

ESU di PADOVA

*Azienda Regionale per il Diritto allo Studio Universitario di Padova
Via San Francesco, 122 – 35121 Padova – Codice Fiscale e Partita IVA: 00815750286*

CAPITOLATO SPECIALE

**FORNITURA PRODOTTI ALIMENTARI PER IL
SERVIZIO DI RISTORAZIONE DIRETTO**

LOTTO N. 1 CATERING

CIG:

Firma per accettazione

Parte Generale

PREMESSA

Il presente capitolato speciale, norma gli aspetti relativi alla modalità di fornitura e caratteristiche dei prodotti da fornire.

ART. 1 – MODALITÀ DI ESECUZIONE DELLA FORNITURA

1. La fornitura dovrà essere realizzata in modo continuativo con consegna tre volte alla settimana effettuata presso le strutture indicate da ESU. La Ditta dovrà consegnare i prodotti entro 48 ore dall'invio dell'ordine, secondo le modalità da concordare.
2. La consegna dovrà essere effettuata dalle ore 8.00 alle ore 10.30, presso i magazzini dell'ESU.
3. In caso di eventuali ritardi di consegna, parziale consegna o di assenza del prodotto ordinato, la Ditta lo dovrà segnalare per mail entro 24 ore dall'invio dell'ordine.
4. Ogni consegna dovrà quindi essere preventivamente concordata con gli addetti incaricati da ESU, che provvederanno alle richieste di approvvigionamento avvalendosi delle modalità messe a disposizione dalla ditta e concordate con ESU.
5. Si avvisa che saranno riconosciuti validi esclusivamente i quantitativi riscontrati ed accettati alla consegna presso i magazzini dell'ESU. Nel caso di differenze negative, le quantità indicate nel documento di trasporto delle merci saranno corrette; nel caso di differenze positive sarà facoltà dell'addetto al ricevimento il ritiro o la restituzione della quantità eccedente.
6. Nel caso che venga consegnata merce di categoria o qualità difforme a quella prevista dal capitolato, e richiesta in fase di ordine, l'ESU si riserva di:
 - a. **accettare la fornitura in deroga** per situazione di necessità e urgenza limitatamente al prodotto/prodotti consegnati;
 - b. **accettare la fornitura declassando** il prodotto/prodotti consegnati con deprezzamento pari al 30 % (trenta per cento) del prezzo in vigore;
 - c. **non accettare il prodotto/prodotti consegnati** che dovrà/dovranno essere riconsegnato/riconsegnati se richiesto.
7. Norme generali di sicurezza a cui attenersi nelle strutture:
 - a) la Ditta deve scaricare il proprio materiale nel luogo indicato dal personale incaricato dall'ESU; deve movimentare il materiale, se non diversamente specificato, con propri mezzi idonei a effettuare le manovre in sicurezza senza creare danni a cose o a terzi;
 - b) deve movimentare il materiale, se non diversamente specificato, con propri mezzi idonei a effettuare le manovre in sicurezza senza creare danni a cose o a terzi;
 - c) deve accedere alle aree di scarico con veicoli a passo d'uomo, evitando eventuali interferenze con percorsi pedonali o vie di fuga;
 - d) deve tempestivamente allontanare contenitori, scatole, casse, cesti, roller, pallets vuotati, non sono permessi stoccaggi presso luoghi non identificati dal personale dell'ESU;
 - e) è fatto assoluto divieto al personale della Ditta, di usare carrelli elevatori elettrici o altri ausili di proprietà dell'ESU;
 - f) è fatto divieto di fumare, gettare mozziconi, materiale infiammabile, rifiuti, presso le strutture dell'ESU e aree attinenti;
 - g) obbligo di spegnere i motori in fase di scarico del materiale;
 - h) nel caso di compresenza di più camion allo scarico merci, ogni operatore deve attendere il proprio turno in funzione dell'ordine di arrivo, senza interferire con le attività di scarico in fase di espletamento.
8. Nel caso in cui la Ditta violi le condizioni indicate nel presente capitolato, ESU potrà avvalersi di applicare le penali previste.

ART. 2 – SOSTITUZIONE DEI PRODOTTI

1. Qualora alla prova pratica uno o più prodotti offerti in sede di aggiudicazione, non risultassero di gradimento all'ESU o all'utenza, es. formato, consistenza, sapore ecc., la Ditta si impegna a sostituire il o i prodotti in questione con altri, che risultino di gradimento all'ESU, il prezzo rimarrà quello offerto in gara.

ART. 3 – STRUMENTI INFORMATICI PER LE RICHIESTE DI APPROVVIGIONAMENTO

1. La ditta, se offerto in sede di gara, si impegna a rendere disponibili gli strumenti informatici per la formulazione delle richieste di approvvigionamento e la gestione delle schede tecniche prodotti, garantendo che essi siano funzionanti ed utilizzabili entro 30 gg. dalla data di inizio della fornitura.
2. La ditta dovrà altresì istruire il personale dell'ESU all'uso di detti strumenti e fornire la dovuta assistenza.

ART. 4 – CARATTERISTICHE DEI MEZZI DI TRASPORTO

1. Il trasporto deve avvenire conformemente a quanto disposto dalle norme vigenti, con mezzi idonei coibentati e refrigerati (ove necessario), e nel rispetto delle temperature indicate dalla normativa vigente.
2. Gli automezzi impiegati dalla ditta, adibiti al trasporto dei prodotti alimentari, devono essere idonei nelle dotazioni (es. sponda idraulica) e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti - nel caso in cui questi non siano protetti - e comunque conformi alle normative vigenti. In particolare per il trasporto di prodotti da conservare a temperatura controllata, positiva o negativa, gli automezzi devono essere dotati di idonee attrezzature di frigo-conservazione con monitoraggio costante della temperatura mediante teletermometro registratore, ove previsto.
3. La ditta ha l'obbligo di mantenere l'idoneità igienico sanitaria dei mezzi di trasporto utilizzati.
4. Il personale assunto dalla Ditta e/o quello della Ditta di trasporto, nel caso di subappalto, deve avere un atteggiamento corretto ed in caso di contestazione sulla qualità delle derrate, non deve opporre rifiuti alle decisioni prese dagli addetti al ricevimento delle merci.
5. Il fornitore deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, quali:
 - a. Veicoli, almeno euro 6
 - b. Veicoli elettrici
 - c. Vetture ibride

ART. 5 – IMBALLAGGI E PALLET

1. Tutti gli imballaggi destinati a venire a contatto direttamente o indirettamente con i prodotti alimentari devono escludere il trasferimento di sostanze ai prodotti alimentari stessi, in quantità tali da mettere in pericolo la salute umana o da comportare una modifica inaccettabile della loro composizione o un deterioramento delle loro caratteristiche organolettiche.
2. **I contenitori devono presentarsi integri**, essere esenti da infestanti o segni di infestazioni, odori particolari, sporchi, bagnati o ammuffiti.

ART. 6 – OGGETTO della FORNITURA

Il presente Appalto ha per oggetto la fornitura di prodotti vari nelle tipologie sotto riportate. Tutti i prodotti dovranno rispettare le normative europee relative ad etichettature ed imballaggi (Regolamento UE 1169/2011 Regolamento UE 775/2018 e s.m.i.)

Per prodotti che prevedono **una quantità netta o nominale ovvero, nel caso di prodotto contenuto in liquido di governo, deve essere specificata la quantità di prodotto sgocciolato o netto.**

Formaggi freschi e stagionati

Tutti i formaggi devono essere prodotti in osservanza delle normative Europee (Reg. UE 1169/2011 , D. Lgs 145/2017 , D. Lgs 231/2017 e s.m.i.)

ETICHETTATURA

- a) Denominazione dell'alimento
- b) Elenco degli ingredienti
- c) Ingredienti o coadiuvanti tecnologici che provochino allergie o intolleranze
- d) Quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti (QUID)
- e) Quantità netta dell'alimento
- f) Termine minimo di conservazione/data di scadenza
- g) Condizioni particolari di conservazione e/o condizioni d'impiego, se particolari
- h) Il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del fabbricante nonché la sede dello stabilimento; per i prodotti provenienti dagli altri Paesi può essere riportato, in sostituzione del nome del fabbricante, il nome o la ragione sociale e la sede del confezionatore ovvero del venditore stabilito nella CE
- i) Sede dello stabilimento di produzione o, se diverso, di confezionamento (D. Lgs 145/2017)
- j) Paese d'origine o luogo di provenienza, ove previsto (normativa nazionale)
- k) Istruzioni per l'uso, se necessario
- l) Lotto (D. Lgs 231/2017)
- m) Dichiarazione nutrizionale, salvo esenzioni
- n) Marchio d'identificazione/bollo sanitario, per prodotti che fuoriescono da stabilimenti sottoposti a riconoscimento:

Deve risultare l'indicazione della denominazione di origine o tipica, secondo le norme previste dai rispettivi disciplinari di produzione, sulle parti preconfezionate e/o sugli involucri che le contengono. Per la MOZZARELLA e i FORMAGGI A PASTA FILATA, dovranno possedere le caratteristiche previste dalle norme e regolamenti vigenti, sia per la produzione e per il confezionamento.

FORMAGGI CONFEZIONATI IN MONOPORZIONE Le caratteristiche dei formaggi porzionati devono corrispondere in tutto alle caratteristiche dei prodotti interi sopra descritti; devono essere costituiti da un unico pezzo o una unica fetta e confezionati in sottovuoto o in atmosfera modificata o altra confezione idonea a garantire la conservazione igienica del prodotto, ogni pezzo dovrà riportare in etichetta le indicazioni indicate sopra al punto

ETICHETTATURA. Dovrà essere indicata la denominazione di origine tipica. Per i prodotti di piccole dimensioni confezionati individualmente e successivamente imballati insieme è sufficiente che il bollo sanitario sia apposto sulla confezione multipla.

Asiago pressato D.O.P.: Formaggio grasso a pasta semicotta, prodotto esclusivamente con latte intero o parzialmente scremato di vacca, di due o una mungitura, ad acidità naturale o indotta con aggiunta di fermenti; salatura in pasta che può essere ultimata dopo la pressatura; stagionatura da 20 a 40 giorni.

La forma dovrà essere cilindrica, a scalzo diritto o leggermente convesso alto cm 11/15, con facce piane, diametro cm 30/36; **peso 8/12 Kg. In pezzi da 1/4 di forma**

La crosta dovrà essere sottile e elastica; la pasta di colore bianco o leggermente paglierino, unita al taglio, con occhiatura marcata ed irregolare; sapore delicato e gradevole. Contenuto in grasso riferito alla materia secca, non inferiore al 44%.

Brie: come da Reg CEE 2081/92 e s.m.i. si intende formaggio molle da tavola a pasta tenera, con crosta coperta da muffa bianca, pasta molle ma sostenuta, fondente al palato. Sapore da dolce a leggermente acidulo. Stagionatura media 20 giorni, **peso netto della forma circa 1 kg.** Shelf life 30 giorni.

