



Istituzione ai Servizi Sociali

'Davide Drudi'

Comune di Meldola

Provincia di Forlì-Cesena

Strada Meldola San Colombano n. 1 - 47014 Meldola

Tel 0543/49.99.11. – Fax 0543/49.99.12

e-mail: protocollo@istituzionedrudi.fc.it

P.IVA 00617540406 - CF 80007150404



ALLEGATO A AL CAPITOLATO DI GARA

**PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI
ALLA CUCINA CENTRALIZZATA DELL’ISTITUZIONE AI SERVIZI SOCIALI “D. DRUDI” DI MELDOLA (FC)**

SCHEDE TECNICHE DEI PRODOTTI

INDICE

- LOTTO 1	
<i>Carne bovina, carne suina, pollame e coniglio refrigerati, salumi, uova.....</i>	3
- LOTTO 2	
<i>Latte, formaggi e latticini</i>	13
- LOTTO 3	
<i>Alimenti vari –scatolame –pasta e non deperibili -prodotti dietetici biologici.....</i>	19
- LOTTO 4	
<i>Verdure surgelate, paste alimentari surgelate e gelato.....</i>	32
- LOTTO 5	
<i>Prodotti ittici surgelati e congelati.....</i>	35
- LOTTO 6	
<i>Pane e prodotti da forno.....</i>	37
- LOTTO 7	
<i>Frutta e Verdura fresche da agricoltura tradizionale.....</i>	39

SCHEDE TECNICHE PRODOTTI ALIMENTARI LOTTO N. 1

Carne bovina, carne suina, pollame e coniglio refrigerati, salumi, uova

CARNI BOVINE FRESCHE

CARATTERISTICHE GENERALI

Tutte le carni e le preparazioni di carni dovranno provenire da animali allevati sul territorio comunitario, macellati, lavorati, commercializzati e depositati presso stabilimenti CE (bollo M-S-F-L-P).

Ai fini della prevenzione delle encefalopatie spongiformi trasmissibili, deve essere prodotta, macellata e sezionata nel rispetto della L. 19.01.2001 n. 3 ed O.M. 27.03.2001 e di ogni altra norma successiva ad integrazione o modifica .

Tutti i prodotti (carni, prodotti a base di carne e preparati) dovranno essere contrassegnati da bollo CE ben leggibile in tutte le parti: la loro origine deve essere certificata.

La carne deve:

- presentare ottime caratteristiche organolettiche e assenza di alterazioni di qualunque tipo;
- avere consistenza pastosa e tessitura compatta;
- essere esente da odori e sapori estranei, ecchimosi, coaguli sanguigni, aponeurosi, parti tendinee e peli;
- avere una grana fine, tessuto adiposo compatto e di colore bianco, candido, ben disposto tra i fasci muscolari a determinare una marezza media;
- il confezionamento sotto vuoto (s/v) deve mantenere intatte le caratteristiche organolettiche originali dell'alimento.
- non deve presentare, alla consegna, imbrunimenti in corrispondenza dei tessuti muscolari scoperti e i grassi di superficie non devono essere flaccidi;
- aver subito un processo di frollatura non inferiore a 10 giorni.

TIPOLOGIE DEI PRODOTTI DA FORNIRE E ULTERIORI CARATTERISTICHE

CARNE DI BOVINO ADULTO REFRIGERATA SOTTO VUOTO

Le carni di bovino adulto dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- essere ottenute da animali di entrambi i sessi, di età inferiore a 2 anni;
- provenire da carcasse appartenenti a categorie A o E (bovini maschi non castrati o femmine che non hanno figliato);
- presentare buone caratteristiche microbiologiche, secondo legge;
- essere fornite allo stato fisico refrigerato e in confezioni sottovuoto;
- essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalle direttive del consiglio 86/469/CEE del 16/09/86.

La ricerca di sostanze inibenti dovrà risultare negativa.

I pezzi di carne derivanti dalla spalla utili per arrosto, spezzatino, ragù, polpette sono specificati come segue:

collo di petto	→	per bolliti, o stracotti, polpette o ragù
girello di spalla	→	per bistecche, arrosti , bolliti o stracotti
fesone di spalla	→	per bistecche, scaloppe , cotolette
pancia	→	per preparazioni con carne macinata
polpa di spalla/copertina	→	per spezzatino o bollito

Tipologia dei tagli della carne bovina (quarto posteriore): scamone, fesa esterna, noce.

Le carcasse di bovino dovranno essere classificate relativamente alla categoria, alla conformazione e allo stato d'ingrassamento secondo quanto stabilito dalla normativa vigente e precisamente: categoria: A,B,C,D,E - conformazione classi S, E, U, R, O, P - stato di ingrassamento classi 1, 2, 3, 4 e 5;

Dovranno essere forniti pezzi anatomici e porzionati derivati da animali di categoria A e da **mezzene** e da **quarti** classificati come U/2;U/3, R/2 così come definiti dal Regolamento CEE n° 1208 del 28.4.'81 e successive modifiche ed integrazioni.

I singoli tagli anatomici confezionati:

- dovranno corrispondere a quanto indicato sul cartellino regolamentare all'interno dell'involucro;
- la data di scadenza dovrà essere posticipata di almeno 20 gg. rispetto alla data di consegna;
- all'interno dell'involucro non dovranno essere presenti liquidi di colore rosso bruno o grigio verdastro;
- la sierosità di colore rosa presente non dovrà superare l'1% del peso del prodotto;
- dovranno presentare uno sviluppo muscolare conforme alla classe di appartenenza;
- non presentare tagli sulla loro superficie, essere ben sgrassati e toelettati, in particolare la percentuale di grasso esterno di copertura presente su ogni singolo pezzo non dovrà essere superiore **al 7%**.

L'Istituzione si riserva di effettuare accertamenti batteriologici su di un campione di muscolo prelevato entro 6 ore dalla consegna della carne.

All'atto dello scarico la temperatura a cuore delle masse muscolari non dovrà essere superiore a + 7°C.

L'**etichetta** apposta sulle confezioni di carne, oltre alle indicazioni previste dal D.L.vo 109/'92 e successive modifiche ed integrazioni, dovrà riportare le seguenti informazioni:

- paese o azienda di nascita;
- paese o azienda (denominazione e sede) in cui ha avuto luogo tutto o parte della fase di ingrasso (l'ingrasso parziale va specificato);
- paese o macello (denominazione e sede) dove è avvenuta la macellazione;
- numero di identificazione e sesso dell'animale;
- informazioni sulla macellazione quali: età alla macellazione e data di macellazione;
- categoria di animale, classe di qualità e stato di grasso a cui appartenevano le carcasse dalle quali sono state ottenute i tagli anatomici confezionati.

E' vietata qualsiasi procedura di intenerimento meccanico o chimico.

CARNE DI VITELLO

Le carni di vitello dovranno essere ottenute da animali appartenenti alla categoria "vitello" secondo quanto definito dalla normativa vigente e cioè "carcasse provenienti da soggetti della specie bovina, macellati al peso vivo massimo di 300 chilogrammi, che al controllo alla macellazione risultino conservare caratteristiche anatomiche-fisiologiche specifiche rappresentate dal mancato sviluppo funzionale del rumine. La carne deve essere di colore bianco rosato, tenera, a grana fine, con grasso di aspetto bianco, consistente, di odore latteo.

Il prodotto dovrà essere confezionato sottovuoto.

Tipologia: *Pancia di vitello*

FEGATO DI VITELLONE

Presentante colore e sapore tipico della specie, odore gradevole, rivestimento sieroso ben separabile.

Il prodotto dovrà essere confezionato sottovuoto.

TRIPPA LESSATA DI VITELLONE SOTTOVUOTO

Il prodotto deve presentare ottime caratteristiche igieniche e confezionato sottovuoto. Preventivamente eliminato il grasso visibile .

CARNI SUINE FRESCHE E REFRIGERATE SOTTO VUOTO

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Le carni dovranno essere di origine nazionale, devono essere ottenute da animali sani, classificate E od U (classificazione SEUROP prevista dalla normativa per la definizione della percentuale di carne magra) oppure classificate con altro contrassegno di qualità AA o A.

Non si accetteranno carni suine ottenute da riproduttori maschi o femmine.

Le carni suine refrigerate devono:

- soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della Legge n. 283 del 30 aprile 1962 e del R.D. n. 3298 del 20 dicembre 1928 e presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica.
- presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa, grasso di colorito bianco e consistenza soda ben disposto tra i fasci muscolari.
- essere trasportate secondo le disposizioni del D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980 e successivi aggiornamenti con temperatura a cuore, durante il trasporto inferiore a + 7C.
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.
- non devono aver subito azione di sostanze estrogene, di sostanze ad attività anabolizzante o conservante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che possano trasmettersi alle carni e nuocere alla salute umana, allo scopo di garantire che la carne sia priva di estrogeni, la ditta fornitrice deve dare evidenza di avere adottato un piano di controllo idoneo ad evitare tali rischi ai sensi dell'art. 14 comma 2 del D.lgs. n. 336 del 04.08.1999

Non saranno accettate le carni non corrispondenti alle caratteristiche sopraindicate, nonché quelle che presenteranno difetti quali:

- sierosità e/o flaccidità del tessuto muscolare;
- imbrunimento, anche parziale, delle sezioni e/o dei corpi vertebrali (segni di cattiva conservazione o di invecchiamento);
- netta decolorazione parziale o totale sulla superficie di taglio, con presenza di sierosità.
- le carni dovranno presentare buone caratteristiche microbiologiche, conformi alle tabelle dei limiti di contaminazione riportate nella parte II del capitolato

Qualora all'atto del sezionamento siano evidenziati reperti di criptopatologia, quali ascessi o aree necrotiche, a della muscolatura, si provvederà al sequestro e alla distruzione parziale o totale.

