dell'aceto deve rispondere ai requisiti richiesti dalla normativa vigente in materia. Il prodotto deve presentarsi come liquido limpido, brillante, di colore giallo paglierino, con odore tipico aromatico acidulo e di sapore tipico aromatico, fresco e leggermente acidulo. I recipienti devono essere muniti di un dispositivo di chiusura tale da evitare il pericolo di contaminazione e di fuoriuscita.

Confezionamento in bottiglia di plastica o brick da lt. 1

34. Olio di semi di mais

Deve rispondere ai requisiti di qualità e di composizione previste dalla normativa vigente. Il prodotto dovrà essere limpido con assenza di difetti all'esame organolettico relativamente all'odore e al sapore. Deve essere fluido, di odore caratteristico, di sapore gradevole, di colore giallo chiaro, limpido; non si dovranno rilevare odori di rancido, di putrido, di muffa ecc. Dovranno presentare acidità libera totale, calcolata in acido oleico, non superiore allo 0,5%. Non deve contenere residui delle sostanze usate nel corso della lavorazione. I caratteri organolettici dovranno essere conformi ai parametri analitici previsti dai metodi ufficiali di analisi e rispondere ai requisiti compositivi previsti dalle norme vigenti in materia

Confezionamento: confezioni da lt. 1

35. Olio Extra Vergine di Oliva, da agricoltura biologica

Prodotto ottenuto dalla spremitura meccanica delle olive e senza avere subito manipolazione o trattamenti chimici. Le olive, provenienti da coltivazioni biologiche, non devono aver subito alcun trattamento diverso dal lavaggio, dalla spremitura a freddo, dalla sedimentazione e dalla filtrazione. L'olio deve essere ottenuto dal frutto dell'ulivo dell'ultima annata, preferibilmente di origine nazionale, secondo i termini indicati nel capitolato di gara, esclusivamente mediante processi meccanici o altri processi fisici, che non causino alterazione del prodotto. Sono esclusi gli oli ottenuti mediante estrazione con solventi o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura. Il prodotto deve essere esente da difetti sensoriali; l'acidità espressa in acido oleico deve essere inferiore allo 0,8%.

Le caratteristiche dell'olio extra vergine d'oliva devono rientrare nei limiti riportati dalla normativa vigente. Il prodotto deve essere filtrato, limpido, fresco, privo di impurità e del tutto privo di difetti organolettici. Assenza di odori disgustosi come di rancido, putrido, fumo, muffa e simili. Privo di additivi. L'olio EVO deve avere odore fruttato, fragrante e gradevole, gusto netto, sapido, che ricorda quello dell'oliva. Potrà presentare, secondo la provenienza o la tecnica di lavorazione, una colorazione variante dal giallo paglierino al giallo dorato, fino al giallo verdastro.

Confezionamento: confezioni in bottiglia di vetro di colore scuro da lt. 1

36. Origano secco, foglie

Il prodotto deve provenire esclusivamente dalla pianta *Origanum V.* di buona qualità con colore, sapore ed odore tipici. Gli additivi e i residui di fitosanitari devono essere conformi alla vigente legislazione.

Confezionamento: confezioni da 80 gr a massimo 100gr

Conserve di pomodoro, biologiche

Pomodori pelati e passata di pomodoro di provenienza biologica, preferibilmente nazionale, come da specifiche del capitolato di gara. Devono essere ricavati direttamente dal frutto fresco, maturo, sano e ben lavato, di sapore delicato tendenzialmente zuccherino, di media grandezza, che non abbia subito manipolazioni prima del confezionamento che non siano la scottatura, la pelatura e la riduzione a polpa. Il prodotto non deve presentare aspetto, colore o sapore anomali; non deve contenere frammenti di buccia, organismi animali o residui vegetali. E' esclusa la presenza di additivi conservanti o aromatizzanti artificiali.

37. Passata di pomodoro, da agricoltura biologica

La passata di pomodoro potrà essere confezionata in accoppiato di cartone o vetro.

Confezionamento: confezioni da 500 gr a massimo 1 kg

38. Pomodori pelati, da agricoltura biologica

Per i pelati, l'inscatolamento deve avvenire in recipienti idonei ermeticamente chiusi e successivamente sottoposti ad adeguato trattamento termico industriale. Non devono essere presenti difetti come ammaccature, bombaggio, punti di ruggine esterni e di corrosione interni.

Confezionamento: confezioni da circa 400 gr

39. Sale marino integrale fine iodato

40. Sale marino integrale grosso iodato

Devono essere prodotti in conformità alle leggi vigenti riguardo produzione e commercio del sale da cucina. Gli additivi devono essere quelli consentiti (antiagglomeranti) in quantità e qualità stabilite dalla legislazione vigente. Sale marino alimentare essiccato a 220°C. Contenuto in NaCl = 99,80%, Umidità =0.20%, presenza di altri sali Ca++, Mg++, SO4K+, pari al 0,14%. Granulometria tra 1 ed 5 mm. Il sale deve essere arricchito con Iodato di Potassio per 0.0051% pari a 3 mg di iodio (I) apportato da 100 gr di prodotto. Antiagglomerante: E536 Ferrocianuro di Potassio 10mg/kg. Il prodotto deve essere realizzato e mantenuto secondo le regole igieniche sanitarie vigenti

L'etichettatura deve essere conforme alla vigente legislazione e indicare la specifica se "iodato".

Confezionamento: confezioni da 1 kg

41. Zucchero bianco semolato

Prodotto di origine agricola ottenuto per estrazione dalla barbabietola da zucchero. Dev'essere raffinato e semolato, non sofisticato con glucosio, saccarina ed altre sostanze organiche o minerali. Deve avere un colore bianco argento o bianco latte, con assenza di sapori estranei al dolce ed impurità. Il prodotto deve essere sano, leale, mercantile, asciutto in cristalli uniformi e scorrevoli. Non deve contenere più del 5% di zucchero riduttore. Il contenuto residuo di anidride solforosa deve essere al massimo 15 mg/kg.