Burro: per burro si dovrà intendere la materia grassa ricavata, con operazioni meccaniche, unicamente col latte di vacca. I mezzi di trasporto devono possedere i requisiti igienici previsti dagli art. 47 e 48 DPR 327/80 e le temperature durante il trasporto devono essere mantenute tra 1 e 6°C, art. 52 DPR 327/80. Il prodotto deve essere accompagnato nel trasferimento da un documento riportante il nome della ditta fornitrice, quello del vettore e della ditta destinataria, oltre alla denominazione del prodotto relativo anche a burro di affioramento o centrifuga; per ogni partita deve essere specificato il luogo di provenienza. **In confezioni da 1 kg**

Edam: dovrà essere prodotto nei luoghi di produzione tipici nel rispetto del D.P.R. 18.11.1953 n. 1099. Dovrà avere forma sferica del peso di Kg 1,7 – 2,5, o tipicamente a cassetta del peso di Kg 2 – 5 (**circa 3 kg**); crosta sottile, gialla, ricoperta da uno strato di paraffina rossa; la pasta, di colore giallo paglierino intenso, tendente al dorato, è compatta, elastica, con occhiatura irregolare e sporadica. La consistenza è semidura, profumo di media intensità che ricorda i formaggi a pasta fusa, ma dotato di maggiore freschezza e aromaticità, sapore morbido, maturazione circa due mesi.

Emmental bavarese: dovrà essere prodotto con latte intero di vacca; crosta dura, marrone giallastra; la pasta di colore avorio tendente al paglierino, dovrà essere dura, ma elastica, senza fessure né lacerazioni, disseminata di cavità più o meno grandi, a superficie interna lucente o leggermente umida; profumo delicato, con sentore pieno di latte; il sapore dolce e delicato, stagionatura da 4 a 8 mesi; grasso, riferito alla sostanza secca, non inferiore al 45%. Dovrà essere fornito in tranci del peso 3-5 kg con crosta esterna recante il marchio di provenienza. (**tranci circa 2,5 kg**); Nelle fasi di produzione dovranno inoltre essere rispettate le norme di cui al D.P.R. 14.01.1997 n. 54.

Fontal: prodotto con latte intero e crudo di vacca di fresca mungitura; forma di aspetto cilindrico tipicamente appiattito, facce piane del diametro di cm 30/45, altezza cm 7/10; peso delle forme 9/10 kg; crosta compatta e sottile; pasta morbida, semicotta, salata a secco, senza fessurazioni né lacerazioni, con cavità scarse e minute, di colore bianco leggermente dorato, sapore dolce caratteristico, simile alla fontina, grasso sulla sostanza secca non inferiore al 45%. Stagionatura non inferiore a 60 giorni. **In confezione sottovuoto pezzi da 3 Kg.**

Formaggio grattugiato: è prodotto ricavato da forme scelte di formaggi di varie **tipologie in confezioni da 1 kg**

Formaggio spalmabile fresco: in confezione pezzi da 1,5 Kg. Formaggio fresco, spalmabile, pasta con struttura omogenea e fondente in bocca, sapore delicatamente acidulo, burroso, odore delicato, leggermente acidulo, consistenza cremosa, spalmabile. Prodotto con latte pastorizzato, crema di latte, sale, caglio, fermenti lattici.

Gorgonzola dolce D.O.P.: prodotto nelle zone tipiche, molle, grasso, a pasta cruda, prodotto esclusivamente con latte intero di vacca di una sola mungitura, generalmente pastorizzato. A forma cilindrica a scalzo alto circa cm 16-20 e diritto con facce piane del diametro di cm 25-30; peso medio della forma Kg 6-13; crosta dura, ruvida, rossiccia, pasta unita, di colore bianco o paglierino, forata con grossi aghi di rame o acciaio inossidabile e screziata per sviluppo di muffe caratteristiche; sapore dolce; leggermente piccante, caratteristico; grasso sulla sostanza secca minimo 48%. Dovrà essere prodotto nelle zone e in conformità al D.P.R. 30/10/55 n. 1269. Dovrà essere fornito avvolto in foglio d'alluminio recante il marchio tipico del consorzio di tutela. **In confezione pezzi da circa 1,6 Kg.**

Grana Padano D.O.P.: formaggio semigrasso a pasta dura, cotta, a lenta maturazione, prodotto con coagulo ad acidità di fermentazione, da latte di vacca la cui alimentazione base è costituita da foraggi verdi o conservati, proveniente da due mungiture giornaliere, riposato e parzialmente scremato per affioramento. Si fabbrica durante tutto l'anno.

Forma cilindrica, del diametro di 35 – 45 cm, con scalzo leggermente convesso di 18 – 25 cm. Peso **variabile da Kg 24 a Kg 40**. Crosta dura, liscia, spessa dai 4 agli 8 mm, di colore giallo dorato naturale. Pasta interna tipicamente compatta e granulosa, sotto pressione del coltello si rompe a scaglie, di colore paglierino, con occhiatura appena visibile. Maturazione naturale conservando il prodotto in ambiente con temperatura da 15 a 22°C.

Stagionatura minima 18 mesi. Grasso sulla sostanza secca minimo 32%. Prodotto nei territori di cui al D.P.R. 30.10.1955 n. 1269 e successive integrazioni e modificazioni.

Nelle fasi di produzione dovranno inoltre essere rispettate le norme di cui al D.P.R. 14.01.1997 n. 54. Dovrà essere fornito esclusivamente il prodotto a denominazione di origine protetta di cui al Regolamento 1107/96/CE.

Latte UHT intero: per latte deve intendersi esclusivamente quello proveniente dalla vacca mediante mungitura regolare, non interrotta e completa d'animali di buono stato di salute e nutrizione. Dovrà essere del tipo intero con un contenuto minimo di grasso pari a 3,5 %, pastorizzato, a lunga conservazione con trattamento UHT. In confezioni da l 1, rispondenti ai requisiti di cui all'art. 11 della legge 30.04.1962 n. 283 e successive modificazioni ed integrazioni.

Dovrà avere le caratteristiche di cui alla legge 14.03.1977 n. 89 di recepimento del regolamento CEE 566/76 del 15.04.1976. Nelle fasi di produzione dovranno essere rispettate le norme di cui al D.P.R. 14.01.1997 n. 54 e successive integrazioni. **In confezione pezzi da 1 litro.**

Montasio D.O.P.: formaggio a pasta cotta semidura, ottenuto esclusivamente con latte bovino prodotto nella zona di produzione. Il peso della forma varia da Kg. 6 a 8, l'aspetto della fetta presenta occhiatura omogenea, pasta bianca e compatta. Dovrà essere fornito il tipo "mezzano" avente una stagionatura minima di 5 mesi. **In pezzi da 1,7 kg circa – ¼ forma sottovuoto**

Monte Veronese D.O.P.: formaggio a pasta semicotta prodotto con latte vaccino intero proveniente da una o due mungiture consecutive, proveniente dalla zona a cavallo delle province di Vicenza, Verona e Brescia. Il formaggio presenta colore paglierino tendente al bianco, crosta sottile, pasta con occhiatura sparsa di piccole e medie dimensioni, consistenza tenera ma sostenuta, forma del peso tra 6 e 9 kg con minimo 30 gg. di stagionatura. **In pezzi da 2,3 kg circa – ¼ forma sottovuoto**

Mozzarella filoni da kg. 1: Dovrà essere fornita in filoni da 1 Kg circa, di forma cilindrica (filoni o bastoni). Crosta assente, colore bianco latte omogeneo, liscia, esente da chiazze o striature, mai viscida né scagliata. La pasta dovrà essere a struttura fibrosa, a sfoglie sottili e sovrapposte, priva di difetti quali occhiature, provocati da fermentazioni gassose o anomale, consistenza elastica medio dura. Assenza di conservanti, inibenti e coloranti. Dovrà avere come minimo le seguenti caratteristiche: pH 5,4, umidità 49 %, grasso sulla sostanza secca 41 % e 21 % sul tal quale, residuo secco totale 51 %, proteine totali 19%.

Mozzarella fresca in ciliegine da gr. 10: forma tondeggiante. Crosta assente, colore bianco latte omogeneo, liscia, esente da chiazze o striature, mai viscida né scagliata. La pasta dovrà essere a struttura fibrosa, a sfoglie sottili e sovrapposte, che rilascia al taglio, o leggera pressione, liquido lattiginoso, priva di difetti quali occhiature, provocati da fermentazioni gassose o anomale. Assenza di conservanti, inibenti e coloranti.

Sapore tipico, sapido, di latticino fresco delicatamente acidulo ciliegine da gr 10 circa ognuno. Nelle fasi di produzione dovranno inoltre essere rispettate le norme di cui al D.P.R. 14.01.1997 n. 54. **In confezioni da 1 kg circa.**

Mozzarella fresca ovolini da gr 100: forma tondeggiante. Crosta assente, colore bianco latte omogeneo, liscia, esente da chiazze o striature, mai viscida né scagliata. La pasta dovrà essere a struttura fibrosa, a sfoglie sottili e sovrapposte, che rilascia al taglio, o leggera pressione, liquido lattiginoso, priva di difetti quali occhiature, provocati da fermentazioni gassose o anomale. Assenza di conservanti, inibenti e coloranti.

Sapore tipico, sapido, di latticino fresco delicatamente acidulo ovolini da gr 100. Nelle fasi di produzione dovranno inoltre essere rispettate le norme di cui al D.P.R. 14.01.1997 n. 54.

Mozzarella mista bufala: formaggio fresco a pasta filata, misto vaccino e bufalino. Crosta assente, colore bianco latte omogeneo, liscia, esente da chiazze o striature, mai viscida né scagliata. La pasta dovrà essere a struttura fibrosa, a sfoglie sottili e sovrapposte, che rilascia al taglio, o leggera pressione, liquido lattiginoso, priva di difetti quali occhiature, provocati da fermentazioni gassose o anomale. Assenza di conservanti, inibenti e coloranti.

Sapore tipico, sapido, di latticino fresco delicatamente acidulo ovolini **da gr 250.**

Panna da montare UHT: è la frazione grassa ottenuta dal latte per affioramento e/o separazione meccanica. La panna da fornire dovrà essere del tipo da montare con contenuto minimo in grassi del 32%, sottoposta a processo di pastorizzazione, **in cartoni da litri 1.**

Piave mezzano: formaggio dal colore paglierino uniforme, sapore gradevole deciso, presenza di lieve occhiatura, forma del peso di Kg. 6,5 circa con stagionatura minimo 4 mesi. **In confezioni da circa 1 / 4 di forma**

Provola affumicata: prodotto ricavato dal latte vaccino pastorizzato ed affumicato che ne conferisce il colore giallastro ed un sapore corposo. Forma cilindrica, **in confezioni da 1 KG circa.**

Provolone Valpadana D.O.P.: Dovrà essere prodotto nelle zone e nel rispetto del D.P.C.M. 09.04.1993 con latte di vacca intero ad acidità naturale di fermentazione proveniente da vacche allevate esclusivamente nella zona di produzione di cui all'art. 2 del citato D.C.P.M. 09.04.1993, ottenuto nel rispetto tecnologico e rispondente allo standard produttivo indicato nel citato D.C.P.M. Formaggio stagionato a pasta da semidura a dura, ottenuto da latte vaccino intero; ha crosta liscia consistente e pasta di colore dal bianco latte all'avorio. Il sapore è piccante e deriva soprattutto dagli effetti enzimatici naturali del caglio. Dovrà essere fornito esclusivamente il prodotto ottenuto con caglio di vitello. A forma di pera troncoconica o cilindrica alta 36-45 cm. **Il peso dovrà essere compreso tra i 5 e 6 Kg, in tranci da circa 1 Kg,** la crosta dovrà essere liscia, sottile, lucida, di colore giallo dorato, leggermente paglierino o paglierino. Sarà tollerata una leggerissima occhiatura, il sapore dovrà essere dolce, butirroso. Il grasso sulla sostanza secca dovrà essere almeno del 44%. Il provolone deve recare all'atto della consegna il contrassegno di cui all'allegato "A" del D.C.P.M. 09.04.1993 più volte citato.