L'**etichettatura** deve essere conforme a quanto stabilito dalle normative vigenti, inoltre deve contenere:

- denominazione della specie e relativo taglio anatomico;
- stato fisico (fresco);
- termine minimo di conservazione, indicato chiaramente con menzione "da consumarsi preferibilmente entro il" (data di scadenza);
- 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 CEE che identifica lo stabilimento di macellazione (M) o il laboratorio di sezionamento (S) conformemente alla legislazione vigente;
- la data di confezionamento;
- sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra;
- su ciascun imballaggio dovrà essere indicato il peso netto, o in alternativa la dicitura "da vendersi a peso" quando concordato

Le modalità di esecuzione degli accertamenti sui campioni di filoni di suino sono analoghi a quelli indicati per la carne bovina

CARNE DI SUINO

Il filone di suino da fornire dovrà essere ottenuto da una carcassa di suino con peso morto non inferiore a 120 Kg. e dovrà essere in pezzatura unica con peso compreso fra 4 Kg. e 5 Kg.

La superficie esterna dovrà essere priva di grasso.

Tipologia dei tagli:

carré o lombate disossate (lonza suino), prosciutto fresco disossato.

COTECHINO

Il prodotto deve essere di puro suino e l'impasto sarà costituito da un terzo di carne magra, un terzo di cotenna e un terzo di grasso; l'involucro dovrà essere un budello naturale.

La forma, la dimensione ed il sistema di lavorazione devono essere tradizionali

Non deve presentare difetti di colore, di odore o altro genere.

Deve avere una pasta di aspetto compatto e non troppo molle.

Deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assente di alterazioni microbiologiche e fungine.

PANCETTA FRESCA DI 1° QUALITÀ

Questo prodotto dovrà essere ottenuto dai tessuti costituenti la regione della pancia del suino e dovrà avere forma rettangolare ed un'altezza variabile dai 3 ai 6 cm.

La pancetta dovrà avere almeno 20 giorni di stagionatura e pertanto la superficie dovrà apparire asciutta e ben tesa.

La pancetta dovrà essere senza cotenna e sulla superficie potrà presentare residui di sale sotto forma di polvere bianca asciutta, aderente, quale residuo del processo di essiccazione del sale liquefatto durante la fase di conservazione.

Le pancette non dovranno presentare superficie eccessivamente salate o con irrancidimento dei grassi, nonché, con tessuti umidi per sierosità e con presenza di sale non disciolto.

SALSICCIA FRESCA DI SUINO

La salsiccia dovrà essere ottenuta esclusivamente da carne di suino macinata utilizzando tagli anatomici quali spalla, gola, pancetta e prodotta da stabilimenti riconosciuti ai sensi D.P.R. 309/98 e succ. modifiche ed integrazioni.

Le parti connettivali devono risultare in quantità massima del 3% e non devono essere percettibili.

Il grasso presente dovrà essere inferiore al 25%, macinato in modo omogeneo e di grana media.

La sostanza secca non dovrà essere inferiore al 30%.

L'umidità dovrà essere fra 58/64%.

Dal punto di vista microbiologico dovranno essere rispettati i valori previsti dalla normativa vigente.

La salsiccia dovrà essere consegnata entro 2 giorni dalla data di produzione.

SPIEDINI MISTI DI CARNE

Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti

La carne deve presentare aspetto fresco, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa.

La salsiccia deve presentare aspetto fresco, grana media, e quantitativo non eccessivo di grasso. Dal punto di vista microbiologico dovranno essere rispettati i valori previsti dalla normativa vigente.

La composizione della spiedino dovrà essere:

- 50% carne ovino e/o bovina, suina e/o avicola(devono essere usati almeno due tipi di carne)
- 30/40 % salsiccia di puro suino
- 10% di verdure fresche e/o aromi

POLLAME E CONIGLIO REFRIGERATI

CARATTERISTICHE GENERALI

Tutte le carni dovranno provenire da animali allevati sul territorio nazionale, macellati e lavorati presso stabilimenti CE.

Tutte le carcasse dovranno essere contrassegnate da bollo sanitario; le carni sezionate dovranno essere confezionate e munite di bollo saldamente affisso alla confezione.

Non si accetteranno carni ottenute da riproduttori' maschi o femmine delle rispettive specie animali.

Le carcasse o le parti dovranno essere di prima qualità, cioè ottenute da soggetti ben allevati, con buono stato di nutrizione e conformazione.

Le carcasse delle specie avicole dovranno essere completamente eviscerate, senza testa, collo e frattaglie, con le zampe sezionate all'altezza del tarso; la cavità toracica-addominale dovrà essere completamente pulita all'interno.

Le carni di pollame dovranno essere ottenute da carcasse appartenenti alla classe "A". I tagli anatomici dovranno essere completi, dovranno cioè essere ottenuti dal normale sezionamento, senza asportazione di parti proprie.

Tutte le carcasse dovranno essere di recente macellazione, in ottimo stato di conservazione, non congelate, con cute asciutta e con carne esente da difetti o da macchie, inoltre la pelle dovrà essere priva di qualsiasi residuo riferito a penne o piume e dovrà essere fiammeggiata. Le carni di coniglio non dovranno presentare residui di cute.

Le parti di carcassa dovranno essere confezionate e tali confezioni non dovranno contenere liquidi o altro materiale estraneo al prodotto. Le carni dovranno essere consegnate entro 7 giorni dalla data di scadenza indicata sulla confezione medesima.

Al momento della consegna la temperatura a "cuore" delle carni non dovrà essere superiore a +4°C e sulla cute o sulla superficie esterna non dovrà essere presente condensa.

Le carcasse e le parti di carcassa dovranno essere esenti da difetti e dovranno presentare caratteristiche organolettiche normali.

Le carcasse o le parti di carcassa di pollame dovranno essere ottenute da soggetti con lo stesso tipo di colorazione (bianca o gialla), pertanto non sarà accettata la promiscuità nell'ambito della stessa confezione o imballo, il tipo di colorazione richiesta sarà specificata di volta in volta all'atto della formulazione dell'ordine.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Cute: di spessore fine, colorito giallo chiaro omogeneo, pulita e con consistenza elastica, non dissecata, asciutta alla palpazione. La pelle sarà priva di qualsiasi residuo riferito a penne o a piume.

Grasso sottocutaneo: deve risultare uniformemente distribuito.

Consistenza dei tessuti muscolari: sodo pastosa, spiccata lucentezza, assenza di umidità, ben aderente all'osso, senza essudati né trasudati.

Cartilagini delle articolazioni: devono risultare integre, di colore bianco-azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi.

Colore: bianco-rosa i pettorali e color cuoio castano i tessuti degli arti posteriori.

Odore e sapore: non devono risultare anomali quando sottoposti a cottura.

Le carni a busto e i tagli anatomici da questi derivanti, devono evidenziare nettamente le caratteristiche organolettiche dei tessuti muscolari che li compongono, siano essi ricoperti o privati della propria pelle, il dissanguamento deve essere completato.

ETICHETTATURA

Le indicazioni riportate, indelebili, facilmente visibili e leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi o su un'etichetta che evidenzia: la conformità per quanto stabilito dalla normativa vigente a seconda della matrice considerata.

L'etichetta deve indicare:

- denominazione della specie e relativo taglio anatomico;
- stato fisico (fresco);
- data di scadenza indicata chiaramente con menzione "da consumarsi entro" (giorno, mese, anno);
- 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;
- il bollo sanitario CEE che identifica lo stabilimento di provenienza (M,S,P,L,CEE)
- il lotto della partita
- i dati necessari per la rintracciabilità della partita e dell'allevatore secondo le norme sulle produzioni animali biologiche
- Su ciascun imballaggio dovrà essere indicato il peso netto.

TIPOLOGIE DEI PRODOTTI DA FORNIRE E ULTERIORI CARATTERISTICHE

CONIGLIO DISOSSATO

Il coniglio disossato dovrà provenire da carcasse di coniglio con un peso fra a 1,500 e 2 kg, il grasso presente dovrà avere consistenza soda e quantità scarsa. Il peso del coniglio disossato dovrà essere di circa kg. 1.

POLLO A BUSTO

Sarà ottenuto da una carcassa di pollo allevato a terra, di età non superiore a 45 giorni; la punta dello sterno non dovrà essere ossificata. Il peso di ciascuna carcassa dovrà essere di Kg. 1.

PETTO DI POLLO

Dovrà corrispondere ai muscoli pettorali che hanno per base ossea il coracoide', la clavicola, lo sterno e l'appendice sternale; dovrà essere privo di: pelle, di grassi, di tutte le strutture ossee e cartilaginee, del coracoide, dell'appendice cartilaginea e dei muscoli del braccio (bicipite e tricipite). Deve avere colore roseo brillante uniforme, superficie lucida, consistenza compatta, assenza di essudati. Il peso di ogni singolo pezzo dovrà essere compreso fra gr. 250 e gr. 350.

POSTERIORE DI POLLO CON OSSO E SENZ'OSSO

I posteriori di pollo devono essere privi di zampe e soddisfare tutte le condizioni valide per il pollo a busto sopra menzionate. Il peso di ogni singolo pezzo non dovrà superare gr. 150

PETTO DI TACCHINO

Dovrà corrispondere ai muscoli pettorali senza pelle e senza struttura ossea, in corrispondenza della carena dello sterno potrà essere presente una lamina fibrocartilaginea tenacemente connessa al tessuto muscolare. Non dovranno essere presenti i muscoli del braccio (bicipiti e tricipite). Il peso di ogni singolo pezzo dovrà essere compreso fra kg. 4 e kg.6. Si richiede anche la confezione sottovuoto.

ROLLE' DI TACCHINO IN RETE

Dovrà essere preparato utilizzando la fesa disossata. Il peso di ogni singolo pezzo dovrà essere di kg. 2-2,2. Non dovrà essere presente nessun tipo di condimento, aroma e ritaglio di carne,

SALSICCIA FRESCA DI POLLO/TACCHINO

Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti

la carne utilizzata deve avere consistenza pastosa al tatto, odore caratteristico del pollo/tacchino.

La salsiccia deve presentare aspetto fresco, grana media e senza aggiunta di grassi ad eccezione di quello tipico delle carni richieste.

Dal punto di vista microbiologico dovranno essere rispettati i valori previsti dalla normativa vigente.

SOVRACOSCIA DI TACCHINO SENZ'OSSO

Dovrà essere preparata senz'osso del peso di Kg. 2.5/3

UOVA PASTORIZZATE

CARATTERISTICHE GENERALI

Le uova utilizzate devono essere di produzione nazionale, ottenute da uova di galline atte al consumo alimentare, fresche sgusciate, pastorizzate, omogeneizzate, senza aggiunta di coloranti e/o conservanti.