Il prodotto, raffinato e semolato deve essere confezionato in sacchetti di carta e deve riportare sulla confezione tutte le indicazioni previste della normativa vigente. I limiti di contaminanti e micotossine, residui di metalli e additivi devono rientrare in quelli definiti dalla normativa vigente.

Confezionamento: confezioni da 1 kg

42. Zucchero di canna grezzo, equosolidale

Saccarosio, disaccaride di formula bruta C12H22O ottenuto per estrazione dalla canna da zucchero in cristalli. Dal colore dorato, ambrato, di aspetto omogeneo e cristalli regolari. Il prodotto deve avere odore e sapore caratteristici, senza retrogusto. Contiene i sali minerali e gli oligo-elementi specifici della canna da zucchero.

Confezionamento: confezioni da 1 kg

Confetture, miele e infusi

43. Confettura di frutta, da agricoltura biologica

Albicocca, ciliegia, pesca.

Si richiede un prodotto preferibilmente di origine locale o nazionale, secondo le specifiche indicate nel capitolato di gara. La confettura di frutta deve essere il risultato della mescolanza, portata a consistenza gelificata appropriata, di zuccheri, polpa e/o purea di una unica specie di frutta e acqua. La confettura deve risultare costituita da frutta intera o in pezzi, gelificata, ben cotta, traslucida. L'aroma, il sapore, il colore, devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza. La confettura deve possedere le seguenti caratteristiche: tenore in zucchero non superiore al 55%, tenore in frutta non inferiore al 45%. Composizione: polpa di frutta, zucchero di canna o succhi vegetali dolcificanti (es. succo d'agave, succo d'uva ecc.). Può contenere succo di limone. Il prodotto deve avere i requisiti conformi alla normativa vigente ed in particolare deve presentare un tenore di sostanza secca solubile, pari o superiore al 60%. Non è consentito l'utilizzo di edulcoranti.

La confettura deve essere consegnata in barattoli di vetro con chiusura ermetica, muniti di sigillo, riportante in etichetta ogni indicazione prevista dalla normativa vigente.

Confezionamento: confezioni da 250 gr a 500gr

44. Miele da spalmare

Millefiori

Si richiede un prodotto preferibilmente di origine locale o nazionale, secondo le specifiche indicate nel capitolato di gara.

Deve essere fornito un prodotto che si presenti in forma fluida e non cristallizzata, facilmente spalmabile. Colore chiaro, ambrato; odore e sapore tipici del miele di origine floreale, assenza di odori estranei.

Requisiti chimico-merceologici:

- Tenore di zuccheri: Tenore di fruttosio e glucosio (somma dei due): miele di nettare non meno di 60 g/100 g; Tenore di saccarosio: in genere non più di 5 g/100 g;
- Tenore d'acqua: in genere non più del 20%;
- Tenore di sostanze insolubili nell'acqua: in genere non più di 0,1g/100;
- Acidità libera: in genere non più di 50 meq/kg.

Nel caso di fornitura biologica deve provenire da aziende sottoposte regolarmente ai controlli da parte di Organismo di controllo accreditato e relativa normativa di riferimento.

Confezionamento: confezioni da 250 gr a massimo 500 gr

45. Cacao amaro in polvere, equosolidale

Polvere di cacao dal colore rosso-marrone intenso, caratterizzata da un persistente profumo. Prodotto ottenuto dalla lavorazione delle fave di cacao. Ingredienti: cacao in polvere, correttore di acidità: carbonato di potassio.

Confezionamento: confezione da 75gr a massimo 250 gr

46. Camomilla

La camomilla richiesta deve essere ottenuta dalle infiorescenze essiccate di camomilla (Matricaria Chamomilla), contenenti almeno lo 0,04% di olio essenziale e rispondenti ai tipi ed alle caratteristiche fissate dalla normativa vigente. Setacciata, colore giallo chiaro; odore tipico di camomilla con delicate note erbacee, esente di odori e sapori estranei.

La camomilla deve essere consegnata in scatole con filtri singoli preparati conformemente alla normativa vigente.

Confezionamento: confezione in scatole da 20-50 filtri

47. Karkadè, equosolidale

Il karkadè deriva dai calici essiccati di fiori d' Ibisco. Le caratteristiche organolettiche: colore rosso scuro; odore tipico di Karkadè ed esente di odori e sapori estranei. Deve essere consegnato in scatole con filtri

singoli preparati conformemente alla normativa vigente.
Confezionamento: confezione in scatole da 20-100 filtri

48. Orzo tostato solubile liofilizzato

Deve essere costituito dalle sostanze estraibili dall'orzo senza aggiunta di altre componenti. La quantità d'orzo da adoperare nella preparazione di orzo solubile non deve essere inferiore a 3 kg per 1 kg di prodotto finito e non deve contenere più del 4% in peso di acqua. L'orzo non deve aver subito alterazioni, contenere corpi estranei di qualsiasi natura. Di colore scuro e odore, sapore tipico di orzo.
Confezionamento: confezioni da 120 gr a massimo 500 gr

49. Tè deteinato, equosolidale

Tè nero deteinato in foglia, di colore scuro con sapore e odore tipico del tè.
Il prodotto deve riportare sulla confezione la seguente dizione " Tè deteinato" con la precisazione "Caffeina non superiore a 0,10%".
Deve essere consegnato in scatole con filtri singoli, preparati conformemente alla normativa vigente.
Confezionamento: confezione in scatole da 20-50 filtri

Bevande

50. Acqua oligominerale naturale

L'acqua fornita sarà quella erogata dall'Acquedotto Comunale, ad eccezione dei Nidi in cui è presente la sezione dei piccoli (età 4-12 mesi) ed a bambini che devono seguire dieta speciale (certificato del pediatra): in tal caso l'acqua fornita dovrà essere oligo-minerale naturale.