Non dovrà assolutamente contenere tracce d'esametilentetramina.

Ricotta fresca: dovrà provenire dalla cottura e cagliatura spontanea, o provocata dall'innesto di siero acido, del siero di latte vaccino. Il colore dovrà essere bianco perlaceo, senza segni d'ingiallimento o indurimento superficiale; la pasta sottilmente granulosa, fine, cremosa, umida ma non bagnata, dal profumo di latte, senza punte d'acidità; il sapore dolce tipico. Maturazione nulla. Grasso minimo previsto sulla sostanza secca 6%. Dovrà essere fornito esclusivamente il prodotto fresco non pastorizzato e senza aggiunta d'alcun elemento conservante. Deve essere fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto. **Dovrà essere fornita in confezioni da 1,5 kg circa.**

Ricotta fresca monoporzione: dovrà provenire dalla cottura e cagliatura spontanea, o provocata dall'innesto di siero acido, del siero di latte vaccino. Il colore dovrà essere bianco perlaceo, senza segni d'ingiallimento o indurimento superficiale; la pasta sottilmente granulosa, fine, cremosa, umida ma non bagnata, dal profumo di latte, senza punte d'acidità; il sapore dolce tipico. Maturazione nulla. Grasso minimo previsto sulla sostanza secca 6%. Dovrà essere fornito esclusivamente il prodotto fresco non pastorizzato e senza aggiunta d'alcun elemento conservante. Deve essere fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto **Dovrà essere fornita in confezioni da 100 gr.**

Stracchino: prodotto con latte intero di vacca di due mungiture. Forma parallelepipedica a base quadrata con scalzo diritto; la superficie esterna priva di crosta, colore bianco avorio, con piccoli solchi, la pasta dovrà essere cremosa e morbida, quasi burrosa, ma di una certa consistenza che consenta la porzionatura, di colore bianco latte; di sapore dolce fino, con una vena amarognola e aromatica, maturazione da 5-12 giorni, contenuto in grasso sulla sostanza secca, non inferiore al 50%. Dovrà essere fornito **in confezioni da 1 kg.**

Stracchino monoporzione: prodotto con latte intero di vacca di due mungiture. La superficie esterna priva di crosta, colore bianco avorio, con piccoli solchi, la pasta dovrà essere cremosa e morbida, quasi burrosa, ma di una certa consistenza, di colore bianco latte; di sapore dolce fino, con una vena amarognola e aromatica, maturazione da 5-12 giorni, contenuto in grasso sulla sostanza secca, non inferiore al 50%. **Dovrà essere fornito in confezioni da 100 gr.**

Taleggio D.O.P.: formaggio molle, grasso, a pasta cruda, di latte intero, a forma di parallelepipedo quadrangolare, con scalzo diritto di circa cm 5-7 e facce piane di circa cm 20/25 di lato **e peso medio di circa Kg 2.** La crosta morbida e sottile, leggermente rugosa, di colore bruno chiaro rossastro, spesso cosparsa di chiazze irregolari di muffa grigiastra, la pasta presenta una tipica doppia consistenza: è molle, leggermente filante, e di colore giallo paglierino nella sottocrosta, mentre al centro è più consistente e friabile, di colore bianco. Profumo tipico, particolarmente aromatico ed anche pungente nelle forme più mature. Il sapore dolce, delicato, tendente leggermente all'acidulo o

al piccante, caratteristico, aromatico. Stagionatura di circa un mese, grasso sulla sostanza non inferiore al 50%.

Yogurt monoporzione: E' prodotto con latte sterilizzato o pastorizzato a contenuto variabile in grasso, che viene inoculato con colture selezionate di *Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus*, Prodotto secondo le norme di legge, ottenuto da latte vaccino fresco addizionato a fermenti lattici vivi, non deve contenere coloranti artificiali o di sintesi. Lo yogurt, ovvero il latte fermentato acido, deve essere prodotto con latte vaccino. Lo yogurt alla frutta può essere addizionato di sostanze aromatiche naturali, di preparazione a base di frutta, marmellate, succhi e polpa di frutta nella percentuale non superiore al 30% del peso del prodotto finito. Dovranno essere forniti come minimo in 8 gusti differenti (es. vaniglia, banana, frutti di bosco, albicocca, caffè, pesca, fragola, cocco, ananas, cereali, ciliegia, limone, agrumi, mirtillo.)

Dovranno, riportare tutti la medesima scadenza e contenere germi specifici (*Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus*) nel rispetto dei limiti fissati dall'Istituto Superiore di Sanità. Non è ammessa la presenza di sostanze conservanti. Lo Yogurt dovrà essere confezionato in contenitori di plastica a perdere della **capacità di 125 gr**, rispondenti a quanto stabilito dall'art. 11, legge 30.04.1962 n. 283 e successive modificazioni ed integrazioni. Detti contenitori dovranno chiaramente recare all'esterno l'indicazione del tipo di frutta aggiunto, nonché la data di scadenza. Nelle fasi di produzione dovranno inoltre essere rispettate le norme di cui al D.P.R. 14.01.1997 n. 54.

Gelati

Con la denominazione di gelato si intende una preparazione alimentare ottenuta dalla solidificazione a freddo, concomitante o posteriore, di una miscela di zucchero con altri ingredienti quali: latte e suoi derivati, burro o altri grassi vegetali, l'uovo intero o prodotti derivati dell'uovo, zuccheri, amidi, maltodestrine, cacao, il cioccolato, la purea di frutta e molti altri ingredienti (aromi, coloranti, additivi ecc.) a seconda dei gusti. Questa preparazione è destinata ad essere immagazzinata, venduta e consumata nello stesso stato di congelamento solido o pastoso cui è stata portata durante la lavorazione.

In base a norme di buona pratica di lavorazione, il gelato dovrebbe contenere:

- Almeno il 7% di sostanze solide provenienti dal latte (escluso il grasso);
- Almeno il 5% di sostanze grasse provenienti dal latte o di origine vegetale; per quanto riguarda i gelati alla crema di latte, il grasso deve essere almeno il 7%;
- Almeno il 13% di zuccheri;
- Almeno il 30% di residuo secco; per i gelati alla crema di latte tale valore è portato al 32%;

Tipi di prodotti e caratteristiche:

- **Coppetta:** gelato nei gusti vaniglia e cacao, vaniglia, vaniglia e nocciola, fragola, fragola e limone, in coppetta con cucchiaino confezionato singolarmente. Si precisa che si ritiene equivalente il gusto panna e quello vaniglia. Peso minimo 50 gr. singolo pezzo. Ogni singolo pezzo dovrà essere confezionato singolarmente.
- **Biscotto:** mattonella di gelato due gusti vaniglia e cacao, tra due biscotti. Si precisa che si ritiene equivalente il gusto panna e quello vaniglia. Peso minimo 50 gr. singolo pezzo. Ogni singolo pezzo dovrà essere confezionato singolarmente.
- **Cono:** cono di cialda contenente gelato alla crema, ricoperto con granella di nocciola o cioccolato. Peso minimo 70 gr. singolo pezzo. Ogni singolo pezzo dovrà essere confezionato singolarmente.

Trasporto: la temperatura durante il trasporto non dovrà essere superiore a $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ con una tolleranza di $+3\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Fornitura in comodato d'uso gratuito di frigoriferi congelatori, per lo stoccaggio ed esposizione dei gelati. L'assistenza e la manutenzione dei frigoriferi è a carico della ditta fornitrice.

Non saranno accettati prodotti che presentino:

- colorazioni anomale o diverse da quelle indicate dal fornitore.
- scongelati, con relativo scioglimento del prodotto in tutto o in parte.

- Prodotti che presentino caratteristiche tali, da far presumere che il prodotto, sia stato scongelato e ricongelato.

Vita commerciale residua alla consegna non dovrà essere inferiore al 50% della vita commerciale totale riportata in etichetta.

Pesce surgelato

Il pesce congelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. Deve appartenere alla categoria **extra** La temperatura al cuore del prodotto non deve essere superiore **a -18°C**. Durante il trasporto il prodotto potrà subire una variazione di temperatura nel limite stabilito dal D.l.g. 531/92. La glassatura dove presente, deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo. **La glassatura deve essere sempre indicata in etichetta espressa in percentuale o in peso sgocciolato** La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni. La forma deve essere quella tipica della specie. L'odore deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo scongelamento. La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente. Il colore del tessuto muscolare dovrà essere di colorito chiaro ed esente da soffiature di colorito marrone, i grassi non dovranno presentare colorazione giallastre. Il pesce deve essere eviscerato e quando previsto decapitato e completamente spellato. I filetti debbono essere privi di pelle e di lisce di cartilagini e di qualsiasi altre parti non identificabili come filetto. I filetti devono essere completamente deliscati e privi di residui di pelle e di grumi di sangue; tutti i prodotti devono essere commercializzati in I.Q.F. (Individually Quick Frozen) o interfolgiati. I pesci congelati dovranno avere **una vita residua massima di: 8 mesi per i pesci magri** (es. Merluzzo e Platessa), **6 mesi per i pesci semigrassi** (es. Pesce Spada) e **4 mesi per i pesci grassi** (es. Salmone) i molluschi ed i crostacei. I tranci dovranno essere o spellati o con la pelle priva di scaglie

Sugli imballaggi primari o su etichetta apposta in forma inamovibile dovranno essere riportate le seguenti indicazioni indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili in **lingua italiana**: denominazione di vendita:

- nome o ragione sociale e sede del produttore/importatore/confezionatore
- stato fisico: congelato
- identificazione dello stabilimento riconosciuto C.E. o Paese Terzo abilitato dalla CE
- data di confezionamento
- data di congelamento (mese/anno)
- T.M.C. (Termine Minimo di Conservazione)
- peso sgocciolato (al netto della glassatura)
- le istruzioni relative alla conservazione del prodotto
- dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto. Non è richiesto il lotto quando figurano in etichetta o il termine di conservazione e/o la data di congelamento espressi in gg/mm/aa

Al momento della consegna i prodotti oggetto della presente gara dovranno essere stati congelati e confezionati al massimo da sei mesi; dovranno essere trasportati con automezzi muniti di appositi sistemi per il mantenimento della temperatura di conservazione a -18°C . La ditta aggiudicataria dovrà garantire nella maniera più assoluta e totale il rispetto della catena del freddo. i prodotti che al momento della consegna presentassero cristalli di ghiaccio, scongelamenti, bruciature da freddo o altri segni visibili di deterioramento del prodotto non saranno ritirati; saranno parimenti respinti quei prodotti che al momento dell'uso non presentassero i requisiti sopra richiamati o segni di irrancidimento. I generi forniti devono essere privi di qualsiasi corpo estraneo e di sostanze chimiche o metalli pesanti al di sopra dei limiti consentiti.

Baccalà filetto: Filetti di merluzzo nordico con pelle congelati singolarmente con aggiunta di sale.
Pezatura 500- 1000 gr sgocciolato.