Devono essere utilizzate per le preparazioni culinarie nelle strutture in cui non è consentito l'utilizzo di uova fresche (vedi Circolare RER) quali asili nido e strutture di ricovero per anziani.

Devono essere state trattate e preparate in stabilimento riconosciuto ai sensi della legge.

Devono essere prodotte in condizioni igienico sanitarie ottimali.

Devono provenire da ovaiole alimentate senza antibiotici, con mangimi privi di pigmenti colorati per ottenere una maggiore colorazione del tuorlo.

Non devono contenere additivi.

Qualora non siano rispettate tutte le caratteristiche sopra riportate l'ente si riserva di informare immediatamente l'Area Sanità Pubblica Veterinaria dell'AUSL di competente in territorio, per i provvedimenti sanitari di competenza.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il prodotto deve avere odore e sapore tipici delle uova fresche.

Non dovranno essere presenti corpi estranei di alcuna natura.

CONFEZIONAMENTO

La fornitura deve essere in confezioni originali e sigillate, sulle quali devono essere riportate tutte le dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto: trasporto a temperatura di +4°C per le uova refrigerate e di -18°C per quelle surgelate

La confezione non dovrà presentare alcuna alterazione fisica, ammaccatura e sporcizia superficiale.

Al momento della consegna il prodotto deve avere una vita residua non inferiore a 15 giorni.

All'atto della consegna deve essere verificata l'integrità delle confezioni ed il loro peso che, se non conforme, permetterà all'ente di respingere la fornitura all'origine.

Confezioni in brik da kg. 1.

SALUMI

CARATTERISTICHE GENERALI

Tutti i salumi dovranno riportare il bollo CE attestante la provenienza da stabilimenti riconosciuti ai sensi della normativa vigente, dovranno essere di primissima qualità, stagionati a perfetta regola d'arte per i periodi sotto indicati, perfetti sia internamente, sia esternamente e dovranno avere la colorazione viva propria del tipo di salume richiesto.

La fornitura di salumi considerata nel presente capitolato deve:

- Essere di prima qualità
- Provenire da animali macellati e sezionati conformemente alle disposizioni normative (autorizzati dalle Autorità competenti, con regolare riconoscimento CEE)
- Provenire da animali che non abbiano subito trattamenti con promotori della crescita
- Ove prevista a tranci deve essere stata confezionata sottovuoto o in atmosfera modificata ed etichettata in base a normativa vigente
- Presentare in maniera visibile la bollatura conforme
- Essere fresca (non deve avere subito alcun processo di conservazione ad esclusione della refrigerazione a norma di legge)

Qualora non siano rispettate tutte le caratteristiche riportate l'Ente si riserva di informare immediatamente l'Area Sanità Pubblica Veterinaria dell'AUSL di competente in territorio, per i provvedimenti sanitari di competenza.

CONFEZIONAMENTO

La fornitura deve essere in confezioni originali, sulle quali devono essere riportate tutte le dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto.

L'imballaggio deve essere a norma di legge, rispondere alle norme igieniche e sufficientemente solido per garantire una protezione efficace dei prodotti. I materiali devono essere sufficientemente resistenti per proteggere i contenuti durante la manipolazione e il trasporto

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

All'atto della consegna sarà verificata l'integrità delle confezioni ed il loro peso che, se non conforme, permetterà all'Ente di respingere la fornitura all'origine.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igieniche ineccepibili.

L'etichettatura deve essere conforme a quanto stabilito dalla normativa vigente a seconda della matrice considerata.

TIPOLOGIE DEI PRODOTTI DA FORNIRE E ULTERIORI CARATTERISTICHE

BRESAOLA

Dovrà essere ottenuta dal cuore di un taglio anatomico pregiato del posteriore di vitellone; la stagionatura non dovrà essere inferiore a trenta giorni; la superficie di taglio dovrà presentarsi uniforme, compatta, asciutta, di colore rosso bruno.

Pezzatura compresa fra 2 e 4 kg.

Il prodotto dovrà presentarsi compatto e adatto al sezionamento; l'umidità calcolata sulla parte magra dovrà essere compresa fra 58% e 62%.

Non saranno accettati prodotti che presentano superficie di sezione con infiltrazione di tessuto connettivo adiposo ad aspetto retiforme; odore e colore alterati, periferia eccessivamente essiccata e centri di rammollimento.

Il prodotto sezionato e posto in frigo non dovrà presentare dopo alcuni giorni aspetti riferibili a "brinatura per eccesso di sale".

Le confezioni sottovuoto non dovranno presentare sierosità.

MORTADELLA

Il prodotto da fornire dovrà essere di 1^a qualità cioè ricavato utilizzando i muscoli della spalla ed i tessuti adiposi ottenuti da suini nazionali con peso vivo superiore a 130 kg.; i lardelli dovranno essere ottenuti prevalentemente dai tessuti della gola (guanciale) accuratamente mondati della cute, delle ghiandole, salivari e dei linfonodi regionali, di fresca lavorazione, in pezzatura da Kg. 5-6.

Il rapporto tra percentuale di grassi e di proteine dovrà essere contenuto entro il 2,5%.

Il contenuto minimo di proteine sarà pari al 14%, di cui almeno il 12% di origine muscolare.

Non dovranno essere aggiunti polifosfati.

La superficie di sezione dovrà essere omogenea, compatta, di consistenza soda ed evidenziare i lardelli la cui percentuale non dovrà superare il 40% dell'impasto.

Non dovranno essere presenti difetti o alterazioni, in particolare non dovranno essere presenti crepe o lacerazioni dell'involucro o dell'impasto, non dovranno essere presenti muffe, odori e sapori anormali o corpi estranei, né colorazioni disomogenee quali aloni rosso-scuri alla periferia dell'impasto (riconducibili ad errori di cottura o ad eccessivo invecchiamento del prodotto).

PROSCIUTTO COTTO ITALIANO DI 1° QUALITÀ

Il prodotto da fornire dovrà essere di 1^a qualità, ottenuto dal posteriore di suino maschio castrato, allevato sul territorio nazionale, parzialmente sgrassato, disossato e ben pressato, al naturale **senza aggiunta di polifosfati, di glutammato, di lattosio e di glutine** privo di parti cartilaginose, di fresca salagione e cottura, in pezzatura da Kg. 5/6. L'involucro dovrà essere integro e conforme alle normative vigenti, il prosciutto dovrà essere rivestito solo parzialmente della cotenna (prodotto definito commercialmente come "mezza cotenna"), non dovranno essere presenti liquidi percolati all'interno; il grasso di copertura dovrà essere bianco, compatto, con odore e sapori propri, non alterato. Il prodotto dovrà presentare superficie esterna asciutta e morbida, la superficie di sezione dovrà essere rosa opaca, compatta e mostrare la naturale disposizione dei fasci muscolari che compongono il quarto posteriore, non presentare patine e odore sgradevole.

Il tenore in grasso non dovrà superare il 5% (escluso il grasso di copertura), non dovranno essere presenti alterazioni delle caratteristiche organolettiche proprie del prodotto, neppure dopo esposizione all'aria.

L'umidità calcolata sul pezzo intero, dopo toelettatura del grasso di copertura, dovrà essere inferiore al 70%.

Il rapporto acqua/proteine della frazione magra deve essere il più possibile simile a quella della carne cruda (70-20), non deve presentare alterazioni di sapore, odore, colore, picchiettature, alveolature o altri difetti.

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DISOSSATO DI PRIMA QUALITÀ

Dovrà avere:

- a) forma esteriore tondeggiante, a coscia di pollo, priva della parte distale (piedino);
- b) peso normalmente non inferiore a Kg. 6;
- c) colore al taglio caratteristico, tra il rosa e il rosso, inframmezzato in scarsa misura dal bianco puro delle parti grasse;
- d) sapore delicato e dolce, cioè poco salato ed aroma fragrante e caratteristico, strettamente condizionato allungo periodo di maturazione; non sottoposto ad alcun procedimento di affumicatura;
- e) periodo di stagionatura non inferiore a 12 mesi;**
- f) umidità calcolata sulla parte magra compresa fra 55% e 58%.

I prosciutti dovranno essere provvisti del particolare contrassegno "marchio a corona" atto a consentire in via permanente la identificazione e la qualificazione del prodotto.

I prosciutti dovranno essere muniti nella regione del garretto di contrassegno metallico riportante la data di inizio stagionatura.

Il prosciutto potrà essere richiesto disossato e confezionato sottovuoto, intero o in tranci.

Non saranno accettati prodotti che all'atto del sezionamento presenteranno alterazioni e difetti tipici del prosciutto (difetto di vena, puzzo d'osso, eccessiva salagione, fermentazione di masse muscolari, irrancidimento dei grassi, ecc.) o comunque tali da rendere il prodotto non utilizzabile per uso alimentare umano.

Il riscontro all'atto del sezionamento di cristalli di tirosina in modeste quantità (n. due o tre per superficie di sezione) e con carattere sparso consentirà l'utilizzo del prodotto; qualora invece la presenza sia notevole e in forma disseminata il prodotto non sarà accettato.

Non saranno accettati prodotti che presentano sulle superfici vistose e grossolane stuccature o altri accorgimenti atti ad aumentare il peso del prosciutto.

Sarà accettata la presenza di una infiltrazione adiposa retiforme o a raggiera, limitata ad un fascio muscolare nella regione della pera del prosciutto; qualora invece, tale infiltrazione si estenda a più gruppi muscolari sostituendosi, anche solo in parte, al tessuto muscolare (girello e sottofesa) l'intero prosciutto dovrà essere sostituito.

SALAME STAGIONATO TIPO MILANOE E/O NOSTRANO

Deve possedere le caratteristiche merceologiche previste per ogni tipo

Non deve presentate in modo percettibile parti connettivali

Deve avere involucro esternoin buono stato, senza muffe o marcescente e non staccato dal contenuto.