L'acqua minerale naturale deve rispondere a tutti i requisiti e caratteristiche previsti dal D.L.vo n. 105 del 25/1/92, dal D.M. n.542 del 12/11/92 e dal D.M. n.585 del 20/8/96.

Si richiede un prodotto che non abbia avuto nessuna aggiunta di anidride carbonica.

Le caratteristiche chimiche e chimico-fisiche devono rispondere a quanto specificato dalle norme.

Requisiti chimico-merceologici:

Residuo fisso a 180°C inferiore a 500mg/l

Requisiti igienico-sanitari:

- 1) assenza dei coliformi in 250 ml,
- 2) assenza degli streptococchi fecali in 250 ml,
- 3) assenza delle spore di clostridi solfito riduttori in 50 ml,
- 4) assenza dello Staphylococcus aureus in 250 ml,
- 5) assenza dello Pseudomonas aeruginosa in 250 ml,

Requisiti sui contaminanti:

N |Parametro | Limite massimo ammissibile

- 1 |Antimonio |0,0050 mg/L
- 2 |Arsenico |0,010 mg/L calcolato come As totale
- 3 |Bario |1,0 mg/L
- 4 |Boro |5,0 mg/L
- 5 |Cadmio |0,003 mg/L
- 6 |Cromo |0,050 mg/L
- 7 |Rame |1,0 mg/L
- 8 |Cianuro |0,010 mg/L
- 9 |Fluoruri |5,0 mg/L (1,5 mg/L per acque destinate all'infanzia)
- 10 |Piombo |0,010 mg/L
- 11 |Manganese |0,50 mg/L
- 12 |Mercurio |0,0010 mg/L
- 13 |Nichel |0,020 mg/L
- 14 |Nitrati |45 mg/L (10 mg/L per acque destinate all'in-fanzia)

15 |Nitriti |0,02 mg/L
16 |Selenio |0,010 mg/L

Nelle acque minerali naturali non devono essere presenti le seguenti sostanze o composti:

- 1) agenti tensioattivi;
- 2) oli minerali-idrocarburi disciolti o emulsionati;
- 3) benzene;
- 4) idrocarburi policiclici aromatici;
- 5) antiparassitari;
- 6) policlorobifenili;
- 7) composti organoalogenati (che non rientrano nelle voci 5 e 6).

ETICHETTATURA:

conforme al D.Lgs. Governo n° 105 del 25/01/1992, indicante:

- "Acqua oligominerale naturale" integrato eventualmente con le menzioni consentite
- denominazione dell'acqua minerale naturale
- risultati delle analisi chimica e chimico-fisica
- data in cui sono state eseguite le analisi e il laboratorio presso il quale sono state effettuate
- contenuto nominale
- titolare provvedimento di autorizzazione
- nome fabbricante
- sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento
- lotto di appartenenza
- termine minimo di conservazione

Confezionamento: bottiglie da 1,5 litri in pet, pvc

51. Succhi di frutta, da agricoltura biologica

Pera, pesca, albicocca

I succhi devono essere ottenuti da frutta di una sola specie, proveniente da agricoltura biologica di consistenza semiliquida. Devono possedere tenore di frutta non inferiore al 45%. Deve essere riportata l'indicazione del tenore minimo effettivo di succo/ purea di frutta, mediante la menzione " frutta% minimo". I succhi di frutta devono avere il sapore caratteristico del tipo di frutta da cui derivano ed essere prodotti con l'esclusione dell'impiego di frutti immaturi o comunque alterati, ovvero di frutta diversa da quella dichiarata. Il prodotto non deve presentare sapore ed odore estranei, presenza di muffe, sostanze vegetali non genuine o guaste, colpite da malattie o marcescente; non deve aver iniziato un processo di fermentazione che ne alteri la composizione e le caratteristiche organolettiche.

I succhi di frutta non devono contenere sostanze chimiche (pesticidi, anticrittogamici, edulcoranti artificiali o sintetici, aromi artificiali, anidride solforosa o qualsiasi altra sostanza nociva alla salute).

Ingredienti: purea di frutta, acqua, con o senza zucchero aggiunto; acidificante: acido citrico; antiossidante: acido ascorbico.

Il prodotto deve essere esente da anidride solforosa e antifermentativi aggiunti e da contaminanti così come previsti dalla normativa vigente.

Confezionamento: confezioni in poliacoppiato da 200 ml

**LOTTO 5
CARNE, SALUMI, PESCE, UOVA, SURGELATI**

Le carni

PROVENIENZA

Per le carni deve sempre essere specificata la provenienza. Le carni bovine, suine e avicole devono provenire preferibilmente da allevamenti nazionali o da filiera corta locale, secondo i criteri specificati nel capitolato di gara. Le carni di agnello devono avere provenienza nazionale o CEE.

Tutti i prodotti di origine animale devono essere dotati di bollatura sanitaria/marchio di identificazione (ad eccezione delle uova per le quali valgono specifici requisiti di etichettatura/stampigliatura previsti dai regolamenti C.E). Le carni, conservate esclusivamente a temperatura di refrigerazione per tutto l'arco produttivo, dovranno provenire da animali macellati in stabilimenti regolarmente autorizzati. Tali carni dovranno essere sezionate e depositate in stabilimenti conformi alla vigente normativa igienico sanitaria, in stabilimenti nei quali sussiste l'obbligo, secondo la vigente normativa, della realizzazione di piani di autocontrollo per il monitoraggio permanente della qualità microbiologica e chimica delle produzioni.