Cozze (Mytilus edulis / chilensis / gallo provincialis) sgusciate polpa: cozze sgusciate precotte, sapore e colore tipico del prodotto, privo di odori sgradevoli di tipo ammoniacale né da congelato, né dopo scongelamento. Privi di residui di gusci e corpi estranei. Dovranno essere totalmente prive di valve o parte di esse, ben pulite e prive di sabbia e del bisso. **Surgelate in confezioni da 1 kg polpa sgocciolata**

Medaglioni di merluzzo pastellati: Filetti di merluzzo, senza spine, tagliati in blocchi, in pastella speziata, prefritti, surgelati. **Peso per pezzo gr 180 circa**

Piovra o polpo (Octopus vulgaris) intere sviscerate: pulite con sapore e colore tipico del prodotto, privo di odori sgradevoli di tipo ammoniacale né da congelato, né dopo scongelamento. Non devono presentare colorazioni anomale e pezzi rotti e/o danneggiati. Corpi estranei assenti. Dovranno essere **fornite eviscerate, senza cioè gli organi interni, senza bocca né occhi, pezzatura circa 1000 gr a pezzo IQF. (al netto glassatura)**

Platessa filetti panati surgelati: platessa (Pleuronectes platessa) pezzatura di **circa 130 gr**, congelata. La presenza di spine o lisce non può superare 1%, la panatura dovrà risultare uniforme, priva di buchi o parti mancanti. **In confezioni da 5 KG**

Platessa filetto surgelato: platessa (Pleuronectes platessa) pezzatura di **circa 150 gr**. La presenza di spine o lisce non può superare 1%. Deve essere senza pelle congelato singolarmente e libero da corpi estranei. **In confezioni da 5 KG al netto glassatura.**

Salmone affumicato ritagli: ritagli di salmone affumicato contenente sale, fumo naturale e zucchero. **Confezioni sottovuoto da kg 0,5 minimo**

Salmone filetto surgelato: filetti di salmone congelati con glassatura a velo, **peso singolo pezzo gr. 500 – 1000**

Salmone trancio surgelato: cartoni da 5 kg pezzi singoli da 180/220 gr

Scorfano filetto: filetti di scorfano (Scorpena scropha / Sebastes mantella / Sebastes marinus) con pelle congelati singolarmente, liberi da corpi estranei, **pezzatura singola 120 – 200gr in confezioni da 5kg al netto glassatura**

Seppia intere Kg 0.5/1: seppie (Sepia officinalis / Sepia prashadi) congelate singolarmente pulita **priva di pelle, viscere, osso, occhi pezzatura e corpi estranei** in pezzi singoli **da 0,5/1Kg e confezioni da kg. 10 Kg**. Dovranno essere forniti privi di osso o cartilagine interna, ben puliti e privi di sabbia, eviscerate e private della pelle.

Totani anelli: tubi di totano (Ommastrepe sagittatus Illex argentinus) puliti tagliati ad anelli, congelati singolarmente e liberi da corpi estranei, diametro 3-7 cm. **In confezioni da circa 1 kg al netto di glassatura**

Trota salmonata filetto: filetto di trota (Salmo trutta/ onchorynchus mykiss) surgelata toeletta e calibrata, privo sapori e odori sgradevoli, colore rosa – arancio, carne soda non stopposa e granulosa.

Pezzatura singolo pezzo 180/220. In confezioni da circa 5 kg

Verdesca trancio: trance di verdesca (Prionace glauca) **senza pelle** colore tipico della specie, consistenza della carne soda, compatta. **Peso fette circa gr. 150-180.**

Vongole sgusciate: vongole (Fam. Veneridi) sgusciate precotte, sapore e colore tipico del prodotto, privo di odori sgradevoli di tipo ammoniacale né da congelato, né dopo scongelamento. Privi di residui di gusci e corpi estranei. Dovranno essere totalmente prive di valve o parte di esse, ben pulite e prive di sabbia. **In confezioni da 1 kg**

Prodotti vari, scatolame

Aceto balsamico di Modena I.G.P.: l'aceto balsamico di Modena e Reggio Emilia deve avere le seguenti caratteristiche:

- liquido di colore bruno scuro, sapore dolce acido, odore aromatico
- acidità totale espressa in acido acetico non inferiore a gr. 6 per 100 ml
- quantitativo di alcol non superiore all'1,5% in volume
- estratto secco, dedotti gli zuccheri, non inferiore a gr. 30 per lt.

E' consentita l'aggiunta di caramello, è vietato l'uso di conservanti. **In bottiglie da 1 L**

Aceto balsamico di Modena I.G.P.: confezione **monodose da 5 ml**, rispecchiante le caratteristiche indicate al punto precedente.

Aceto di vino: è il prodotto della fermentazione acetica dei vini che presenta un'acidità, espressa in acido acetico, non inferiore a 6° ed un quantitativo di alcool non superiore a 1,5°.

Non dovrà esserci aggiunta di sostanze acetiche d'alcuna sorta. La colorazione dovrà essere naturale, senza aggiunta di coloranti. Non dovrà avere odori e sapori estranei o sgradevoli. Dovrà essere fornito sia aceto di vino bianco e aceto di vino rosso **in formato da 1 lt.**

Acqua minerale in bottiglia: in formato da 0,5 lt frizzante e naturale.

Arachidi salate: sgusciate tostate e salate **in confezioni sottovuoto da 1 kg per bar.** Il prodotto è costituito solo da semi di *Arachis hypogaea* L., della famiglia delle Fabacee. E' oleoso e dolce.

Il frutto si presenta nella forma tipica. Il prodotto deve essere di colore ambrato, asciutto, pulito, esente da odori e/o sapori estranei, in particolare di muffa, di rancido, di "oleato", di fermentato, etc.

Arrosto di tacchino: Prodotto di carne di tacchino affettato sottilmente affettato **in confezione sottovuoto da 3 kg di fesa di tacchino 100% italiana.** Colore beige-chiaro tipico della carne avicola cotta.

Barbabietole rosse al naturale: (*Beta vulgaris, cv. Rapa, forma rubra*) tagliate a fette e inscatolate con il loro liquido di governo, generalmente una salamoia al 2%, in vasi sottoposti a processo di sterilizzazione preferibilmente in autoclave. **In confezioni da 5 kg.**

Base per pizza precotta: prodotto semilavorato, precotto confezionato in ATM, con salsa di pomodoro, di dimensioni 50 x 60 cm circa. Il prodotto dovrà presentare struttura solida, e conservabilità a temperatura di refrigerazione. **In confezioni da circa 700 gr**

Basilico in foglie surgelato: tritato surgelato della varietà *Ocimum basilicum* **in confezioni da circa 500 gr**

Bevanda di soia: sostitutiva del latte ,emulsione di grassi, acqua e proteine, contenente all'incirca il 3% di proteine, il 2% di grassi e carboidrati e lo 0,3% di minerali. **In brik da 1 litro.**

Bieta foglie surgelata: prodotto surgelato, con le seguenti caratteristiche organolettiche: colore tipico verde chiaro; consistenza tenera non fibrosa; sapore e odore caratteristiche del prodotto. **In confezioni da 2,5 kg.**

Bresaola della Valtellina I.G.P.: L'indicazione geografica protetta "Bresaola della Valtellina" è riservata al prodotto di salumeria elaborato nella tradizionale zona di produzione, che comprende tutta la provincia di Sondrio.

Il prodotto deve avere consistenza soda, elastica; aspetto al taglio compatto ed assente di fenditure; colore rosso uniforme con bordo scuro appena accennato per la parte magra, colore bianco per la parte grassa; profumo delicato e leggermente aromatico; gusto gradevole, moderatamente saporito, mai acido. Umidità t.q. max 65%; grasso max 7%; ceneri min 4%; cloruro di sodio max 5%; proteine min 30%. La "Bresaola della Valtellina punta d'anca" deve presentarsi di forma vagamente cilindrica. La designazione dell'indicazione geografica protetta "Bresaola della Valtellina" deve essere apposta sull'etichetta in caratteri chiari ed indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta. Deve essere fornita confezionata intera sottovuoto. **In confezioni da circa 2 kg.**

Broccoli surgelati: Broccoli rosette surgelati, i broccoli surgelati sono preparati a partire da infiorescenze conformi alle caratteristiche della specie *Brassica oleracea* var. *Cymosa* L. Le rosette dei broccoli sono calibrate: circa 40 /60 mm. Il 20 % (del peso) dei broccoli surgelati può essere 'fuori misura'. Le rosette dei broccoli surgelate sono: pulite e sane, prive di elementi animali e di elementi estranei nocivi, prive di parti dure, legnose o fibrose, di danni causati da insetti o malattie, di elementi vegetali estranei quali tutta la parte della nervatura, della foglia verde o di un'altra parte della pianta stessa o qualsiasi elemento vegetale, prive di elementi minerali non facenti parte del prodotto come terra, sabbia, ghiaia. Il colore dei broccoli surgelati è uniforme, color verde. **Confezione da 1 kg.**

Budino monoporzione: dessert a base di latte senza additivi e OGM, **monoporzioni da circa 115 gr** nei gusti vaniglia e cacao.

Cacao amaro in polvere: è la polvere, di colore bruno rossiccio, aromatica, amara, ricavata dalla frantumazione dei semi torrefatti della pianta di cacao (*Theobroma cacao*), deve contenere almeno il

20% di burro di cacao ed al massimo il 9% in acqua (allegato Legge 30.04.1976 n. 351 e sue modifiche e integrazioni). **In confezioni da 1 kg**

Capperi lacrimella sotto sale: sono i boccioli fiorai di “*Spinosa L.*” della famiglia delle Capparidacee. Dovranno essere stati conservati sotto sale, essere di misura media, saranno ammessi rari frutti purché immaturi. Il contenuto in boccioli fiorali dovrà essere almeno il 70% del peso netto. Dovranno essere consegnati di calibro 11/12, puntina commerciale extra. **In confezioni da 1 kg.**

Carciofi a spicchi surgelati: in confezioni da 2,5 Kg sono i capolini fiorali di *Cynara cardunculus v. scolymus*, dovranno esser privati del gambo, e delle brattee esterne fibrose. Seguirà cimatura delle brattee rimaste, in modo da privarle di eventuali parti dure e spinose, e tornitura del fondo.

I carciofi dovranno essere quindi tagliati in quattro spicchi e surgelati.

Allo scongelamento, dovranno presentarsi di colore naturale e non annerito per fenomeni di ossidazione, teneri, privi di fieno, di odore e sapore caratteristici.

Carciofi in busta: in confezioni da circa 1,5 Kg il prodotto è costituito da carciofini in pezzi regolari, conditi con piante aromatiche e spezie ed immersi in liquido di governo costituito di olio di semi vari. I carciofini privi di foglie esterne legnose dell’apice della foglia e del gambo, non presentano unità difettose o alterate e non devono contenere impurezze.

Carote cubetto surgelate: in confezioni da 2,5 Kg il prodotto proviene dalla lavorazione delle carote della specie *Daucus Carota*. Dimensione dei cubetti da 10 a 12 mm. Caratteristiche organolettiche: colore arancio intenso, luminoso e uniforme; gusto naturale caratteristico; struttura compatta ma uniforme e tenera. Il prodotto non deve avere i seguenti difetti: corpi estranei (di qualsiasi tipo vegetale e non); difetti quali alterazioni di colore, pezzi rotti superiori al 5 % in peso.

Carote rondelle surgelate: in confezioni da 2,5 Kg il prodotto proviene dalla lavorazione delle carote della specie *Daucus Carota*. Il diametro delle rondelle da 15 a 35 mm, con spessore da 4 a 6 mm e taglio liscio o ondulato. Caratteristiche organolettiche: colore arancio intenso, luminoso e uniforme; gusto naturale caratteristico; struttura compatta ma uniforme e tenera. Il prodotto non deve avere i seguenti difetti: corpi estranei (di qualsiasi tipo vegetale e non); difetti quali alterazioni di colore, pezzi rotti superiori al 5 % in peso.