Deve avere maturazione omogenea e non deve presentare zone di rammollimento , non deve avere una parte esterna particolarmente secca ed una interna eccessivamente molle

Non deve presentare all'interno odori sapori o colori anomali, iscurimento della carne, ingiallimento del grasso, rancidità

Il grado di maturazione dovrà essere almeno di due mesi.

SPALLA COTTA

Il prodotto da fornire dovrà essere di 1^ qualità, parzialmente sgrassato, disossato e ben pressato, al naturale senza aggiunta di polifosfati e di glutammato, privo di parti cartilaginose. Il prodotto ottenuto dovrà avere il contenuto in grasso non superiore al 6% e comunque il procedimento di produzione dovrà essere lo stesso di quello descritto per il prosciutto cotto

SPEAK

Il prodotto da fornire dovrà essere di 1^ qualità e ricavato utilizzando la coscia del suino, ottenuto con il sistema di stagionatura per affumicamento a una temperatura non superiore a 20° con il sapore particolare equilibrato ed inconfondibile con l'aggiunta di cloruro di sodio pari o inferiore al 5%.

SCHEDE TECNICHE PRODOTTI ALIMENTARI

LOTTO N. 2

Latte, formaggi e latticini

LATTE

CARATTERISTICHE GENERALI DEL LATTE FRESCO

Si chiede la fornitura di latte pastorizzato fresco e di latte UHT aventi caratteristiche conformi a quanto stabilito dalla normativa vigente.

Le cariche microbiche dovranno rientrare nei limiti previsti dalle leggi attuali.

La percentuale di grasso dovrà essere inferiore allo 0,5% per il latte scremato, non superiore all'1,8% e non inferiore all'1,5% per il latte parzialmente scremato e superiore al 3,5% per il latte intero.

TIPOLOGIE DI LATTE DA FORNIRE E ULTERIORI CARATTERISTICHE

LATTE FRESCO PASTORIZZATO PARZIALMENTE SCREMATO

Il latte fresco parzialmente scremato pastorizzato deve provenire da allevamenti conformi a Reg. CE 2092/91 e successive modifiche e integrazioni ed, in ogni caso, deve soddisfare le norme previste dall'allegato A, capitolo IV del DPR n. 54/97.

Non deve in alcun caso presentare residui di antibiotici, di conservanti o additivi di alcun tipo, né alcuna sostanza estranea.

La produzione deve avvenire in uno stabilimento riconosciuto ed essere conforme a legge.

Dal punto di vista organolettico deve presentarsi gli aspetti tipici di colore, sapore, odore.

Prova della fosfatasi alcalina negativa.

Prova della perossidasi positiva.

Al momento della consegna ogni confezione dovrà recare evidentemente impressa la data del confezionamento che dovrà corrispondere a quella del giorno di consegna o a quella del giorno immediatamente precedente la consegna.

Confezioni da lt.1 e da lt.5 a perdere.

LATTE UHT PARZIALMENTE SCREMATO

Dovrà essere confezionato in contenitori da lt. 1 a perdere.

CONFEZIONAMENTO

Le sostanze usate per il confezionamento devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 777 del 23/08/82 e successive modificazioni ed integrazioni.

Confezioni e recipienti devono essere opachi, asettici, in modo tale che le variazioni chimiche, fisiche ed organolettiche siano ridotte al minimo

La fornitura deve essere in confezioni originali e sigillate, sulle quali devono essere riportate tutte le dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto.

Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e di sporcizia superficiale

Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei e tali da garantire il mantenimento delle temperature richieste.

ETICHETTATURA

Conforme al D. Lgs n. 109 del 27/01/92 e al DPR n.54 del 14/01/97, e deve indicare:

- la denominazione del tipo di latte
- il termine minimo di conservazione per il latte UHT e la data di scadenza per il latte pastorizzato
- il nome e la ragione sociale del fabbricante
- la sede dello stabilimento di produzione
- le modalità di conservazione
- la quantità netta per ogni confezione
- il numero di riconoscimento veterinario dello stabilimento, “ bollo CEE

FORMAGGI E LATTICINI

TIPOLOGIE DEI PRODOTTI DA FORNIRE E RELATIVE CARATTERISTICHE

I prodotti da fornire sono i seguenti e dovranno avere le caratteristiche sotto menzionate:

- La fornitura deve essere prodotta, confezionata, etichettata, immagazzinata e trasportata in conformità a quanto previsto dalle normative vigenti.
- I formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime che rispettano quanto stabilito dalla normativa di riferimento
- Deve trattarsi di prodotti di prima qualità e scelta e possedere tutti i requisiti merceologici ed organolettici peculiari per ogni singolo prodotto. Tutti i prodotti devono risultare freschi e non sottoposti a congelamento, in alcun modo devono essere alterati
- Devono essere tecnicamente perfetti, sia nella composizione che nello stato di presentazione e stagionatura
- Il prodotto non deve presentare difetti d'aspetto, sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause
- Il prodotto deve essere esente da difetti esterni quali colorazioni nocive, macchie, gonfiori, muffe e marcescente
- Il prodotto non deve esalare odori anomali, gusto e consistenza devono essere caratteristici.
- Anche se stagionati, i formaggi vaccini devono conservare morbidezza e pastosità caratteristiche e specifiche
- Nella produzione non devono essere state aggiunte al latte sostanze estranee, a eccezione del caglio, degli eventuali fermenti lattici e del sale
- Il prodotto non deve aver subito trattamenti con sostanze estranee per ottenere o migliorare odori e sapori.

CONFEZIONAMENTO

La fornitura deve essere in confezioni originali, sulle quali devono essere riportate tutte le dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto

L'imballaggio deve rispondere a tutte le norme igieniche e deve essere sufficientemente solido per garantire una protezione efficace dei prodotti. I materiali devono essere sufficientemente resistenti per proteggere i contenuti durante la manipolazione e il trasporto

Il confezionamento deve essere ottenuto con materiali e sistemi che impediscano alterazioni e modificazioni delle caratteristiche merceologiche ed igieniche di origine

I formaggi devono essere consegnati in contenitori idonei al trasporto, puliti e sanificati, senza polveri né insudiciamento.

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

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili e con mezzi idonei a garantire la temperatura prevista da legge per le diverse tipologie di prodotto.

ETICHETTATURA

Deve essere conforma a quanto stabilito dalla normativa vigente, a seconda della matrice considerata; i formaggi di origine (D) se commercializzati in aperti preconfezionati, devono riportare sugli involucri l'indicazione della denominazione di come disposto da legge.

BURRO MONOPORZIONE

Pasta: deve risultare fine ed omogenea, di consistenza soda, di colore bianco-giallognolo, colorazione più giallastra è ammessa all'esterno, ma non all'interno del panetto;

Non deve presentare in superficie o in sezione agglomerati o vacuoli anche di minime dimensioni, deve avere sapore e odore dolci, caratteristici, delicati e gradevoli;

Non deve contenere alcuna materia eterogenea;

Non deve contenere agenti di conservazione diversi dal sale comune;

Deve avere un'umidità (contenuto in acqua) non superiore al 16%;

Il grasso minimo sulla sostanza secca deve essere:

- inferiore all'82% per il burro destinato al consumo diretto,
- a 60-62% per il burro leggero a ridotto contenuto di grasso,
- a 39-41% per il burro leggero a basso contenuto di grasso;

Al momento della consegna il prodotto deve avere una vita residua superiore al 70%.

Deve essere fornito in monoporzioni da gr 8 e in confezioni da gr 250, gr 500 e Kg 1;

CACIOTTA FRESCA

Prodotta da latte vaccino;

Consistenza sostenuta con resistenza alla pressione ed al taglio;

Asciutto e di colore bianco;

Crosta asciutta, ben pulita, non appiccicosa, priva di ogni screpolatura e di qualsiasi altro difetto;

In forme da kg. 2 circa.

CASATELLA

Prodotta da latte vaccino;

La pasta deve essere omogenea, morbida e di colore tendenzialmente bianco, consistenza soda, resistente alla pressione;

Il sapore deve essere dolce ed esente da sapori mari o piccanti;

Non deve contenere conservanti e le confezioni non dovranno contenere siero;

La data di confezionamento del prodotto, al momento della consegna, non deve essere superiore a n. 2 giorni e deve avere una vita residua del 60%.

Fornita in confezioni da gr 100, 500 o Kg 1;

CRESCENZA E/O STRACCHINO

Ottenuto da latte vaccino intero o parzialmente scremato;

La pasta dovrà essere molle, cremosa e cupolare;

Non dovrà essere eccessivamente molle sulla superficie di taglio;

Di colore bianco-burro;

Non dovrà presentare difetti di aspetto, colore, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o ad altre cause;

Il grasso calcolato sulla sostanza secca non dovrà essere inferiore al >45/ 50%;

L'umidità < 59% +/-3%;

Il formaggio deve essere fornito in confezioni sigillate, idoneamente etichettate, le confezioni non dovranno contenere siero;

Confezioni richieste da gr 100 e Kg 1.

EMMENTAL

Prodotto svizzero come indicato dalla normativa vigente;

Prodotto da puro latte vaccino fresco;

Contenuto in grassi non inferiore al 45% riferito alla sostanza secca;

Occhiatura omogeneamente distribuita in tutta la forma, anche se potrà (essere più frequente nella parte interna);

Pasta consistente, gialla, chiara, liscia e di sapore dolce;

Esente da difetti di aspetto, di sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o ad altre cause;

In tranci sottovuoto da kg. 4-5 riportante la dichiarazione del tipo di prodotto e del luogo di produzione;

FONTAL (EDAMER)

Ottenuto dal latte vaccino intero;

Pasta elastica, piuttosto molle con scarsa occhiatura, fusibile in bocca con sapore dolce caratteristico.

Contenuto in grassi non inferiore al 45% riferito alla sostanza secca;

In tranci sottovuoto da kg. 4-5.

FORMAGGINI MAGRI

Ottenuti dalla fusione di formaggi devono essere conformi alle normative vigenti;

Il prodotto deve essere a lunga conservazione, ma non deve contenere polifosfati e conservanti;

Non deve presentare odore, colore e sapore anomali dovuti a inacidimento o altre cause;

Confezione in monoporzione da gr. 21/22.