CARATTERISTICHE E REQUISITI

Le carni devono essere conformi alle norme igieniche in materia, riferite in particolare alla carica batterica. Non devono presentare caratteri organolettici difformi da quelli tipici nè contenere sostanze estranee a qualunque titolo aggiunte. Per le carni biologiche dovranno essere rispettate tutte le disposizioni di legge in materia. I prodotti devono essere conformi alle normative vigenti e provenire da filiere controllate secondo i più elevati standard qualitativi che prevedono costanti verifiche durante tutte le fasi della filiera produttiva, ed in particolare:

- controllo delle materie prime utilizzate nei mangimi
- produzione dei mangimi
- allevamenti riproduttori
- incubatoi
- allevamenti da ingrasso
- impianti di macellazione e sezionamento
- trasporti

In tema di standard qualitativi e tracciabilità della filiera delle carni possono essere portati ad evidenza anche marchi e certificazioni, quali a titolo di esempio SQNZ Sistema di qualità nazionale in zootecnia", "benessere animale in allevamento...", "alimentazione priva di additivi antibiotici", per l'avicolo "rurale in libertà" o "rurale all'aperto", ...

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che possono nuocere alla salute umana.

In particolare si pone l'attenzione sul tema dell'antibiotico resistenza che dovrà sempre più essere monitorato e rispettare le prescrizioni e le precauzioni in tema, secondo le linee guida nazionali e locali in ambito sanitario e di zootecnia, le indicazioni e gli aggiornamenti del Centro Nazionale di Referenza per l'antibiotico resistenza (CRAB).

CONSERVAZIONE E TRASPORTO

Per le carni fresche refrigerate è richiesto, quale sistema di protezione, il confezionamento sotto vuoto o ATP atmosfera protettiva, o altra tecnologia migliorativa (esempio skin) volta a preservare o allungare la durata e garantire il mantenimento delle caratteristiche organolettiche del prodotto.

Le carni dovranno pervenire già sezionate nei tagli anatomici richiesti. Il trasporto delle carni fresche refrigerate dovrà avvenire con mezzi dotati di autorizzazione sanitaria e nel rispetto delle temperature previste dalla normativa vigente.

IMBALLI E CONFEZIONI

In merito al sistema d'imballaggio, si sottolinea che, oltre a garantire il mantenimento dei requisiti igienici ed essere conformi alla normativa vigente (vedi condizioni generali), dovrà essere idoneo alle quantità ordinate e, in base alla tipologia di prodotto, funzionali alla migliore gestione e conservazione all'interno delle strutture servite.

Per le carni fresche refrigerate è richiesto, quale sistema di protezione, il confezionamento sotto vuoto o ATP atmosfera protettiva, o altra tecnologia migliorativa (esempio skin).

Le referenze di carne fresca potranno essere fornite a peso fisso, secondo le pezzature indicate per singolo prodotto o a peso variabile, su richiesta in fase di ordine. Se il prodotto viene ordinato a numero di pezzi e non a peso variabile, per la stessa referenza, al fine di ridurre gli sprechi, potranno essere richieste anche diverse pezzature standard, previo accordo con l'amministrazione. Nella descrizione delle specifiche referenze vengono indicate le pezzature richieste o il range delle grammature minime e massime richieste.

INFORMAZIONI

Le carni devono riportare le informazioni di legge che consentano la corretta identificazione delle caratteristiche richieste, la denominazione della specie e relativo taglio anatomico, lo stato fisico (fresco o surgelato), la categoria commerciale degli animali da cui le carni provengono (es: posteriore di agnello/vitellone/suino/pollo/tacchino), la data di scadenza e la modalità di conservazione, il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore, la sede dello stabilimento di produzione/confezionamento, la riproduzione del bollo sanitario e la data di confezionamento.

Carne fresca

1. Sovracosce e fusi di pollo, BIO
2. Petti di pollo interi freschi, BIO
3. Petti di tacchino maschio interi freschi
4. Lombo di maiale, BIO
5. Carne bovina fesa di vitellone, BIO
6. Posteriore di agnello polpa fresca disossata

Salumi

7. Prosciutto cotto a tranci, BIO Alta Qualità
8. Prosciutto crudo Parma D.O.P

Surgelati

Carne surgelata

9. Fettine di pollo surgelate
10. Fettine di tacchino surgelate

Pesce surgelato

11. Filetti, cuori di merluzzo
12. Filetti di platessa

Ortaggi surgelati

13. Fagiolini finissimi
14. Piselli finissimi
15. Spinaci porzionati a cubi

Ovoprodotti

16. Misto uova di gallina pastorizzate, BIO

Carne fresca

Carne avicola fresca

Le carni di pollo e di tacchino devono provenire da macelli e da stabilimenti di lavorazione abilitati, e devono corrispondere a tutte le prescrizioni di ordine igienico sanitario e di autocontrollo definite dalle vigenti disposizioni che regolano la produzione, il commercio, i trasporti delle carni avicunicole, conformemente pertanto alle normative vigenti.

Il pollame oggetto della fornitura dovrà provenire da animali di origine preferibilmente locale o nazionale, così come da indicazioni del capitolato di gara, macellati in ottimo stato di nutrizione e salute; di età non inferiore a 81 giorni, con macellazione non superiore a cinque giorni, per i prodotti forniti in tagli anatomici e non inferiore a dodici ore, seguita da raffreddamento istantaneo in tunnel. Il tacchino, animale maschio allevato a terra, macellato in ottimo stato di nutrizione e salute, in età non inferiore a 140 giorni.

Le carni devono essere prive di odori e sapori anomali, non devono presentare tracce di anabolizzanti e residui di antiparassitari; non dovranno essere trattate con radiazioni ionizzanti, antibiotici o conservanti chimici. La carne deve essere di colore rosato – giallo paglierino, consistente, priva di infiltrazioni adipose, con pelle morbida e liscia, cartilagine sternale flessibile.