Cavolfiori rosetta surgelati: in confezioni da 2,5 Kg cavolfiori della specie *Brassica Oleracea* con le seguenti caratteristiche organolettiche: rosette di colore bianco, bianco crema o crema; gusto caratteristico con leggera dolcezza. La rosetta e stelo devono essere integri, teneri con struttura compatta. Il prodotto non deve presentare colore e sapore anomalo, pezzi rotti al massimo 8 % in peso.

Ceci secchi: in confezioni da 2 Kg o 5 kg è il seme della pianta *Cicer arietinum*, maturo, privato del baccello ed essiccato. Caratteristiche organolettiche forma tondeggianti di colore nocciola chiaro. Non sono ammessi prodotti che presentano semi spaccati, rugosi o striminziti in quantità maggiori del 1 % in peso.

Cetriolini all’aceto: in vaso da 5 Kg cetrioli agrodolci medi 60/70 pz./latta. Prodotto da cetrioli freschi in acqua, aceto di vino, zucchero, sale e aromi naturali. I prodotti dovranno avere le seguenti caratteristiche: colore verde chiaro, sapore aromatico caratteristico, consistenza croccante. Difetti accettabili: materiale estraneo assente in 100 gr; prodotti lesionati massimo 3%; prodotti macchiati massimo 1 %.

Cipolline “perline” all’aceto: in vaso da 3 Kg cipolline conservate in liquido agrodolce, di colore bianco, odore e sapore gradevole. Non saranno accettati prodotti che presentano colori scuri o anomali. Le cipolline dovranno essere perfettamente prive delle tuniche esterne, del ciuffo radicale e della porzione disseccata dello stelo. La tunica esterna non dovrà presentare fenomeni d’avvizzimento incipiente. Le cipolline dovranno presentarsi integre e compatte, croccanti e non avvizzite, di colore tipico e non alterato da incipiente ossidazione. Saranno ammesse rare tuniche sciolte, il calibro massimo, riferito al diametro, dovrà essere inferiore a mm 20.

Couscous: in confezione da 5 Kg prodotto ottenuto per agglomerazione da semolato di grano duro e/o sfarinati selezionati per le migliori caratteristiche tecniche e qualitative umidificati con acqua, cotti a vapore ed essiccati, grani di circa 1 mm di diametro, assenza di grani neri (tolleranza: 5 grani neri max e/o 8 grani marroni max in 500g). Assenza di sapori e odori estranei (muffa, acidità).

Crema di carciofi: conserva di matrice cremosa a base di carciofi (minimo 69 %), di colore chiaro sapore e odore gradevole, spalmabilità buona. **Confezioni in vetro dal peso di circa 1 kg.**

Curry: in confezione da 400 gr condimento composto da polveri aromatiche e piccanti ottenute da varie piante (curcuma, coriandolo, pepe, peperoncino, zenzero, cardamomo, cominella), di odore e sapore speziato e pungente.

Doppio concentrato di pomodoro: in confezioni da 2,5 KG o da 400 gr dovrà essere quello definito con D.P.R. 11.04.1975 n. 428, art. 1, lettera d e s.m.i. Le caratteristiche saranno quelle indicate all'art. 3 del citato D.P.R. 428/75 e s.m.i e tutte le norme vigenti sulla produzione, commercializzazione e etichettatura. Dovranno quindi presentare i seguenti requisiti minimi:

- colore rosso, odore e sapore caratteristici del prodotto ottenuto dal pomodoro sano e maturo ed essere privi di odore e sapore estranei;
- assenza di accentuata separazione di liquido, di formazione di grumi e di frammenti di pomodoro;
- Le confezioni non dovranno presentare alterazione di qualsiasi tipo.

Fagioli “borlotti” secchi: sono i semi delle piante del genere *Phaseolus vulgaris*, dovranno avere tolleranza non superiore a quella ammessa dalle consuetudini commerciali per fagioli di prima qualità **In confezione da 1 Kg.**

Fagioli lessati “Bianchi Spagna”: sono i semi delle piante del genere *Phaseolus vulgaris*, dovranno essere del tipo “bianchi di Spagna”, lessati, inscatolati e sterilizzati nella loro acqua di cottura. I fagioli dovranno presentarsi con la buccia intera o al massimo leggermente fessurata ma aderente ai cotiledoni; la polpa dovrà essere morbida, farinosa, ben cotta. Il liquido di conserva dovrà essere il più possibile trasparente e non intorbidito dalla sospensione della polpa spappolata di eventuali fagioli rotti (tolleranza max del 3% sul sgocciolato per quanto riguarda i semi rotti e 6% per quelli lesionati). Il peso sgocciolato dovrà essere maggiore del 60%. **in confezione da 3 Kg.**

Fagioli lessati “borlotti”: sono i semi delle piante del genere *Phaseolus vulgaris*, dovranno essere del tipo “borlotti”, lessati, inscatolati e sterilizzati nella loro acqua di cottura. I fagioli dovranno presentarsi con la buccia intera o al massimo leggermente fessurata ma aderente ai cotiledoni; la polpa dovrà essere morbida, farinosa, ben cotta. Il liquido di conserva dovrà essere il più possibile trasparente e non intorbidito dalla sospensione della polpa spappolata di eventuali fagioli rotti (tolleranza max del 2% sul sgocciolato per quanto riguarda i semi rotti). Il peso sgocciolato dovrà essere maggiore del 60%.

Dovranno essere della qualità denominata “borlotti”. **In confezione da 3 Kg.**

I legumi secchi devono essere:

- puliti, di pezzatura omogenea; sono ammessi leggeri difetti di forma;
- sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali;
- privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli etc);
- privi di residui visibili di antiparassitari usati in fase di produzione o stoccaggio;
- uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%).
- tolleranze: max 2 % di grani rotti .

Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

Fagiolini fini surgelati: bacelli immaturi della specie “*Phaseolus vulagis*”, surgelati. Aspetto con calibro omogeneo, prodotto sano senza rotture e/o tagli irregolari, assenza di corpi estranei. Colore omogeneo di colore verde scuro brillante. I fagiolini surgelati sono puliti e sani, privi di elementi animali e di elementi estranei nocivi, sono privi di parti dure, legnose, di danni causati da insetti o malattie, di elementi vegetali estranei quali tutta la parte dello stelo, della foglia o di una altra parte della pianta stessa, privi di elementi minerali non facenti parte del prodotto come terra, sabbia, ghiaia. **Confezione da 2,5 kg.**

Farina di grano tenero “00”: Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione e abburattamento di grani teneri liberati dalle sostanze estranee e dalle impurità e conformi alla legislazione vigente. La presente farina ha un aspetto polverulento priva di grumi, è esente da odori sgradevoli di qualsiasi natura ed in particolare di muffa e rancido. Adatta per impasti a breve lievitazione (2-6 ore), indicata per la produzione di pizze, **valore di forza W pari a 250. In confezione da 25 Kg.**

Farina bramata di mais: dovrà provenire dalla macinazione delle cariossidi di mais (*Zea mais*) di varietà bianca o gialla adatte all'alimentazione umana. Non dovrà presentare fenomeni d'ammuffimento o irrancidimento, insetti o pezzi degli stessi o altri corpi estranei.

Dovrà avere le seguenti caratteristiche: umidità 12,50%, proteine 7,70%, lipidi 2,70%. **In confezione da 1 Kg.**

Farina di grano duro da spolverare: Farina di grano duro ottenuta dalla macinazione e abburattamento di grano duro liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità e conformi alla legislazione vigente. La presente farina ha un aspetto polverulento priva di grumi, è esente da odori sgradevoli di qualsiasi natura ed in particolare di muffa e rancido. Adatta a spolverare il banco della pizza perché in grado di non appiccicare e rendere la pizza più fragrante e dorata. **In confezione da 10 Kg.**

Farina di grano tenero tipo "1": farina di grano tenero macinata a pietra ottenuta dalla macinazione e abburattamento di grani teneri liberati dalle sostanze estranee e dalle impurità e conformi alla legislazione vigente. La presente farina ha un aspetto polverulento priva di grumi, è esente da odori sgradevoli di qualsiasi natura ed in particolare di muffa e rancido. Ottenuta da una macinazione lenta a bassa temperatura con mole di granito a ridotto effetto di stress sui chicchi è ideale per creare pizze fragranti e digeribili, dal sapore di una volta. Indicata per la lavorazione di impasti indiretti con medie e lunghe lievitazioni, **valore di forza W pari a 300. In confezione da 25 Kg.**

Farina di semola grano duro rimacinata: Semola di grano duro rimacinata ottenuta dalla macinazione e abburattamento di grano duro liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità e conformi alla legislazione vigente. La presente semola rimacinata ha un aspetto polverulento, priva di grumi, è esente da odori sgradevoli di qualsiasi natura ed in particolare di muffa e rancido. La semola rimacinata di grano duro è ideale per produrre il pane con tempi di lievitazione lunghi. Il pane di grano duro si caratterizza per il colore giallo, porosità fine ed uniforme, morbidezza, sapore ed odore caratteristico, **valore W pari a 200. In confezione da 25 Kg**

Farina fiore tipo "00": è denominata "farina di grano tenero", o semplicemente "farina", il prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità. La farina di grano tenero dovrà essere di tipo "00" ed avere le caratteristiche definite dalle norme vigenti. Dovrà essere bianca, di buon odore e sapore, deve mantenere l'impronta della mano se si stringe nel pugno. Deve avere un glutine elastico. Deve impastarsi almeno con il 60% d'acqua. Dovrà rispondere dei requisiti di cui alla legge 04.07.1967 n. 580 e successive modificazioni e integrazioni. La farina non dovrà essere avariata o male conservata, non dovrà aver subito alcun trattamento con agenti fisici o chimici, essere esente da aggiunte di qualsiasi sostanza organica o inorganica che possa modificare il colore naturale di essa o, comunque, alterarne o variarne la composizione naturale. Dovrà essere contenuta in sacchetti conformi alla legge. **In confezione da 1 Kg**

Farro decorticato: sono le cariossidi delle piante del genere *Triticum dicoccum* – *spelta* e *monococcum*, sottoposte a lavorazione con completa asportazione della lolla e successiva operazione di raffinatura. Dovrà risultare privo di punteggiature, perforazioni, colorazioni anomale, odore di muffa ed impurità (come granelli, corpi estranei ed insetti), dovrà essere intero e senza rottame; non dovrà inoltre essere né alterato, né avariato.