GRANA PADANO GRATTUGIATO

Contenuto in grassi non inferiore al 32% riferito alla sostanza secca;

Dovrà provenire da forme aventi le seguenti caratteristiche: pasta finemente granulosa, di colorazione bianca o paglierina con un aroma fragrante e delicato; privo di difetti interni tipo occhiature della pasta dovuti a fermentazioni anomale o ad altro; privo di difetti esterni tipo marcescenze o altro;

Stagionato per almeno **12 mesi**;

Non dovrà contenere formaldeide residua;

Esente da difetti di aspetto, di sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o ad altre cause;

Buste da kg. 1 a kg. 5 e bustine monoporzioni da gr. 5

MARGARINA

Umidità inferiore al 2% ed un contenuto di materia grassa superiore all'80%;

Acidità non superiore all'1 % espressa in acido oleico;

Confezioni da kg.1.

MISTO PECORINO

Ottenuto da latte di pecora;

Consistenza sostenuta con resistenza alla pressione ed al taglio;

Asciutto e di colore bianco burro;

Crosta asciutta, ben pulita, non appiccicosa, priva di ogni screpolatura e di qualsiasi altro difetto;

In forme da kg. 2 circa.

MOZZARELLA

Formaggio fresco a pasta filata ottenuto dal latte vaccino;
Contenuto in grassi massimo del 15%;
Immerso nel suo liquido;
Pasta di consistenza morbida e leggermente elastica;
Non deve presentare gusti anomali dovuti a irrancidimento o altro;
Superficie liscia e lucente, mai viscida, né ruvida, né rugosa, né scagliata;
Colore bianco porcellanato, non giallognolo, senza macchie;
Confezione in monoporzione da gr. 100, in filoni da gr. 1000 e ciliegine.

PANNA PER DOLCI DA MONTARE

Contenuto in grassi non inferiore al 24%;
Confezioni da lt. 1.

RICOTTA VACCINA

Prodotta dal latte vaccino;.
In buone condizioni igieniche;.
Priva di sapore, odore o colorazioni anomale;
Fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto;
Contenuta in grassi massimo del 10%;
Confezione da kg. 1,5/1,8 o in monoporzione da 100 gr.;

SQUACQUERONE

Formaggio D.O.P. la cui area di produzione, trasformazione ed elaborazione è rappresentata dalle province della regione Emilia-Romagna: Ravenna, Forlì-Cesena, Rimini e Bologna. Il latte impiegato nella produzione di questo formaggio, deve provenire esclusivamente da allevamenti localizzati all'interno dell'area tipica. L'alimentazione del bestiame vaccino dovrà comprendere fieno di medica, della zona di produzione, eventualmente integrato da fieno di prato polifita sempre della stessa area.

Il latte impiegato, dovrà presentare:

- materia grassa non inferiore al 3,50%,
- materia proteica non inferiore al 3,00% peso/volume.

Negli stessi caseifici il latte dovrà essere mantenuto, prima della lavorazione, ad una temperatura non superiore ai 6 °C. Il latte-innesto utilizzato nel processo di produzione dello "Squacquerone di Romagna" deve essere prodotto impiegando fermenti lattici autoctoni, isolati e selezionati, partendo dal latte della zona tipica.

Lo "Squacquerone di Romagna" formaggio a pasta molle deve essere ottenuto esclusivamente con latte vaccino intero.

È altresì consentito l'impiego di crema di latte ottenuta dal latte intero vaccino per affioramento o centrifugazione. Anche la crema di latte sarà prodotta all'interno della zona di produzione. Il latte crudo giunto al caseificio è sottoposto a trattamento di pastorizzazione. La pastorizzazione dovrà essere condotta attraverso un trattamento termico avente per effetto, immediatamente dopo la sua applicazione, la reazione negativa del latte al saggio della fosfatasi. Dopo il processo termico, il latte è trasferito in caldaia e coagulato alla temperatura di 35-40 °C. Per meglio favorire l'azione di spurgo e l'andamento della maturazione dello "Squacquerone", si aggiungono, sotto forma di latte-innesto, batteri lattici autoctoni.

Il latte-innesto deve avere un'acidità compresa tra 9° e 14° SH su 50 ml ed essere utilizzato entro 4 giorni dalla sua preparazione.

Per la coagulazione deve essere utilizzato caglio di vitello nella quantità idonea ad ottenere la coagulazione in 15-30 minuti; il caglio di vitello impiegato dovrà presentare un contenuto minimo di chimosina pari al 75%.

YOGURT

CARATTERISTICHE GENERALI

- Non deve contenere additivi quali conservanti, coloranti, antiossidanti ed aromi artificiali; il prodotto alla frutta non deve contenere antifermentativi; non deve essere coagulato con mezzi diversi da quelli che risultano dall'attività dei microrganismi utilizzati, in particolare non deve contenere caglio.
- Il prodotto non deve presentare difetti d'aspetto, sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.
- Il prodotto deve preservare aspetto liscio e omogeneo e senza separazione di siero.
- Colore: bianco-latte oppure tendente al colore del frutto che è stato addizionato.
- Consistenza: liquida e cremosa.
- Sapore: leggermente acidulo, ma gradevole Ph da 3,5 a 4,2..

CONFEZIONAMENTO

- Confezioni da 125 g in appositi contenitori a perdere costruiti con un materiale abilitato dal DPR 777 del 23/08/82 .
- La fornitura deve essere in confezioni originali e sigillate, sulle quali devono essere riportate tutte le dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto.
- Le confezioni non devono presentare rigonfiamenti, protuberanze, ammaccature.
- Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei e tali da garantire il mantenimento delle temperature richieste.
- Al momento della consegna il prodotto deve avere una vita residua non inferiore al 50%.
- I riferimenti analitici e i limiti di contaminazione, dovranno essere uniformati ai parametri di legge.

ETICHETTATURA

Conforme al D. Lgs 27 gennaio 1992, n.192 e al Decreto Lgs del Governo 16 febbraio 1993, n.77 e al DPR del 14/01/97, n.54 indicante anche il bollo CEE

TIPOLOGIE DEI PRODOTTI DA FORNIRE E ULTERIORI CARATTERISTICHE

YOGURT ALLA FRUTTA

Ottenuto da latte intero e fermenti lattici vivi con la presenza di frutta;
Confezione da gr. 125.

YOGURT MAGRO

Ottenuto dal latte magro e fermenti lattici vivi;
Assenza di conservanti;
Confezione da lt. 0,5 o gr. 125

SCHEDE TECNICHE PRODOTTI ALIMENTARI

LOTTO N. 3

Alimenti vari –scatolame –pasta e non deperibili -prodotti dietetici e biologici

CARATTERISTICHE GENERALI

Gli alimenti conservati in scatola, le conserve di frutta, le conserve sott'olio, sott'aceto, al naturale, le conserve animali e di pesce, ecc. da fornire dovranno essere prodotte, conservate e commercializzate nel rispetto della normative vigenti.

L'etichettatura dovrà essere conforme alle norme contenute nella legge in vigore (D.L. 27 gennaio 1992 n°109 e successive modifiche). Inoltre:

- I prodotti devono risultare freschi e in alcun modo alterati.
- Devono risultare indenni da alterazioni, adulterazioni, sofisticazioni.
- I contenitori non dovranno presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine, bombaggi, corrosioni interne o altro.
- Il prodotto non deve presentare difetti d'aspetto, sapore, colore, o altro dovuti a cause anomale, nonché fenomeni di ammuffimento e/o irrancidimento
- Non deve contenere sostanze aggiunte organiche ed inorganiche.
- Deve risultare indenne da alterazioni di parassiti animali, vegetali e fungini, infestanti in genere, corpi estranei o altro;
- I parametri analitici dovranno rientrare nei limiti previsti dalle leggi attuali .
- Al momento della consegna il prodotto deve avere una vita residua non inferiore al 50%.
- I prodotti devono essere conformi alle norme di legge vigenti per quanto riguarda l'aspetto igienico-sanitario, la qualità delle derrate alimentari, le procedure di preparazione, di confezionamento (bagna stagnata, vetro, plastica termosaldata)e di commercializzazione in modo da assicurare la buona conservazione dei prodotti ed il mantenimento dei requisiti prescritti.
- Le confezioni devono recare tutte le indicazioni richieste dalle norme (tipo di prodotto;luogo di produzione;peso netto e peso sgocciolato;ingredienti;..),il contenuto di ogni scatola deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta, per il peso netto effettivo si conferma lo scarto già previsto da legge.
- I vegetali devono essere immersi nel liquido di governo o olio di oliva e non devono essere né spaccati né spappolati per effetto di un eccessivo trattamento termico. I prodotti devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti e difetti dovuti a malattie; il liquido di governo, se presente, non deve avere crescite di muffa o altra alterazione.
- I prodotti devono essere sterilizzati attraverso trattamento termico con calore prima o dopo il confezionamento.
- I parametri analitici dovranno rientrare nei limiti previsti dalle leggi attuali e/o posti in allegato.
- Il prodotto deve essere fornito in confezioni originali e sigillate, sulle quali devono essere riportate in etichetta tutte le dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto.
- L'imballaggio deve rispondere a tutte le norme igieniche e deve essere sufficientemente solido per garantire una protezione efficace dei prodotti.

- I materiali e sistemi di confezionamento, devono essere a norma di legge e tali da impedire alterazioni e modificazioni delle caratteristiche merceologiche ed igieniche di origine.

PRODOTTI VARI E SCATOLAME

TIPOLOGIE DEI PRODOTTI DA FORNIRE E ULTERIORI CARATTERISTICHE

ACETO BIANCO

- acidità totale, espressa in acido acetico, non inferiore al 6% e non superiore al 12%;
- confezioni da lt. 1.