Devono essere assenti fratture, ferite, grumi di sangue, ecchimosi e macchie.

Durante l'allevamento agli animali non devono essere state somministrate sostanze coccidiostatiche o anticoccidiche; il contenuto residuale di sostanze antibiotiche deve essere entro i limiti previsti dalla specifica normativa. I tagli anatomici da questi derivati debbono presentare inequivocabili caratteristiche di freschezza derivanti da una recente macellazione e devono inoltre evidenziare nettamente le caratteristiche organolettiche dei tessuti che li compongono siano essi ricoperti o privati della propria pelle.

1. Sovracosce e fusi di pollo, biologici

Si richiede la fornitura di un prodotto biologico, nei seguenti tagli

- Cosce di pollo (denominazione commerciale "fuso"), dette anche fuselli o fusi o perine. Dovranno essere di pezzatura omogenea ed avere un peso uniforme pari a circa 150/200 gr.
- Anche di pollo (denominazione commerciale "sovracoscia"). Il prodotto verrà conferito in pezzatura omogenea con peso uniforme pari a circa 130/200 gr. In questo taglio la pelle dovrà essere o assente o non presente in eccesso.

Confezionamento: confezioni sottovuoto/ATP da 500 gr, da 1,5 kg e 2 kg o peso variabile a richiesta

2. Petti di pollo interi freschi (senza pelle ossa cartillagini e forcella), biologici

Si richiede la fornitura di un prodotto biologico, consegnato intero, senza pelle, senza ossa, senza forcella, senza cartillagine.

Confezionamento: confezioni sottovuoto/ATP da 500/550 gr e da 1,5/1,7 kg o peso variabile a richiesta

3. Petti di tacchino maschio interi freschi (senza pelle, ossa, cartillagini)

Si richiede la fornitura di un prodotto biologico, consegnato intero, senza pelle, senza ossa, senza forcella, senza cartillagine.

Confezionamento: confezioni sottovuoto/ATP da 500/550 gr e da 1,5/1,7 kg o peso variabile a richiesta

Carne suina fresca, biologica

4. Lombo di maiale, lonza a tranci, biologici

Deve trattarsi di suino fresco di Ia qualità, di origine preferibilmente nazionale, secondo i criteri specificati nel capitolato di gara. Il tessuto muscolare deve presentare tutti i caratteri organolettici tipici della carne suina fresca (colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta, grana fina), senza segni di invecchiamento, di cattiva conservazione e di alterazioni patologiche. Il prodotto, disossato, deve provenire dal coscio, spalla o lombo. Saranno respinti all'origine, i tagli che presentino sierosità esterna unitamente a flaccidità del tessuto muscolare, segni di imbrunimento della sezione, colorito giallo-rosa slavato con evidente sierosità. I tagli devono presentare una percentuale di carne magra non inferiore al 50% e devono essere privi di osso, senza grassi solidi in superficie (mondatura zero). I grassi presenti devono avere colorito bianco e consistenza soda.

Le carni suine fresche non dovranno contenere caseinati alimentari, maltodestrine, proteine di soia isolate. Di colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto, venatura scarsa; non è consentita la fornitura di carni fresche che presentino una accentuata frollatura o eccessiva umidità; avere pH compreso tra 5,8 e 6,2.

Confezionamento: confezioni sottovuoto/ATP da 500/600 gr o peso variabile a richiesta

Carne Bovina fresca, biologica

5. Carne bovina, fesa di vitellone, biologica

I tagli previsti: scamone, fesa, sottofesa, girello, noce, filetto.

La carne bovina biologica deve essere di origine preferibilmente nazionale, secondo i criteri previsti di capitolato di gara, identificandone l'origine secondo i criteri definiti dalle norme e regolamenti vigenti, ovvero carne per la quale le fasi di ingrasso, allevamento, macellazione e sezionamento dell'animale avvengono in Italia.

Fesa di vitellone, polpa fresca, biologica, in piccoli tagli anatomici freschi ottenuti dal sezionamento del quarto posteriore di vitellone. Il tessuto muscolare deve presentare tutti i caratteri organolettici tipici della carne di bovino adulto giovane (vitellone, di età alla macellazione tra gli 8 e i 12 mesi), senza segni di invecchiamento di cattiva conservazione e di alterazioni patologiche. La carne deve presentare grana fine, colorito brillante rosso-roseo, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido ben disposto tra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, livelli medi di marezzatura e venatura, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta e deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di contaminazioni microbiche e fungine.

I tagli anatomici previsti devono essere stati sezionati e confezionati in stabilimenti riconosciuti idonei CEE, nei quali sussiste l'obbligo, tra l'altro, della realizzazione di piani di autocontrollo per il monitoraggio permanente della qualità microbiologica delle produzioni. Inoltre le carni dovranno essere prodotte, macellate e sezionate in conformità alle leggi vigenti che riguardano la prevenzione delle encefalopatie spongiformi.

Le carni fornite dovranno essere dotate di certificazione analitica o dichiarazione sottoscritta attestante che la carne è conforme alle norme applicative della direttiva CEE concernente il divieto dell'impiego di sostanze ad azione estrogena, androgena o gestagena e di tireostatici.

Saranno respinte, salvo diversa destinazione, proposta dal servizio veterinario dell'a.u.s.l., tutte le carni bovine che all'atto della consegna o durante la permanenza presso le dispense del comune di Bologna evidenzino le seguenti anomalie: tracce anche lievi di muffe sulle superfici, ossidazione dei tessuti adiposi residuati dalla mondatura (ossidazione) e loro eccessiva fragilità, odori e sapori anomali ed impropri, sia di origine esterna che interna.

Saranno inoltre respinte quelle confezioni sottovuoto di carne fresca nelle quali siano riscontrate la perdita anche parziale del sottovuoto per difetto di materiale o per eventuali lacerazioni dell'involucro presenti alla consegna o la presenza all'interno dell'involucro di un eccessivo deposito di sierosità rosso-bruna.