Dovrà essere fornito del tipo commercialmente noto come "di Urbino" e **dovrà cioè poter essere sottoposto a cottura senza preventivo ammollo. In confezione da 2 Kg e da 5 kg**

Fecola di patate: dovrà essere fornita sotto forma di polvere finissima, di colore bianco, lucente, inodore insapore che cricchia toccandola con le dita. Dovrà circa contenere l'80% di amido e dovrà essere ricavata dai tuberi della patata (*Solanum tuberosum*). **In confezione da 1 Kg.**

Filetti d'acciuga all'olio d'oliva: delle acciughe (*Engraulis encrasicolus*) dovrà essere fornito il prodotto a filetti (solo la parte edibile senza spina, pelle, visceri e testa) sotto olio d'oliva. Sapore e odore caratteristico dell'acciuga, gusto marcato e persistente. Colore della carne rosa/rossiccio uniforme per almeno il 90 % della superficie interna. I filetti non devono presentare colore verde o eccessivamente grigi o marrone. **In confezione da 700 gr.**

Finocchi a fette: quarti surgelati in confezioni da kg 2,5

Funghi champignon in busta: prodotto ottenuto dalla lavorazione di funghi *Agaricus bipsorus*, lavorati e affettati surgelati. Colore beige, bruno caratteristico, sapore intenso, consistenza tipica. Spessore fette 6-8 mm circa, adeguatamente puliti, tagliati a lamelle e trifolati (cotti con aglio prezzemolo, grassi alimentari, erbe aromatiche, ecc.). Il prodotto di partenza dovrà essere sano, al giusto stadio di crescita, prima cioè dell'apertura del cappello, del conseguente distacco dell'anello dal gambo, le spore dovranno essere immature. Dovranno essere forniti in vasi di banda stagnata, prodotti confezionati e commercializzati secondo quanto previsto dalla legge 30.04.1962 n. 283 e dal D.P.R. 327/80 e s.m.i. **In confezione da 1.500 gr circa**

Funghi misti surgelati: prodotto disciplinato dal DPR 376/95, dovrà contenere minimo 10 % porcini (*Boletus spp.*), ed altri tipo di funghi quali Funghi prataioli (*Agaricus spp.*), famigliola gialla (*Pholiota nameko*), orecchioni (*Pleurotus ostreatus*), shiitake (*Lentinus edodes*). **In confezione da 1 KG**

Funghi trifolati vegetali: funghi prataioli e misti, consistenza soda e carnosa, lavati, cotti, tagliati, conditi con olio, sale e una miscela di spezie, confezionati in contenitori ermetici, sottoposti a processo termico di conservazione, **in barattoli da 3 kg.**

Giardiniera all'aceto: contenente come minimo i seguenti ortaggi in porzione variabile: carote, rape, cetrioli, cavolfiori, peperoni, cipolline, sedano. Difetti accettabili: unità macchiate massimo 5 % in peso, unità lesionate massimo 1 %, materiale estraneo assente, liquido di governo deve essere limpido. **In barattoli da 5 kg**

Gnocchi di patate surgelati: dovranno essere a base di fiocchi di patate e farina di frumento. Alla cottura dovranno risultare morbidi e non impastarsi alla masticazione. Dovranno essere forniti in **sacchetti del peso minimo di Kg 2,5.**

Grissini torinesi: è denominato grissino il pane a forma di bastoncino ottenuto dalla cottura di una pasta lievitata, preparata con farina di grano tenero tipo "0" o "00", acqua e lievito, con o senza l'aggiunta di sale. Dovranno essere del tipo "stirato" o "torinese" ed essere confezionati in confezioni singole **monoporzione del peso min gr. 12 max 15 gr.**

Dovranno essere di colore dorato, non bruciati, croccanti e friabili e non avvizziti o stantii. Dovranno essere consegnati in scatoloni avendo la massima cura affinché il prodotto giunga a destinazione il più possibilmente integro.

Hamburger vegetariani: prodotto a base di patate precotte e altre verdure miste grattugiate, **peso medio per pezzo 110 gr.**

Ketchup top: è il prodotto ottenuto dalla miscelazione di concentrato di pomodoro, zucchero, aceto di vino, acqua, sale, aromi e addensanti. Caratteristiche organolettiche: colore dal rosso rubino al rosso mattone, consistenza di purea non acquosa (tipica del prodotto), sapore agrodolce di pomodoro, odore leggermente acetoso. **Confezione 1 KG**

Ketchup bustine monodose: il prodotto dovrà avere le stesse caratteristiche del Ketchup bottiglia. Il contenuto minimo della singola bustina monodose deve essere **almeno 12 gr.**

Lasagne all'uovo precotte surgelate: dovranno avere le caratteristiche riportate per la pasta di semola di grano duro, per quanto applicabili, e dovranno contenere almeno 4 uova intere per ogni Kg di semola. Dovranno essere fornite **in sacchetti da Kg 2** in sfoglie delle dimensioni di circa cm 43 x 26.

Lenticchie secche grandi: è il seme della pianta *Lens esculentum*, maturo, privato del baccello ed essiccato. Dovranno essere fornite in sacchetti del **peso minimo di Kg 2 o 5 Kg**, ciascuno ed avere le seguenti caratteristiche: legumi ben essiccati, privi di grani tarlati o bucati, con impurità vegetale massima 0,3 %.

Lievito di birra: è costituito da ceppi di *Saccaromyces cerevisiae*. Adatto all'impiego in tutti i processi di fermentazione e lievitazione per tutti i prodotti da forno a lievitazione naturale, come pizza, pane, ciambelle, pasticceria etc. **In confezione da 500 gr**

Maionese bustine monodose: bustine monouso, in materiale rispondente ai requisiti di cui al comma f, art. 11 Legge 30.04.1962 n. 283 e sue modifiche e integrazioni, del peso **di almeno g 12.**

Maionese top: deve essere prodotta con i seguenti ingredienti principali: olio di semi di girasole, uova fresche o pastorizzate, aceto di vino, succo di limone, sale, zucchero, spezie ed aromi naturali. Non sono ammessi altri correttori di acidità e aromi di origine vegetale, amido di mais modificato. Il prodotto dovrà essere fornito **in confezioni da 1 kg**

Maionese salsa: Emulsione dall'aspetto omogeneo, colore brillante, giallo chiaro, odore tipico di maionese, privo di sentori anomali (rancido, ossidato.), sapore: tipico, delicato, privo di retrogusti, consistenza compatta e vellutata. **In secchielli da 5 kg.**

Mais dolce al naturale: prodotto sottovuoto **in confezioni da circa 3 kg**, peso netto sgocciolato I Grani dovranno essere tagliati in modo chiaro e netto con un'altezza di taglio uniforme, prodotto preparato con dei grani di mais dolce di diverse varietà adatte a questa fabbricazione. Liquido di governo da opalescente a lattiginoso e fluido, da leggermente torbido a abbastanza torbido, grani lattiginosi e cremosi con un'altezza di taglio uniforme, nessuna proporzione esagerata di falso taglio, grani spezzati e bucce. Assenza di grani difettosi e materie estranee. Colore Caratteristico delle varietà utilizzate: giallo oro, giallo acceso omogeneo o bianco, Sapore dolce e zuccherato, odore franco e normale, assenza di qualsiasi sapore od odore estraneo. Consistenza dei grani ragionevolmente tenera, offrendo una certa resistenza alla masticazione tuttavia senza essere dura.

Melanzane cubetto surgelate: prodotto appartenente alla specie *solanum melongena* L., gusto caratteristico della melanzana, senza retrogusto, consistenza tipica del prodotto, colore dal beige al bruno, aspetto omogeneo, odore gradevole, tipico di melanzana. Cubetti di dimensioni 10mm, **confezioni da 2,5 kg minimo.**

Melanzane grigliate fette surgelate: melanzane grigliate, odore gradevole tipico delle melanzane al forno, colore dal beige al bruno con striature più scure, gusto dolce senza gusti anomali. Dimensioni fetta: spessore mm 5 – 7, lunghezza tra mm 60 – 155 **in confezione da 1 KG**

Miele: miele millefiori **in bustine monodose circa 5 gr** in materiale plastico idoneo per alimenti

Minestrone surgelato: di legumi e di verdura dovrà essere composto essenzialmente dalle seguenti verdure: patata, cipolla, zucchina, fagioli, fagiolini, pomodoro, sedano, carota, broccoli e verdura a foglia. Le verdure dovranno essere pulite e della pezzatura adatta all'uso. Dovrà essere fornito **in sacchetti da minimo Kg 2,5 di prodotto.**

Misto di uovo pastorizzato in brik: prodotto ottenuto dalla sgusciatura di uova fresche, omogeneizzate, pastorizzate e refrigerate a Temperatura inferiore ai 4°C di categoria A. Caratteristiche dei prodotti:

- Assenza di additivi, conservanti e coloranti
- Privo di impurità, calaze o pezzi di guscio o macchie di sangue
- Assenza di odore rancido o estraneo, di sapore sgradevole o di retrogusti **In confezione da 1 kg**

Mortadella: mortadella di puro suino insaccata in budelli sintetici o naturali, confezionata sottovuoto, **in confezione da 3,5 Kg circa.** Colore rosa vivo uniforme con quadrettature bianche perlacee ben definite, profumo intenso ed armonioso e solo lievemente speziato, gusto tipico, non eccessivamente unto al palato. Consistenza compatta, non elastica, morbida alla masticazione.

Noce moscata macinata: noce moscata (*Myristica fragrans*) essiccata e macinata **in confezioni da gr 400.** Impurità (parti vegetali appartenenti alla pianta): 2 % max.

Olio di semi di arachide: dovrà avere, per quanto applicabili, le caratteristiche sotto citate per l'olio di semi vari, così come analoghi dovranno essere i sistemi di produzione e commercializzazione. Dovrà essere fornito **in confezioni da 5 litri**

Olio misto: mix di olio di extra vergine di oliva e di olio di girasole Non dovranno rilevare odori disgustosi di rancido, di putrido, di muffa, ecc. Non dovrà contenere residui delle sostanze usate nelle fasi di lavorazione. Dovrà essere fornito in confezioni della **capacità di 5,0 lt**, ermeticamente chiuse. Sui recipienti dovranno risultare con caratteri indelebili, ben visibili ed in lingua italiana, la denominazione del prodotto secondo le norme vigenti, il volume della merce, il nome e cognome o la ragione sociale del confezionatore ed il luogo dello stabilimento di confezionamento.

Olio extra vergine d'oliva: il nome "olio extra vergine d'oliva" è riservato al prodotto della lavorazione dell'oliva (*Olea europea*), senza aggiunta di sostanze estranee. L'olio da fornirsi è quello definito "Olio : spremitura meccanica delle olive, non deve subire manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtratura; non deve contenere più dell'1% in peso di acidità espressa come acido oleico, senza tolleranza alcuna.

All'esame organolettico non dovrà rilevare odori disgustosi, come di rancido, di putrido, di fumo, di muffa, di verme, di secco, di morchia, di terra, di amaro e simili.

Capitolato Tecnico Prestazionale – Pag. 17 di 22

Dovrà essere commercializzato a norma del Regolamento CEE 136/66 del 22.09.1966, così come modificato dal Regolamento CEE 1915/87 del 27.07.1987, e dal regolamento CEE 2568/91 e successive modificazioni ed integrazioni. **Dovrà essere fornito in confezioni della capacità di 5,0 lt.**

Olio extra vergine d'oliva in bottiglie: dovrà avere le caratteristiche sopra riportate e dovrà essere fornito in bottiglie della **capacità di 1 lt**, ermeticamente chiuse con tappo a vite e salvagocce.

Olio extra vergine d'oliva monodose: dovrà avere le caratteristiche sopra riportate e dovrà essere fornito **in bustine monodose da 5 ml**.

Olio vegetale staccante spray: Staccante spray per teglie, stampi, padelle di prodotti di pasticceria, panetteria, ecc. inodore, insapore, colore paglierino chiaro. **Bomboletta da ml 400.**

Olive a rondelle verdi e nere: colore verdi-gialle o nero, texture soda, denocciolate e a rondelle, **in confezione da 3 kg**

Olive verdi e nere snocciolate in salamoia: le olive verdi dovranno avere un calibro di mm 20/25, dovranno essere sottoposte ad adeguata concia e successivamente poste in salamoia.