ALCHERMES

Composto da alcool puro, zucchero, acqua, cocciniglia e spezie in conf. da lt.1

BISCOTTI SECCHI

- **Devono essere prodotti: con farina di grano tenero**
- Il prodotto si identifica come una pasta dolce di varia forma a base di farina, zuccheri e grassi con eventuale aggiunta di uova, cotta a lungo in forno.
- Deve risultare fresco, non sottoposto a congelamento, non deve essere alterato, neanche per eccesso di umidità, non deve presentare difetti d'aspetto, sapore o altro dovuti a cause anomale.
- Deve aver subito una perfetta lievitazione e cottura, essere ben cotto, friabile, croccante, integro e di gusto gradevole.
- assenza di difetti quali macchie, spezzature, rammollimenti, sapori e odori anormali;
- Non deve essere dolcificato con saccarina o sostanze dolci diverse dallo zucchero, né con edulcoranti, ma possono essere impiegati miele, zucchero di canna e malto.
- indenni da infestanti, parassiti, larve, muffe e frammenti di insetti;
- E' escluso l'uso di emulsionanti, strutto, olii e grassi idrogenati.
- Il prodotto deve essere fornito in confezioni originali e sigillate, sulle quali devono essere riportate in etichetta tutte le dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto.
- Al momento della consegna il prodotto deve avere una vita residua non inferiore al 50%.
- confezioni da gr. 500/kg. 1
- monoporzione da gr. 22/26.

BUDINO MONOPORZIONE

- pastorizzato UHT confezione aseptica da gr. 100
- conforme alle normative vigenti
- a base di latte, zucchero, uova, cacao /caramello.

CACAO AMARO IN POLVERE

- conforme alle normative vigenti;
- confezioni da kg. 1.

CAFFE' D'ORZO SOLUBILE

- il prodotto non dovrà essere attaccato da parassiti, dovrà essere puro e senza corpi estranei;
- confezioni da kg. 0,5.

CAPPERI SOTTO SALE

- maturi, sani, freschi, ben lavati;
- colore, odore e sapore caratteristici;
- privi di larve, insetti e difetti dovuti a malattie;
- confezioni da kg. 1.

CARNE IN SCATOLA

- di produzione europea;
- confezioni da gr. 90 con dispositivo per l'apertura a strappo.

CIOCCOLATA AL LATTE

- barrette da gr. 30/40.

CONFETTURE DI FRUTTA

- massa omogenea, più o meno compatta e gelificata;
- aroma, sapore e colore dovranno richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza;
- priva di sapori estranei, ammuffimenti, materiali estranei e cristallizzazione degli zuccheri rilevabili dall'esame organolettico;
- all'esame organolettico non si devono riscontrare:
- caramellizzazione degli zuccheri;
- sineresi;
- cristallizzazione degli zuccheri;
- ammuffimenti;
- l'anidride solforosa residua non è considerata ingrediente, qualora il suo tenore non sia superiore a 10 mg/kg.
- l'aggiunta di acido ascorbico non autorizza alcun riferimento alla vitamina c.
- al gusto di fragola, ciliegia, albicocca, pesca, prugna e frutta mista;
- confezioni monoporzione da gr. 25;
- confezioni da gr. 400 circa.

CRACKERS - FETTE BISCOTTATE

- Devono essere prodotti con farina di grano tenero
- I prodotti devono risultare freschi e non sottoposti a congelamento, in alcun modo devono essere alterati e non devono presentare difetti d'aspetto, sapore o altro dovuti a cause anomale.
- Devono aver subito una perfetta lievitazione e cottura, essere freschi, ben cotti, friabili, croccanti, privi di umidità, integri e di gusto gradevole.
- Crackers e Fette biscottate:devono possedere tenore in umidità non superiore al 7% con una tolleranza del 2%;
- A richiesta gli stessi prodotti devono essere forniti anche senza sale e/o di tipo aproteico.
- Il prodotto deve essere fornito in confezioni originali e sigillate, sulle quali devono essere riportate in etichetta tutte le dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto.
- Al momento della consegna il prodotto deve avere una vita residua non inferiore al 50%.
- Confezioni di bifette da gr. 14,60 circa per le fette biscottate, gr. 32 circa per i crackers.

FRUTTA SCIROPATA (PESCHE –PERE)

- contenente frutta corrispondente alla specie botanica e alla cultivar dichiarati in etichetta;
- priva di difetti di sapore, colore, odore o altro;
- immersa nel liquido di governo, il più possibile intatta, non spaccata, né spappolata per effetto di un eccessivo trattamento termico;
- liquido di governo composto da acqua e zucchero;
- confezioni da kg. 2,6 circa .

FRUTTA SECCA (MANDORLE PELATE, NOCI E PINOLI)

La frutta secca dovrà essere fornita nelle qualità, specie e varietà di volta in volta commissionate ed a peso netto; dovrà essere sana, perfettamente matura, senza difetti organolettici o commerciali, esente da aflatossine, non contenente anidride solforosa, immune da carciati o bacati e corrispondere alla specifica I classificazione merceologica del mercato locale.

INFUSI:***THE DETEINATO, CAMOMILLA E KARKADE' IN FILTRI/THÈ SOLUBILE ALLA PESCA E LIMONE LIOFILIZZATO***

- non dovranno contenere materie organiche o inorganiche estranee come muffe, insetti, granelli di sabbia ecc.;
- non dovranno presentare sapore od odore estranei;
- le confezioni dovranno pervenire intatte e sigillate e dovranno riportare tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente;
- confezioni contenenti filtri da gr. 1,5 circa/
- thè solubile alla pesca /limone liofilizzato in confezioni da kg. 0.500.

LIEVITO ESSICATO DI BIRRA

- conforme alle normative vigenti;
- bustine da gr.7.

LIEVITO PER DOLCI

- con orme alle norme vigenti;
- bustine da gr.15 .

MACEDONIA DI FRUTTA

- preparata con frutta corrispondente alla specie botanica e alla cultivar dichiarate in etichetta;
- priva di difetti di sapore, colore, odore o altro;
- immersa nel liquido di governo, il più possibile intatta, non spaccata, né spappolata per effetto di un eccessivo trattamento termico;
- contenente frutta delle seguenti specie: pera, pesca, ananas, uva, ciliege;
- liquido di governo composto da acqua e zucchero;
- confezioni da kg. 2,6 circa .

PANDORO

- secondo ricetta tipica
- da Kg. 1 circa

PANETTONE

- secondo ricetta tipica
- da gr. 1000/ 750 o gr. 100

POLPA DI MELE

- senza aggiunta di zucchero;
- senza conservanti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali; sapore e colore dovranno richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza;
- confezioni da Kg. 2.6 circa.

POMODORI PELATI E PASSATO DI POMODORO

- requisiti minimi previsti dalla normativa vigente (D.P.R. n°428/75);
- ben maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti e difetti dovuti a malattie, privi di marciume, di pelle e di peduncoli;
- odore, sapore e colore rosso tipici del prodotto maturo, provenienti da varietà idonee alla conservazione;
- interi e non deformati per almeno il 60-65% del peso del prodotto sgocciolato;

- devono essere immersi in liquido di governo di odore e sapore caratteristici, privi di antifermentativi, acidi, metalli tossici, coloranti artificiali;
- residuo secco al netto di sale aggiunto non inferiore al 4%;
- acidità espressa in acido citrico non superiore al 6%;
- confezioni da kg. 2,6 circa.

PREPARATO PER BRODO IN PASTA E IN GRANULI A BASE DI GLUTAMMATO

- corrispondente a tutti i requisiti richiesti dalla normativa vigente;
- residuo secco non inferiore a 92%;
- glutammato monosodico non inferiore al 12%;
- estratto in carne compreso tra il 5% e l'8%;
- cloruro sodico non superiore al 50%;
- confezioni da kg. 1

PREPARATO PER BUDINO

- preparato in polvere per budino ai gusti vaniglia, crem-caramel e cacao;
- confezioni da kg. 1.

PREPARATO PER CREMA PASTICCIERA

- preparato in bustine da gr. 8

PRODOTTI IN SCATOLA

CIPOLLINE AL NATURALE, FAGIOLI BORLOTTI AL NATURALE, FAGIOLINI AL NATURALE, FUNGHI CHAMPIGNON TAGLIATI AL NATURALE, GIARDINIERA SOTT'ACETO, MACEDONIA DI VERDURA AL NATURALE, OLIVE NERE SNOCCIOLATE, PISELLI FINI AL NATURALE.

- di produzione dell'annata e di ottima qualità;
- maturi, sani, freschi, ben lavati;
- privi di larve, insetti e difetti dovuti a malattie;
- colore, odore e sapore caratteristici della specie;
- liquido di governo senza muffe o altre alterazioni;
- confezioni:
 - olive nere da kg. 1,6 circa.
 - altri prodotti da kg. 2,6 circa

SALE MARINO ALIMENTARE RAFFINATO GROSSO E FINO IODATO

- assenza di impurità e corpi estranei;
- confezioni da kg. 1 .

SUCCHI DI FRUTTA CON E SENZA ZUCCHERO

- devono essere prodotti con sostanze genuine, non guaste, non infette, non colpite da malattie e con processo di lavorazione igienicamente corretto e che garantisca una buona conservazione;
- l'aroma, l'odore, il sapore, il colore ed il gusto devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza;
- ogni confezione deve contenere una quantità di purea di frutta non inferiore al 40-50%;
- devono essere esenti da alterazioni, privi di anidride solforosa, edulcoranti artificiali e/o sintetici, aromi artificiali, sostanze acide, antifermentativi, o qualsiasi altra sostanza aggiunta;
- al gusto di arancia, pera, mela, albicocca, ananas, frutti tropicali, ecc.;
- conf. da lt. 1.

SUCCO DI LIMONE PASTORIZZATO

Succo di limone senza aggiunta di conservanti in bottiglie da lt. 1 circa.

TONNO ALL'OLIO DI OLIVA DI 1^ SCELTA

Il prodotto deve provenire dalla lavorazione di pesci appartenenti alla famiglia Tunnidae, e per le quali dalla normativa vigente, è consentito l'inscatolamento con la denominazione "tonno".

- Di produzione europea, ottenuto dalla lavorazione del tessuto muscolare con esclusione di tutti i prodotti della lavorazione degli scarti del tonno stesso;
- il prodotto prima della sua commercializzazione, deve essere stato sottoposto ad un periodo di maturazione della durata di almeno 6 mesi;
- tessuto in ottimo stato di conservazione, consistente, con fibre non stoppose, di sapore gradevole caratteristico e di giusta salatura;
- deve essere di prima scelta, ovvero a tranci interi, preparato a regola d'arte da esemplari in perfette condizioni di freschezza;
- e conservato sott'olio, il prodotto deve essere immerso in olio di oliva. Sarà escluso il tonno in olio di semi. E' ammessa la presenza di tracce di acqua, quale residuo di cottura e asciugatura delle carni.
- tolto dalla scatola e privato dell'olio o dell'acqua, dovrà conservare anche dopo un'ora il suo normale colore senza annerimenti, né viraggi di colore;
- deve essere microbiologicamente sterile e rispettare i parametri analitici di legge e/o posti in allegato. Additivi e conservanti sono ammessi nel rispetto della normativa vigente.