Confezionamento: confezioni sottovuoto/ATP da 500/550 gr o peso variabile a richiesta

Carne ovina fresca

6. Posteriore di agnello polpa fresca disossata

Posteriore di agnello fresco disossato e sottovuoto, o in ATP o Skin, in piccoli tagli anatomici freschi di colore rosa tipico. Di provenienza preferibilmente nazionale, come da indicazioni del capitolato di gara, e comunque obbligatoriamente comunitaria. I residui di medicinali e gli additivi utilizzati nell'alimentazione animale devono essere conformi alla normativa vigente

Confezionamento: confezioni sottovuoto/ATP, da 100 gr

Salumi

Devono essere utilizzati prodotti non contenenti glutine, polifosfati, lattosio e proteine del latte.

Le carni devono avere provenienza preferibilmente nazionale, come da indicazioni del capitolato di

gara. Le caratteristiche dei prodotti alimentari da fornire dovranno essere conformi a quanto previsto dalla norma e dovranno essere consegnati con tutti i requisiti che le disposizioni legislative nazionali prevedono per il libero commercio dei prodotti di salumeria.

Tra i salumi richiesti sono previsti:

7. Prosciutto cotto, biologico Alta Qualità, a tranci

Deve essere prodotto conformemente a quanto stabilito dalla normativa vigente con marchiatura di identificazione ottenuto dal posteriore di un suino, maturo, del peso vivo di oltre 130 Kg, preferibilmente allevato sul territorio nazionale, come da indicazioni del capitolato di gara. Senza aggiunta di polifosfati, proteine del latte o della soia, caseinati e glutine né, preferibilmente, conservanti. Deve inoltre essere privo di derivati del latte e idoneo al consumo anche da parte di soggetti affetti da celiachia. Rivestito solo parzialmente della propria cotenna (toelettatura del prosciutto fresco con asportazione di tutta la regione del garretto nonché di una parte del tessuto adiposo sottocutaneo per almeno il 50%). Superficie esterna asciutta e morbida, superficie di sezione rosa-opaca, compatta che evidenzia la naturale disposizione dei grossi fasci muscolari che compongono il quarto posteriore del suino. Di cottura uniforme, pressato, privo di parti cartilaginee senza aree vuote (bolle, rammollimenti), deve presentare carni di colore rosa chiaro, compatte; grasso bianco, sodo e ben rifilato. All'apertura non deve esservi presenza di liquido percolato, né di odori sgradevoli.

Il prosciutto deve presentare assenza di difetti esterni e interni; essere esente da difetti anche lievi di fabbricazione. In particolare non deve presentare picchiettature, indici di emorragie muscolari all'abbattimento, alveolature proteolitiche da germi alofili, inverdimento da lattobacilli, mucosità da microrganismi. Il sapore deve essere tipico, dolce, senza accentuazioni da esaltatori di sapidità e non deve presentare acidità da acido lattico derivante da proliferazione batterica. Non deve essere un prodotto "ricostituito" e, quindi, in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari.

Si richiedono i seguenti contenuti nutrizionali indicativi medi, valutati sulla massa muscolare magra: acqua 75%, proteine 22%, grassi 3%.

Sarà respinto all'origine il prodotto che presenti i seguenti difetti:

- intera superficie ricoperta dalla cotenna
- presenza di sacche di gelatina e spazi interni vuoti
- rapido viraggio, dopo esposizione all'aria del colore della superficie di sezione con formazione di diffuse screziature grigio-verdi (lattobacilli)
- presenza di odori sgradevoli

Confezionamento: confezione singola sottovuoto/ATP, da 500 gr

8. Prosciutto crudo D.O.P di Parma, a fette

Deve avere l'etichetta con indicato "Prosciutto di Parma" seguito da "Denominazione di origine tutelata"; il nome o la ragione sociale o il marchio depositato dal produttore o del confezionatore e del venditore, la sede dello stabilimento di confezionamento; la quantità netta; il termine minimo di conservazione; le modalità di conservazione e l'indicazione del lotto.

Prosciutto ottenuto da cosce fresche di suini nazionali. Il periodo di stagionatura che decorre dalla salagione non deve essere inferiore ai 18 mesi. Le caratteristiche merceologiche e organolettiche del prodotto dovranno essere conformi a quelle previste dai rispettivi regolamenti di esecuzione delle leggi sopra citate, in particolare basso contenuto di sale, sapore caratterizzato da dolcezza, morbidezza, aroma delicato frutto delle condizioni climatiche tipiche della zona di produzione, scarsa marezzatura della muscolatura. I contenuti nutrizionali indicativi, valutati sulla massa muscolare magra, saranno: acqua 55%; cloruri 5,5-6,5%; proteine 26%; grassi totale massimo 35%. L'indice di proteolisi deve mantenersi su valori inferiori al 30%. Il prosciutto crudo sarà fornito affettato, in confezione ATM o ATP. Il colore al taglio sarà uniforme tra il rosa e il rosso, inframezzato dal bianco puro delle parti grasse.

Confezionamento: confezione singola ATP/ATM, da 70 gr

Surgelati

CARATTERISTICHE GENERALI

I prodotti surgelati devono essere conformi alla normativa nazionale e comunitaria per quanto concerne l'aspetto igienico-sanitario, la qualità delle materie prime impiegate e le procedure di lavorazione. Devono presentare, allo scongelamento, le condizioni caratteristiche del prodotto fresco. Non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore; scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito o qualsiasi segno comprovante un avvenuto parziale o totale scongelamento, come la formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione.

Non sono ammessi prodotti surgelati che abbiano subito anche uno scongelamento parziale.