Le olive nere dovranno avere un calibro di mm 12/15 ed essere state sottoposte ad appassimento, sbollentatura, stagionatura, cottura e successiva messa in salamoia. Dovranno essere fornite denocciolate. **In confezione da 5 kg**

Origano foglie: foglie essiccate del genere *Origanum Vulgaris* in vaso **100 gr.**

Orzo perlato: la cariosside, sottoposta a processo di brillatura, di *Hordeum vulgare*. Dovrà risultare privo di punteggiature, perforazioni, colorazioni anomale, odore di muffa ed impurità (come granelli, corpi estranei ed insetti), dovrà essere intero e senza rottame; non dovrà inoltre essere né alterato, né avariato. **In confezioni da 2 kg e 5 kg**

Pancetta stufata con cotenna: dovrà provenire dal pannicolo adiposo situato nella parte ventrale della mezzena suina. Deve presentarsi a forma di parallelepipedo con l'altezza di circa 5 cm con tipiche striature nelle quali le parti bianche assumono sfumature perlacee, mentre le parti rosse hanno colore rosso intenso. Profumo delicato, leggermente affumicato; sapore anch'esso delicato, dolce, burroso, da fumo che non deve però coprire il gusto tipico; consistenza compatta. **In confezione da 2,5 kg a pezzo**

Pandoro: prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale, forma a tronco di cono con modellatura a stella, crosta color ambrato, pasta giallo paglierino, del Burro, consistenza soffice e fragrante, **peso 1 kg**. Confezione singolo prodotto: sacchetto in polipropilene per uso alimentare chiuso con fascetta.

Pane toast maxi surgelato: Pane di tipo "0", a fette di dimensioni circa 150x150x12 mm e peso 50 grammi, **in confezioni da circa kg 2,5**

Pane tramezzini surgelato: pane tipo "0" con strutto congelato, di tramatura fine, privo di crosta, di forma rettangolare, **misure 11x11x50 cm surgelato**, affettato ottenuto dalla panificazione "morbida" adatto alla preparazione di tramezzini e prodotti similari. Colore bianco candido. **In confezioni da circa 1 Kg.**

Panettone: prodotto dolciario da forno ottenuto mediante lievitazione naturale, con canditi di arance e uvetta. **Peso 1 kg**. Prodotto a forma cilindrica basso, superficie superiore a cupola con canditi ed uvetta visibili, mollica di colore giallo intenso e con consistenza morbida, sapore di burro, gusto vanigliato. La crosta è di colore marrone.

Paprica "forte" e "dolce": frutti essiccati e macinati del genere *Capsicum fastigatum*. Dovrà essere fornita nella versione "dolce" e "forte" **In confezione da 400 gr**

Pasta di semola di grano duro:

Sono denominati "pasta di semola di grano duro" i prodotti ottenuti dalla trafilatura, laminazione e conseguente essiccamento d'impasti preparati esclusivamente con semola di grano duro ed acqua nella misura del 30%.

Nella formazione dell'impasto non debbono essere utilizzate farine scadenti, né farine di altri cereali, non possono essere addizionate sostanze coloranti per simularne il colore caratteristico.

La pasta sarà consegnata in perfetto stato di conservazione, avrà odore gradevole, aspetto uniforme, ben "scolpita", e se sottoposta alla pressione digitale o con utensile apposito dovrà fratturarsi similmente al vetro. Dovrà offrire elevata resistenza alla cottura. Non saranno accettate confezioni di pasta con odori impropri, specie di "vecchio" o di rancido o con presenza di iniziali muffe o di altri

difetti quali: deformità, venature, crepe, frantumazioni, punti bianchi, punti neri, infestata da insetti, aree di disidratazione. Dovrà essere conforme alle vigenti disposizioni ed a quelle che venissero emanate nel corso della fornitura.

In particolare dovrà corrispondere ai seguenti requisiti:

- stato di perfetta conservazione, odore e sapore gradevoli, che non denuncino rancidità o presenza di muffa od impurità;
- aspetto uniforme;
- resistenza alla pressione delle dita, per cui la pasta deve rompersi con suono secco e con frattura vitrea, non farinosa;
- resistenza alla cottura;

Dovrà essere fornita in sacchetti del peso di Kg 5 ciascuno nei formati noti con la seguente denominazione commerciale:

- cellentani o serpentini rigati
- conchiglie rigate
- fusilli
- linguine o bavette
- mezze maniche rigate
- penne rigate
- mezze penne rigate
- pennette rigate
- sedani e sedanini rigati
- tortiglioni
- spaghetti
- vermicelli

Pasta fresca all'uovo: in confezioni da 2 Kg

Pasta fresca ripiena: dovranno essere forniti sia del tipo denominato "Tortellini o Cappelletti o ravioli" con ripieno di carne o prosciutto crudo o ricotta e spinaci o formaggio e funghi dovranno avere le caratteristiche previste dagli artt. 31 e 33 della legge 04.07.1967 n. 580 e s.m.i, **in confezioni da 2,5 Kg**

Pasta sfoglia stesa surgelata: A base di farina di grano tenero di tipo "0", margarina vegetale, acqua e sale, **confezioni singole da kg 2.5.** Sfoglie già stese della dimensione di 50 x 30 cm circa e dello spessore di circa 4 mm. Lavorata in maniera da creare l'alternanza di strati costituiti da farina impastata con la sola acqua e farina impastata con la margarina vegetale, in maniera che in fase di cottura si formino le sfoglie caratteristiche.

Patate cubetto surgelate: Prodotto ottenuto dalla trasformazione di tuberi freschi e sani appartenenti alla specie "Solanum tuberosum", sbucciate, prive di tracce di solanina epicarpale, dimensioni 10 x 22 mm, **in sacchetti da kg 2,5 kg.**

Patate prefritte surgelate: patate perfettamente sbucciate, prive di tracce di solanina epicarpale, affettate a bastoncino (tipo pommes frites), sottoposte a precottura e surgelate. **In sacchetti del peso di Kg 2,5.** Lunghezza bastoncino tra i 5 e 7,5 cm.

Patate spicchio surgelate: Prodotto ottenuto dalla trasformazione di tuberi freschi e sani appartenenti alla specie "Solanum tuberosum", sbucciate, prive di tracce di solanina epicarpale, dimensioni 25 x 65 mm, **in sacchetti da kg 2,5 kg.**

Patatine a sacchetto: per aperitivo **in confezioni da circa 500 gr.**

Patè d'olive: si intende il prodotto ottenuto dalla macinazione delle olive nere surgelate, insieme all'olio di oliva. Successivamente si aggiungono i rimanenti ingredienti. Segue la sterilizzazione e l'etichettatura. Dovrà presentarsi nero con riflessi violacei, gusto caratteristico delle olive nere, gradevole, fine. **Dovrà essere fornito in confezioni da 1 Kg.**

Pepe nero macinato: (*Piper nigrum*) dovrà rispondere alle caratteristiche di cui al R.D. 03.08.1890 n. 7045 e sue modifiche e integrazioni. Il pepe non dovrà essere né avariato, né esaurito; nel caso di pepe macinato dovrà essere di fresca macinazione e non contenere altri semi aventi le stesse caratteristiche, o gusci di nocciolo macinato o altre sostanze. **In confezioni da circa 400 gr al pezzo.**

Peperoncino in polvere macinato fino: frutti interi essiccati del genere *Capsicum fastigatum*, macinati finemente. **In confezioni da circa 400 gr al pezzo**

Peperoni a fette grigliati surgelati: peperoni grigliate, odore gradevole tipico dei peperoni al forno, colore giallo o rosso con striature più scure, gusto dolce senza gusti anomali. Dimensioni fetta: lunghezza tra mm 60 – 140. **In confezioni da circa 1 kg al pezzo**

Peperoni rossi e gialli a filetti all'aceto: peperoni rossi e gialli a tagliati a filetti sott'aceto. I peperoni a filetti dovranno presentarsi nella giusta proporzione tra gialli e rossi. La polpa dovrà essere carnosa, croccante e non flaccida, I filetti devono essere larghi al massimo mm 5 e lunghi minimo 50 mm. Dovranno essere totalmente privi di calice picciolo e delle porzioni stilari; saranno ammessi rari semi. Il gusto dovrà essere tipico dolce e non piccante. **In confezioni da circa 5 Kg al pezzo.**

Piadina romagnola fine: ottenuta dall'impasto di farina "00", acqua, olio, sale e agenti lievitanti, con eventuale aggiunta di zucchero, di colore crema e sapore leggermente sapido. Il diametro deve essere di cm 25 circa. Prodotto confezionato in atmosfera protettiva, **circa 5 pezzi per confezione, ogni pezzo circa 120 gr**

Piselli fini surgelati: i semi del pisello (*Pisum sativum*) privati del baccello, puliti, calibrati, portati rapidamente alla temperatura di -18°C. Non dovranno avere cristalli di ghiaccio in eccesso. I piselli dovranno avere calibro 8,2 / 9,2, struttura ferma e bucce dure, colore caratteristico verde senza sfumature di grigio o giallo. **In buste da kg 2,5**

Polpa di frutta monoporzione: polpa 100% frutta, Colore, odore, sapore tipico dei frutti sani e maturi. Confezionate in coppetta in alluminio e coperchio in carta/alluminio, **peso gr 100**. Tipologie a scelta tra le seguenti:

- mela
- mela/albicocca
- mela/banana
- mela/pesca
- mela/prugna

Polpa di pomodoro bag-in-box: polpa di pomodoro in pezzi di forma regolare ottenuta da pomodori selezionati, con aggiunta di succo concentrato di pomodoro per ottenere un aspetto cremoso. Confezionata in sacco asettico in accoppiato alluminio – plastico con **una capacità di Kg. 15**.

Pomodorini a fette surgelati: pomodorini a fette **in confezione da kg. 1**. Le fette dovranno essere integre, di colore rosso uniforme, consistenza tenera non fibrosa, sapore tipico senza retrogusti estranei e odore tipico del prodotto fresco.

Preparato per brodo vegetale granulare: dovrà essere prodotto e commercializzato secondo quanto stabilito dal D.P.R. 30.05.1953 n. 567, ottenuto dalla miscelazione di verdure disidratate, grassi vegetali, aromi. Il preparato dovrà avere i requisiti previsti dall'art.17 del D.P.R. 567/53 e sue modifiche e integrazioni. **in confezione da kg. 1**

Prezzemolo surgelato: Foglie tritate surgelate di *Petroselinum crispum*, dovranno essere di colore verde brillante libere da attacchi parassitari e da infestazioni, coltivate nel rispetto delle norme vigenti sull'uso dei pesticidi consentiti. **Confezioni da kg 1.**

Prosciutto cotto affumicato tipo "Praga": presenta le stesse caratteristiche del prosciutto cotto intera sopra riportate con un sapore più intenso e un gradevole odore di affumicato, **In confezioni sottovuoto da circa 9 kg**

Prosciutto cotto senza polifosfati: dovrà essere ottenuta esclusivamente dalla coscia intera di suino. **Dovrà avere peso non inferiore a Kg 7,5;** al taglio deve presentarsi di colore rosa opaco caratteristico, non deve evidenziare coloriture né troppo accese, né troppo pallide o presentarsi traslucido o umido; non deve essere solcato da cartilagini, nervature, spaccature o mostrare alveoli. Il grasso superficiale deve essere distribuito uniformemente. Il profumo deve essere garbato, mai penetrante, con sentori vagamente speziati. Sapore delicato, pacatamente dolce. Sensazione tattile di morbidezza e pertanto non deve essere né asciutto, né esageratamente friabile (sintomo di provenienza da cosce congelate).