All'apertura della scatola le carni di tonno devono avere:

- odore: caratteristico e gradevole; non si devono apprezzare odori ammoniacali o di idrogeno solforato;
- colore: il tessuto muscolare deve essere di colore uniforme, di tonalità variante da rosa chiaro a rosso bruno (in relazione al genere inscatolato); non deve presentare altre colorazioni anomale;
- consistenza: i fasci muscolari devono essere ben consistenti e devono essere disposti in fasci concentrici, uniformi nella loro sezione e ben aderenti tra loro;
- le carni non devono presentare lembi di pelle, porzioni di pinne, frammenti di frattaglie o altro materiale estraneo.

L'olio d'oliva deve:

- riempire la scatola e formare un film che copra la superficie del prodotto inscatolato;
- essere limpido, trasparente e di colore giallo chiaro.
- all'atto dell'apertura della scatola il tonno dovrà risultare totalmente immerso nell'olio di oliva, non dovrà emanare odore sgradevole
- E' permessa una tolleranza sul peso netto di prodotto dichiarato del 6%.
- La confezione deve recare l'indicazione del numero (CEE) di riconoscimento veterinario dello stabilimento di produzione.
- Confezioni da kg. 1,5/2 circa.

UOVA PASQUALI

- di cioccolato al latte;
- da gr. 200.

ZUCCHERO SEMOLATO SFUSO E ZUCCHERO IN BUSTE

- conforme alla normativa vigente (Legge n° 139 del 31 marzo 1980).
- contenuto residuo di anidride solforosa non superiore a 15mg/kg;

- assenza di impurità o residui di insetti;
- confezioni da kg.1 per lo zucchero sfuso e in conf. da gr. 5/6 per lo zucchero in buste.

PASTA ALIMENTARE

CARATTERISTICHE GENERALI

Deve trattarsi di prodotto di buona qualità ottenuto dalla trasformazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasti preparati con acqua e con semola di grano duro.

Le confezioni dovranno pervenire intatte e sigillate e dovranno riportare tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente ((D.L. 27 gennaio 1992 n°109 e successive modifiche e Legge 4 luglio 1967 n°580 e successive modifiche).

- La fornitura deve essere prodotta, confezionata, imballata, etichettata, immagazzinata e trasportata in conformità a quanto previsto alle normative e regolamenti vigenti.
- Non deve contenere sostanze aggiunte, né organiche né inorganiche.
- **Non deve trattarsi di prodotti ottenuti da grano transgenico.**
- Deve risultare di recente applicazione, indenne da alterazioni, adulterazioni, sofisticazioni, infestazioni di parassiti animali, vegetali e fungini.
- Deve avere umidità (a 105°) max 30% per le paste alimentari fresche; del 12,5% per le paste secche di semola o all'uovo.
- Deve essere dichiarato esattamente il tempo di cottura.
- Nel tempo massimo di cottura il prodotto deve mantenere la forma e non devono essere presenti spaccature.
- Il grado di spappolamento deve essere basso.
- Deve avere un'elevata tenuta di cottura in relazione ai vari formati, ed un'elevata resa di cottura (a 100° il rapporto tra volume finale e quello iniziale deve essere superiore a 0,4).
- Deve avere un elevato assorbimento dei condimenti.
- Deve avere un basso grado di disfacimento residuo in caso di sosta dopo la cottura.
- Non deve presentare, in modo diffuso, difetti tipo: presenza di macchie bianche e nere; bottatura o bolle d'aria; spezzature o tagli; non deve essere soggetta a facili fratture.
- Devono essere prodotti con una buona tecnica di conservazione.
- I prodotti devono rispettare i parametri analitici previsti da legge e/o posti in allegato.
- Devono essere disponibili tutti i formati richiesti.

TIPOLOGIE DEI PRODOTTI DA FORNIRE E ULTERIORI CARATTERISTICHE

PASTA SECCA DI SEMOLA DI GRANO DURO

- rispondente alle modalità ed ai requisiti previsti dalla legge attuale;
- umidità massima: 12,50%;
- ceneri: minimo 0,70 / massimo 0,90 su cento parti di sostanza secca;
- cellulosa: minimo 0,20 / massimo 0,45 su cento parti di sostanza secca;
- sostanze azotate: minimo 10,50 su cento parti di sostanza secca;
- acidità espressa in gradi: massimo 4;
- di colore ambra, perfettamente essiccata ed esente da muffe e parassiti e con odore e sapore gradevoli;
- non soggetta a facili rotture, con assenza di macchie bianche e nere, bolle d'aria e spezzature e tagli;
- resistenza alla cottura in relazione ai vari formati, allo spessore e alla grossezza;
- durante la cottura la pasta non dovrà divenire collosa, né presentare granulosità vischiose, né intorpidire l'acqua;

- dopo aver raggiunto il giusto grado di cottura e quindi dopo essere stata scolata e lasciata a sé, la pasta dovrà resistere bene per la durata di 20 minuti, mantenendo intatto il nerbo senza disfarsi e senza dar luogo a collosità;
- formati richiesti: sedani, penne, spaghetti, pennine, mezze penne, gobetti, fusilli, farfalle, gramigna, filini, stelline, tempesta, quadretti, anellini, ditalini, farfalline, puntine, diavolini, avemarie, ect.
- confezioni non superiori a kg. 5;

PASTA SECCA ALL'UOVO

- rispondente alle modalità ed ai requisiti previsti dalla legge attuale;
- prodotta esclusivamente con semola di grano duro e con l'aggiunta di almeno quattro uova intere di gallina, prive di guscio, per un peso complessivo non inferiore a gr. 200 di uova, per ogni chilogrammo di semola;
- umidità massima: 12,50%
- ceneri: minimo 0,85 / massimo 1,10 su cento parti di sostanza secca;
- sostanze azotate: minimo 12,50 su cento parti di sostanza secca;
- cellulosa: minimo 0,20 / massimo 0,45 su cento parti di sostanza secca ;
- acidità espressa in gradi: minimo 5 ;
- di colore giallo, perfettamente essiccata ed esente da muffe e parassiti, con odore e sapore gradevoli;
- non soggetta a facili rotture;
- resistenza alla cottura in relazione ai vari formati, allo spessore e alla grossezza;
- durante la cottura la pasta non dovrà divenire collosa, ne presentare granulosità vischiose, ne intorpidire l'acqua;
- dopo aver raggiunto il giusto grado di cottura e quindi dopo essere stata scolata e lasciata a sé, la pasta dovrà resistere bene per la durata di 20 minuti, mantenendo intatto il nerbo senza disfarsi e senza dar luogo a collosità.
- confezioni da gr.500 a kg.5

SEMOLA DI GRANO DURO (semolino)

- rispondente alle modalità ed ai requisiti previsti dalla normativa vigente;
- umidità massima: 14,50% ;
- ceneri: minimo 0,70/ massimo 0,90 su cento parti di sostanza secca;
- sostanze azotate: minimo 10,50 su cento parti di sostanza secca;
- cellulosa: minimo 0,20 / massimo 0,45 su cento parti di sostanza secca;
- indenne da infestanti, parassiti, frammenti di insetti e muffe, corpi estranei, residui di sostanze chimiche nocive o comunque non consentite dalla normativa vigente;
- privo di alterazioni delle caratteristiche organolettiche;
- confezioni da gr. 500 e da kg. 1.

PASTA SECCA DI SEMOLA DI GRANO DURA BIOLOGICA

- **Prodotta con semola di grano duro di coltivazione biologica (Reg. CEE 834/2007 e Reg. CEE 889/2008) conforme alla L. 4.7.67 n. 580 e successive modificazioni.**
- Deve avere aspetto traslucido uniforme, di colore giallo ambrato, aroma e sapore gradevole, frattura vitrea e non farinosa.
- Non deve presentare difetti tipo presenza di macchie bianche o nere, bolle d'aria, spezzature o tagli.
- Deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o da altri agenti infestanti.
- Deve essere garantita la buona tenuta in fase di cottura valutabile attraverso corrispondenza con il tempo di cottura indicato;

- tempo di mantenimento a + 65°C (almeno 20') entro il quale si mantengono le caratteristiche organolettiche;
- Non deve trattarsi di prodotti ottenuti da grano transgenico.
- Confezioni da Kg 1 a Kg 5.

RISO (ORIZA SATIVA)

CARATTERISTICHE GENERALI

- La fornitura deve essere prodotta, confezionata, imballata, etichettata, immagazzinata e trasportata in conformità a quanto previsto alle normative e regolamenti vigenti.
- Deve trattarsi di un prodotto ottenuto dalla lavorazione del risone con completa asportazione della lolla e successiva operazione di raffinazione.
- Il prodotto fornito dovrà essere della qualità, specie e varietà richiesta e non contenere altri semi.
- Deve essere a granella di forma e lunghezza regolare e uniforme, integra, pulita, perfettamente matura e non avariata per eccesso di umidità, di colore giallognolo chiaro su tutta la superficie e per l'intero volume.
- Deve risultare dall'ultimo raccolto, indenne da alterazioni di parassiti animali, vegetali e funginei.
- Non deve essere trattato con agenti chimici o fisici o addizionato con sostanze che possano modificare il colore naturale o alterarne la composizione.
- Deve mantenere buona resistenza alla cottura, i chicchi non devono perdere la forma, deve essere ben indicato sulla confezione il tempo massimo di cottura.
- Deve avere buone caratteristiche organolettiche anche per un certo periodo dopo la cottura e a temperatura di +65°C (deve essere indicato il tempo massimo di permanenza a queste condizioni).
- I prodotti devono rispettare i parametri analitici previsti da legge e/o posti in allegato.