TRASPORTO E CONSERVAZIONE

Devono essere trasportati e conservati secondo le prescrizioni di legge. Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato con mezzi idonei, mantenendo il prodotto alla temperatura di -18°C o inferiore. I prodotti devono giungere nelle strutture ancora in perfetto stato di surgelazione.

INFORMAZIONI

La normativa comunitaria obbliga a riportare in etichetta la data di congelamento per alcune categorie di prodotti quali carne, preparazioni a base di carne, prodotti non trasformati a base di pesce congelati (all. X punto 3 e all. III punto 6). La data di congelamento è funzionale a determinare la data di produzione per le categorie di alimenti interessate. Il termine minimo di conservazione si determina a partire dal momento in cui la materia prima o i prodotti sono stati portati allo stato di surgelato. Anche se la determinazione del TMC è in capo alla responsabilità del produttore o confezionatore, vengono richiesti i riferimenti di durabilità indicati dalla raccomandazione 011/06 dell'Istituto Italiano Alimenti Surgelati (IIAS), assumendo che le adeguate condizioni di conservazione siano quelle raccomandate dal Codice di autodisciplina IIAS (art. 4, 5, 6, 7 e 8) e che il prodotto sottoposto a surgelazione rispetti i requisiti previsti dalla legge in termini di qualità delle materie prime ed idoneità del processo di surgelazione e siano mantenuti a temperatura di conservazione di -18° C o inferiore.

CONFEZIONI

Le confezioni devono avere caratteristiche idonee ad assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto (proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche; impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità a gas; non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee; i materiali devono possedere i requisiti previsti dalla Legge vigente. Sulle confezioni deve essere riportata la data di confezionamento, il termine minimo di conservazione, il nome, indirizzo e la ragione sociale della ditta produttrice, la sede e lo stabilimento di produzione, la provenienza, le modalità di conservazione come previsto dalla normativa vigente.

Per i prodotti surgelati, in particolare carne e pesce, il Comune si riserva di effettuare prove di valutazione organolettica sulla campionatura proposta.

Carne surgelata, IQF interfogliata

Destinata prevalentemente a regimi dietetici particolari e sostituzioni alimentari, deve essere fornita anche carne avicola surgelata, interfogliata. Il prodotto deve avere le medesime caratteristiche organolettiche delle carni fresche

9. Fettine di pollo surgelate, surgelate individualmente IQF

10. Fettine di tacchino surgelate, surgelate individualmente IQF

Sono richieste fettine di petti di pollo e di tacchino surgelate individualmente (IQF), fruibili in monoporzioni singole separate, interfogliate per consentire l'eventuale utilizzo parziale del prodotto.

Le carni avicole surgelate conferite dovranno essere trasportate conformemente alle disposizioni vigenti su automezzi idonei ed autorizzati e mantenute, per tutta la durata del trasporto, ad una temperatura da -21 a -15°C.

La durabilità della carne avicola surgelata al naturale non dovrà essere superiore ai 21 mesi.

Confezionamento: confezioni dal peso complessivo di circa 350 gr. a massimo 700 gr, composto da monoporzioni da circa 70 gr. cadauna

Pesce surgelato

11. Filetti o cuori di merluzzo surgelati (*surgelati individualmente IQF*)

12. Filetti di platessa surgelati (*surgelati individualmente IQF*)

Per la fornitura dei prodotti ittici si veda il riferimento alla recente normativa in merito ai Criteri Ambientali Minimi previsti per le forniture delle derrate alimentari nell'ambito della ristorazione collettiva scolastica. In particolare, in riferimento alla salvaguardia della biodiversità delle specie ittiche, vengono imposte specie pescate in mare meno sovrasfruttate e a rischio, quali le zone FAO 37 o FAO 27.

Le specie ittiche ammesse non devono inoltre appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata».

Tali criteri indicano peraltro che sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al massimo rendimento sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il marine stewardship council, il friend of the sea o equivalenti.

Pertanto, alla luce delle esigenze nutrizionali e di sicurezza determinate dalla particolare fragilità dell'utenza dei servizi, le referenze richieste fanno riferimento alla platessa (*pleuronectes platessa*) e al merluzzo carbonaro (*pollachius virens*).

Per i prodotti ittici quindi deve sempre essere dichiarata la zona di provenienza. Le denominazioni commerciali in lingua italiana dei prodotti ittici devono fare riferimento a quanto previsto dal DM 31.1.2008 e s.m.i.

Il prodotto oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE oppure extracomunitari, a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla CEE, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti.

I filetti dovranno essere già tagliati in porzioni (mattonelle) separate singolarmente. Per la platessa si richiede un prodotto senza pelle bianca, priva di lische.

Il pesce deve essere stato accuratamente toelettato, perfettamente deliscato e privato delle spine, cartilagini e pelle. Non deve presentare grumi di sangue, pinne o parti di pinne né residui di membrane e parete addominale, né colorazioni anomali e attacchi parassitari. I filetti, dichiarati senza spine, non devono presentare spine superiori a 5 mm.; è tollerata la presenza di una sola spina inferiore a 5 mm. Non devono contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi. Non deve essere sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici, coadiuvanti tecnologici o additivi oppure aver subito fenomeni di scongelamento. Allo scongelamento i pesci non devono sviluppare odore di rancido o ammoniacca, e devono conservare una consistenza simile al pesce fresco di appartenenza. I prodotti non devono presentare sostanze estranee inquinanti e derivanti da cattiva tecnica di lavorazione. Il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dei prodotti della pesca non deve superare i limiti consentiti dalla normativa vigente.