La cotenna dovrà essere solamente quella aderente al taglio anatomico interessato e non riportata. Il prodotto finito dovrà presentare un aspetto asciutto e morbido; la superficie di sezione sarà rosa

opaca compatta che permette di individuare i fasci muscolari che compongono il quarto posteriore suino. Confezionamento: sottovuoto integro che riporti in etichetta quanto previsto dal D.Lgs 109/92 e successive integrazioni d.Lgs 68/2000 e s.m.i. Tempi di scadenza: la data di scadenza non dovrà essere inferiore a mesi tre. Difetti per i quali l'ESU di Padova rifiuta o contesta il prodotto conferito: cotenna che ricopre l'intera superficie, presenza di sacche di gelatina; dopo esposizione all'aria la superficie appare screziata in forma massiccia da venature di colore grigio-verde; odore sgradevole. Non saranno accettate cosce ricomposte anche se ricavate da polpa di coscia.

Prosciutto crudo D.O.P. disossato: Dovrà essere prodotto nelle zone tipiche e recare il marchio "Prosciutto Veneto Berico-Euganeo" o "Prosciutto di Parma" o "Prosciutto san Daniele" o "Prosciutto di Modena" e pertanto dovrà rispondere alle caratteristiche tutte delle leggi 04.11.1981 n. 628 e s.m.i, 04.07.1970 n. 506 e s.m.i, 04.07.1970 n. 507 e 12.11.1990 n. 11 e s.m.i. Il colore dovrà essere uniforme, compreso tra il rosa e il rosso, orlato e inframmezzato di grasso bianco. Profumo di buona fragranza che suggerisce dolcezza. Sapore delicato, poco o moderatamente salato, pieno, gustoso, con il grasso che conferisce dolcezza vagamente burrosa. Il gusto deve inoltre possedere buono spessore aromatico. Dovrà essere fornito disossato sotto vuoto. Dovrà essere fornito esclusivamente il prodotto a denominazione di origine protetta di cui al Regolamento 1107/96/CE e s.m.i. **In confezioni sottovuoto da circa 7,5 kg**

Riso: il nome di riso è riservato al prodotto ottenuto dalla lavorazione del risone (cariosside delle piante del genere *Oryza sativa*) con completa asportazione della lolla e successiva operazione di raffinatura. E' tuttavia consentito l'utilizzo del nome riso per il prodotto al quale sia stata comunque asportata la lolla, non rispondente alla definizione di cui sopra, purché sia accompagnato dall'indicazione relativa alla diversa lavorazione o al particolare trattamento subito dal risone, quali: riso integrale, riso parboiled, riso soffiato.

La denominazione del riso, il gruppo d'appartenenza, le caratteristiche, l'indicazione delle tolleranze consentite, e dei relativi limiti, sono determinati con le tabelle annesse al decreto pubblicato annualmente ai sensi dell'art. 2 della legge 18.03.1958 n. 325 e successive modificazioni ed integrazioni, in vigore al momento della consegna.

Il riso comunque dovrà essere ben secco, con umidità massima del 14%, dovrà risultare privo di punteggiature, perforazioni, colorazioni anomale, odore di muffa ed impurità (come granelli, corpi estranei ed insetti), dovrà essere intero e senza rottame; non dovrà inoltre essere né alterato, né avariato, dovrà infine resistere alla cottura per non meno di 15 minuti senza che i grani subiscano un'eccessiva alterazione della forma. Dovranno essere forniti i seguenti tipi:

- riso vialone nano
- riso parboiled

Dovrà essere confezionato secondo quanto stabilito dall'art. 5 della legge 18.03.1958 n. 325, così come modificato dall'art.3 della legge 05.06.1962 n. 586 e s.m.i e dall'art. 28 del Dlgs 27.01.1992 n. 109 e s.m.i. **In confezioni da 5 kg**

Salame piccante tipo "Napoli": preparato di carne suina, macinata a grana media, stagionato addizionato di aromi naturali, pomodoro e peperoncino, insaccata in budello naturale o sintetico, confezionato in **pezzi da circa 1,5 kg sottovuoto**.

Sale iodato marino fino: dovrà essere fornito **in confezioni monodose da circa 1 gr**, la composizione e le caratteristiche organolettiche dovranno rispettare la normativa vigente.

Sale marino uso alimentare grosso e fino: Prodotto e commercializzato secondo il D.M.31/01/1997, n.106 e s.m.i e successive integrazioni e modificazioni. Non dovrà contenere elementi solidi estranei. Il sale marino fino dovrà aver subito una maggior raffinazione e dovrà essere addizionato degli additivi antiagglomeranti previsti dal D.M. 31.03.1965 e successive modificazioni e d integrazioni. **In confezioni da 10 kg**

Senape: vasi da circa 1 kg

Sopressa: prodotto con impasto a grana grossa con aromi e spezie naturali macinate con pepe nero in grani e aglio. Il prodotto al taglio deve presentarsi magro con gusto deciso e leggermente agliato. Peso **medio circa 3 kg** con tolleranza pari a +/- 20%.

Spalla arrosto – porchetta: in confezione **sottovuoto da kg 5**

Speck dell'Alto Adige I.G.P.: la commercializzazione e la produzione dello Speck Alto Adige, è riservata al prodotto contrassegnato col marchio di tutela "Alto Adige" o "Südtirol". Deve essere preparato, stagionato e marchiato a fuoco solo in Alto Adige. Il disossamento delle cosce e la rifilatura delle baffe possono avvenire anche al di fuori dell'Alto Adige. Le cosce, intere o disossate, possono comunque essere trasportate e lavorate solo allo stato fresco. Dovrà essere fornito esclusivamente il prodotto a indicazione geografica tipica di cui al Regolamento 1107/96/CE e s.m.i.

In confezioni da 2,5 kg

Spinaci in foglia surgelati: le foglie delle piante del genere *Spinacia oleracea*, dovranno essere puliti, privi di terra e di radici, sbollentati e portati rapidamente a -18°C e mantenuti a tale temperatura fino alla consegna. Non dovranno presentare acqua in eccesso e dovranno essere forniti **in pani da minimo 2,5 Kg.**

Succhi di frutta: Tale prodotto deve presentare caratteristiche organolettiche ed analitiche equivalenti a quelle del succo di frutta ottenuto da frutta fresca. Potrà essere fornito anche il cosiddetto nettare di frutta. Dovranno essere prodotti, confezionati e commercializzati secondo quanto previsto dal D.P.R. 18.05.1982 n. 489 e successive modificazioni e integrazioni.

Dovranno essere consegnati **in confezioni da 0,2 lt denominate tetrabrik**, complete di cannuccia, rispondenti ai requisiti di cui all'art. 11 della legge 30.04.1962 n. 283 e successive modificazioni ed integrazioni. Dovranno essere forniti come minimo i seguenti gusti: mela, pera, pesca, albicocca, arancia, tropicale, ace.

Succo di limone al naturale: dovrà essere a base di succo di limone concentrato, sarà ammesso l'uso di antiossidanti e conservanti del tipo e nelle dosi di cui al D.M. 14.10.1981 e successive modificazioni ed integrazioni. Dovrà rispondere a quanto previsto dal D.P.R. 18.05.1982 n. 489 e successive modificazioni ed integrazioni. **In confezioni da 1 L.**

Tonno all'olio d'oliva: (*Thunnus spp.*) dovrà essere usata la parte dorsale del tonno, comunemente nota come "tonnina", leggermente lessata in acqua salata e sterilizzata in barattoli colmati di olio d'oliva. Le carni dovranno essere di colore rosato e non bianche o scure.

E' esclusa in ogni caso la fornitura di prodotto derivante da specie diverse da quelle riportate all'art. 6 del R.D.L. 07.07.1927 n. 1548 così come modificato dalla legge 24.11.1981 n. 699.

Dovrà essere trasformato, conservato e commercializzato secondo quanto disposto dal R.D.L. 07.07.1927 n. 1548. **In latte da 1,7 Kg**

Tortino ricotta e spinaci: Tortini salati di pasta sfoglia con ripieno a base di ricotta e spinaci. Surgelati di forma rettangolare, 11,5x13,0 cm circa, **peso circa 140 g al pezzo.**

Tris di verdure con broccoli: tris di verdure surgelato con carote, broccoli, cavolfiori. **Confezionati in busta da 2,5 kg.**

Tuorlo d'uovo pastorizzato: prodotto ottenuto solamente da tuorlo di uova fresche, omogeneizzate, pastorizzate e refrigerate a Temperatura inferiore ai 4°C (le cui caratteristiche sono definite nel regolamento CEE n. 2772/75 e s.m.i. Caratteristiche dei prodotti:

- Assenza di additivi, conservanti e coloranti
- Privo di impurità, calaze o pezzi di guscio o macchie di sangue
- Assenza di odore rancido o estraneo, di sapore sgradevole o di retrogusti

In brik da 1 kg

Uova: Dovranno essere di provenienza nazionale, fresche, di categoria, "A" e del peso della categoria 1 di 63/73 g come da Reg. CEE n 1274/91 e successive modifiche e integrazioni.

Il guscio dovrà presentarsi senza incrinature, ruvido, pulito, non dovrà avere colorazioni anormali ma quelle tipiche dell'animale di provenienza, alla cottura non dovrà rompersi facilmente. Le uova dovranno essere consegnate negli appositi idonei contenitori normalmente in uso e rispettare le indicazioni riportate nella legge 03.05.1971 n. 419 e successive modificazioni e integrazioni. **In confezioni da 90 pezzi**

Vino in brik (rosso e bianco): prodotto con denominazione di vendita "vino bianco" e "vino rosso", colore e odore tipico del prodotto. **Confezionato in brik formato da lt. 1.**

Wurstel di pollo/tacchino Dovranno essere forniti del peso di 80/100 gr. ciascuno in confezioni sottovuoto del **peso di Kg 1 circa.**

Capitolato Tecnico Prestazionale – Pag. 22 di 22

Zafferano: è la parte apicale dello stilo, con gli stimmi, essiccati e macinati dei fiori del genere *Crocus sativus*. Dovrà rispondere ai requisiti di cui al R.D. 12.11.1936 n. 2217 e successive modificazioni e integrazioni. Prodotto 100 % zafferano (Crocina: carotenoide, è l'agente colorante dello zafferano - Picocrocina: glucoside, dà il sapore caratteristico - Safranale: olio volatile, è l'agente aromatizzante)

In flaconi da 5 gr.

Zucca polpa surgelata: polpa di zucca cubettata, surgelata, **in confezioni di peso minimo 2.5 kg.**

Zucchero semolato: si dovrà intendere per zucchero semolato lo zucchero bianco raffinato o zucchero raffinato, di sana qualità, leale e mercantile, rispondenti alle seguenti caratteristiche previste dalla legge 31/03/1980 n.139 e s.m.i. **In confezioni da kg 1**

Zucchine cubetto surgelate: Zucchine con tegumento verde, libere da attacchi parassitari, infestazioni, coltivate nel rispetto delle norme vigenti sull'uso dei pesticidi consentiti. Cubetti di dimensione 10 mm. **in confezioni di peso minimo 2.5 kg**

Zucchine grigliate fette surgelate: zucchine grigliate, odore gradevole tipico delle zucchine al forno, colore dal beige al bruno con striature più scure, gusto dolce senza gusti anomali. Dimensioni fetta: spessore mm 3 – 7, lunghezza tra mm 60 – 180 **In confezioni da 1 kg**