La glassatura del prodotto deve corrispondere a quanto dichiarato obbligatoriamente in etichetta e nella scheda tecnica. La scheda tecnica del prodotto deve riportare l'indicazione del riferimento di calcolo del TMC consentendo di identificare se questo è determinato dalla data di congelamento oppure da quella di confezionamento. La durabilità dei pesci surgelati al naturale non dovrà essere superiore ai 18/24 mesi per filetti di merluzzo e 18 mesi per filetti di platessa e pesce con % di grasso tra 2 e 5%.

Saranno respinte le forniture difformi da quanto pattuito, per pezzatura e durabilità.

Le singole confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore. Filetti o tranci dovranno essere posti in strati interfogliati, per consentire l'eventuale uso parziale della confezione. Per piccole porzionature saranno ammessi confezionamenti frazionati a cura del fornitore purché le operazioni di

confezionamento siano effettuate in condizioni igieniche soddisfacenti in locali autorizzati allo scopo. Si richiede pertanto la relativa certificazione dell'Azienda U.S.L. competente.

Confezionamento: porzioni surgelate individualmente (IQF) di 70/100 gr cadauna, in confezioni da 400 gr a massimo 1 kg.

Ortaggi surgelati

I prodotti vegetali surgelati devono essere contenuti in confezioni originali chiuse, cioè tali da garantire l'autenticità del prodotto contenuto e fatte in modo che non sia possibile la manomissione senza che le confezioni risultino alterate e che siano tali da soddisfare tutte le condizioni previste dalle norme vigenti. Devono essere conformi alla direttiva sanitaria che ne regola il commercio, non dovranno presentare anomalie che possano denunciare interruzioni nella catena del freddo. Non saranno accettate confezioni rotte. I prodotti saranno consegnati con automezzi igienicamente idonei, e temperature conformi alla norma. Preferibilmente d origine nazionale, come da specifiche del capitolato di gara, se biologici dovranno rispondere alla normativa specifica.

Accuratamente puliti, mondati e tagliati. Non si devono rilevare fisiopatie (scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini o di insetti, malformazioni; non vi devono essere corpi estranei di alcun genere, né insetti o altri parassiti. I pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie. L'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine. La consistenza non deve essere legnosa, né il prodotto apparire spappolato. Il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%. Devono avere forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà. L'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità. Non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità parzialmente spezzate, rotte, eccessivamente molli, decolorate, macchiate o avvizzite. Se a pezzi, questi devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza eccessiva formazione di ghiaccio sulla superficie.

Come per i prodotti ittici, nel caso di prodotti vegetali glassati, in etichetta devono figurare sia il peso totale che quello al netto della glassatura, assimilabile al peso sgocciolato.

La durabilità per i prodotti ortofrutticoli al naturale non dovrà superare i 30 mesi

INFORMAZIONI

Anche se la determinazione del TMC è in capo alla responsabilità del produttore o confezionatore, vengono richiesti i riferimenti di durabilità indicati dalla raccomandazione 011/06 dell'Istituto Italiano Alimenti Surgelati (IIAS), assumendo che le adeguate condizioni di conservazione siano quelle raccomandate dal Codice di autodisciplina IIAS (art. 4, 5, 6, 7 e 8) e che il prodotto sottoposto a surgelazione rispetti i requisiti previsti dalla legge in termini di qualità delle materie prime ed idoneità del processo di surgelazione e siano mantenuti a temperatura di conservazione di -18° C o inferiore.

Il termine minimo di conservazione si determina a partire dal momento in cui la materia prima o i prodotti sono stati portati allo stato di surgelato. La durabilità per gli ortaggi surgelati al naturale non dovrà comunque superare i 30 mesi dalla data di surgelamento.

13. Fagiolini extra fini o finissimi

I fagiolini surgelati sono il prodotto preparato da fagiolini freschi e maturi, dai quali sono stati eliminati i filamenti e gli steli. Si richiedono fagiolini tondi, interi e molto uniformi. Ottenuti dalle specie *Phaseolus vulgaris* e *Phaseolus coccineus* L.. Sono esclusi fagiolini affetti da *Colletricum lindemunthianum*. Calibro massimo 8,5 mm. La pezzatura deve essere omogenea.

Confezionamento: confezioni da 750 gr a massimo 1 kg

14. Piselli finissimi

Prodotto preparato da piselli maturi e interi. Si richiede un prodotto molto uniforme. Sono considerati difetti frammenti di piselli e peli, piselli macchiati, piselli gialli. La pezzatura deve essere omogenea, con il calibro che va da 7,5 ad 8,2 mm.

Confezionamento: confezioni da 750 gr a massimo 1 kg

15. Spinaci porzionati

Si richiede un prodotto pulito, porzionato (cubetti o foglie) privo di sostanze esterne e di parti asportabili dell'ortaggio, insetti e loro frammenti. Sono considerati difetti macchie di colore contrastante con il colore normale. Non devono essere presenti porzioni scolorate, corpi estranei. Non si deve riscontrare una insufficiente asportazione della parte basale e delle radici.

Confezionamento: confezioni da 750 gr a massimo 1 kg

Ovoprodotti

16. Uova pastorizzate biologiche

Per le preparazioni culinarie è previsto l'uso di ovoprodotti pastorizzati ottenuti da uova fresche preferibilmente locali o nazionali di gallina d'allevamento biologico. Devono essere ottenuti da uova di galline ovaiole alimentate senza antibiotici, con mangimi privi di pigmenti coloranti, sottoposte ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad un altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Sanità, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa. Il trasporto e la conservazione deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed alla temperatura massima di +4°C. Le confezioni devono presentarsi integre, non deformate e ben pulite in superficie.

Il tenore di acido 3 OH-butirrico non deve essere superiore a 10 mg/kg di ovoprodotto allo stato di materia secca non modificato. La quantità residua di gusci, di membrane di uova e di altre eventuali particelle negli ovoprodotti non deve essere superiore a 100 mg/kg di ovoprodotto.

Confezionamento: confezioni da 250 ml e da 1 lt