TIPOLOGIE DEI PRODOTTI DA FORNIRE E ULTERIORI CARATTERISTICHE

RISO FINO RIBE PARBOILED

- rispondente ai requisiti previsti dalla normativa vigente (Legge n° 325/58 e successive modifiche ed integrazioni).
- umidità massima 14%;
- chicchi spuntati massimo 4,5%;
- chicchi vaiolati e macchiati al massimo 1 %;
- chicchi rotti massimo 4,5%;
- corpi estranei non commestibili massimo 0,01 %;
- corpi estranei commestibili massimo 0,1 %;
- antiparassitari nei limiti delle vigenti disposizioni di legge;
- tempo di cottura minimo di 14-16 minuti;
- tempo di conservazione minima di 12 mesi;
- confezioni da kg. 1 a kg. 5

ALTRI CEREALI IN GRANI

CARATTERISTICHE GENERALI

- La fornitura deve essere prodotta, confezionata, imballata, etichettata, immagazzinata e trasportata in conformità a quanto previsto alle normative e regolamenti vigenti.
- Il prodotto fornito deve essere della qualità, specie e varietà richiesta e non contenere altri semi.
- Deve essere a granella di forma e lunghezza regolare e uniforme, integra, pulita, perfettamente matura e non avariata per eccesso di umidità.
- Deve risultare dall'ultimo raccolto, indenne da alterazioni di parassiti animali, vegetali e funginei.
- I prodotti devono rispettare i parametri analitici previsti da legge e/o posti in allegato.
- Il prodotto deve rispondere alle caratteristiche generali indicate per il lotto, essere fornito in confezioni originali e sigillate, sulle quali devono essere riportate in etichetta tutte le dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto.
- Nelle confezioni non devono essere presenti corpi estranei.

TIPOLOGIE DEI PRODOTTI DA FORNIRE E ULTERIORI CARATTERISTICHE

LEGUMI SECCHI

- dovranno derivare da coltivazioni tradizionali e biologiche. I legumi biologici dovranno essere garantite e certificate come da regolamento CEE n° 2092/91 e suo recepimento nel D.M. n. 338 del 25/05/92 emanato dal Ministero Agricoltura e Foreste; devono quindi provenire da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi.
- dovranno aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta;
- dovranno essere puliti, di pezzatura omogenea e sani;
- non dovranno presentare attacchi di parassiti, vegetali o animali, muffe, insetti;
- dovranno essere privi di corpi estranei, residui di pesticidi usati in fase di produzione e di stoccaggio;
- dovranno essere uniformemente essiccati;
- esenti da aflatossine.;
- **TIPOLOGIE DA FORNIRE: Ceci secchi. Fagioli secchi borlotti e cannellini, lenticchie secche decorticate**

ORZO (HORDEUM DISTRICHUM)

- Orzo perlato.
- I granelli devono essere arrotondati, di colore bianco-giallo paglierino.

FARINE

CARATTERISTICHE GENERALI

- La fornitura deve essere prodotta, confezionata, imballata, etichettata, immagazzinata e trasportata in conformità a quanto previsto alle normative e regolamenti vigenti.
- Non deve contenere sostanze aggiunte organiche ed inorganiche.
- Non deve contenere farina di cereali diversi.
- Deve risultare indenne da alterazioni di parassiti animali, vegetali e funginei ed infestanti in genere
- Non deve presentare grumi, sapori ed odori acri né rilevarsi la presenza di corpi estranei
- I prodotti devono rispettare i parametri analitici previsti da legge e/o posti in allegato.
- Il prodotto deve rispondere alle caratteristiche generali indicate per il lotto, essere fornito in confezioni originali e sigillate, sulle quali devono essere riportate in etichetta tutte le dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto.

TIPOLOGIE DEI PRODOTTI DA FORNIRE E ULTERIORI CARATTERISTICHE

FARINA DI FRUMENTO TIPO "00"

- prodotta col grano tenero tipo "00";
- rispondente alle modalità ed ai requisiti previsti dalla normativa;
- umidità massima: 14,50% ;
- ceneri: massimo 0,50 su cento parti di sostanza secca;
- glutine secco: minimo 7 su cento parti di sostanza secca;
- indenne da infestanti, parassiti, frammenti di insetti e muffe;
- priva di alterazioni delle caratteristiche organolettiche;
- confezioni da kg. a kg. 5.

FARINA PER POLENTA A COTTURA RAPIDA

- a base di farina di granoturco cotta;
- confezioni da kg 0,5 o kg. 1.

FECOLA DI PATATE

- conforme alle normative vigenti e comunque prodotto da patate fresche;
- confezioni da kg. 1.

PREPARATO PER PURE' DI PATATA IN FIOCCHI

- in fiocchi di prima qualità;
- prodotto esclusivamente dalle patate
- privo di corpi estranei e fiocchi bruciati, proveniente da materie prime sane ed in buone condizioni igieniche ;
- in confezioni da kg. 1.

AROMI

PEPE NERO MACINATO

- dovranno presentarsi sotto forma di polvere, senza grumi, grani interi o altri corpi estranei;
- dovranno presentare il tipico aroma;
- confezioni da gr. 38 circa

ORIGANO SECCO, PORCINI SECCHI

- conformi alla normativa vigente;
- aventi le caratteristiche organolettiche proprie di ciascun vegetale;
- non soggetti ad attacchi di parassiti;
- confezioni da gr. 100 per origano, conf. da kg. 0,5/1 per porcini secchi.

ACQUA E VINO

ACQUA MINERALE

- L'acqua minerale naturale dovrà essere del tipo "acqua minerale naturale" non addizionata di anidride carbonica, ~~oligominerale~~, molto leggera e diluibile, con ~~basso~~ residuo fisso **da 25 a 350** e basso contenuto di sali, con contenuto di minerale tra 50 e 500 mg. per litro.
- Dovrà essere conforme alla seguente normativa: D. Lgs. 105/92, Decreto del Ministero della Sanità n. 542 del 12/11/1992, e successive modifiche ed integrazioni, D.M. 21.3.1973 e successive modifiche e aggiornamenti (imballaggi recipienti).
- Acqua oligominerale naturale prodotta, confezionata ed immagazzinata a norma di legge.
- Confezioni da lt. 0,5 e lt. 1,5.

VINO ROSSO (Sangiovese)

- conforme ai requisiti previsti dalla normativa vigente;
- contenuto in anidride solforosa totale inferiore a 160 mg/litro;
- alcool metilico non superiore a ml. 0,25 ogni ml. 100 di alcool complessivo;
- gradazione 11°
- confezioni in bottiglioni da lt. 1 o lt. 2 e in tetrabric da cc 250

VINO BIANCO (Trebiano)

- conforme ai requisiti previsti dalla normativa vigente;
- contenuto in anidride solforosa totale inferiore a 210 mg/litro;
- alcool metilico non superiore ai ml. 0,20 ogni ml. 100 di alcool complessivo;
- confezioni da lt. 1 o lt. 2

SPUMANTE SECCO E AMABILE

- conforme ai requisiti previsti dalla normativa vigente;
- confezioni in bottiglie da lt.0.750

OLI ALIMENTARI

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

- denominazione prevista dalla normativa vigente;
- ottenuto meccanicamente dalle olive, attraverso la spremitura a freddo, esente da manipolazioni chimiche, dovrà aver subito soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione;
- perfettamente filtrato, limpido e brillante;
- privo di sedimento, difetti o alterazioni;
- acidità espressa in acido oleico inferiore o uguale a 1 gr/100 gr;
- che all'esame organolettico rilevi gusto gradevole e delicato, caratteristico del frutto, con odore leggero e fragrante;
- confezioni da lt. 1 a lt. 5.

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE E DI ARACHIDI

- rispondente ai requisiti di qualità e di composizione previsti dalla normativa vigente;
- prodotto da una sola specie;
- esente da coloranti aggiunti;
- confezioni da lt.1 per l'olio di girasole; da lt.5 e da lt. 1 l'olio di arachide.

PRODOTTI BIOLOGICI

CARATTERISTICHE GENERALI DEI PRODOTTI BIOLOGICI

Per prodotto biologico si intende l'alimento derivato da coltivazioni biologiche garantite e certificate come da regolamento CEE n° 2092/91 e suo recepimento nel D.M. n. 338 del 25/05/92 emanato dal Ministero Politiche Agricole e Forestali. In ambito di Regione Emilia Romagna si segnalano:

L.R.- n.29/2002 Norme per il settore agroalimentare lotta integrata "Valorizzazione dei prodotti agroalimentari della R.E.R ottenuti con tecniche rispettose dell'ambiente e della salute dei consumatori".

L.R. n. 28 del 02/08/1997 Norme per il settore agroalimentare biologico

I prodotti dell'agricoltura biologica devono:

- provenire da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi .
- essere caratterizzati da un tenore in nitrati inferiore rispetto agli altri prodotti provenienti dall'agricoltura convenzionale
- devono essere reperiti presso aziende sottoposte ai controlli di cui D.M. 17915/GL 775 del 31/12/92

Sulle confezioni dei prodotti, siano esse cassette, sacchi, ecc., dovranno essere esposti:

- lotto di prodotto nei casi previsti dalla legge
- produttore e luogo di produzione
- ente certificatore con numero di riconoscimento come previsto dalle normative
- data di scadenza o termine minimo di conservazione nei casi previsti dalla legge.

TIPOLOGIE DEI PRODOTTI DA FORNIRE E ULTERIORI CARATTERISTICHE

SUCCO DI PRUGNA (da ml. 0.750)

LEGUMI SECCHI BIOLOGICI: CECI, LENTICCHIE , FAGIOLI BORLOTTI

SEMI DI SESAMO

ORZO PERLATO

FARRO

PRODOTTI DIETETICI

BISCOTTO GRANULATO (primi mesi)

Confezioni da gr. 350.

BISCOTTI SENZA ZUCCHERO

Conf. da gr. 350.

CREMA DI RISO PRECOTTA

Confezioni da gr. 200.

CREMA DI MAIS E TAPIOCA

Confezioni da gr. 200.

CORN FLAKS DA GR. 500

DOLCIFICANTE

- bustine da gr. 1 in conf. da gr. 150

OMOGENEIZZATI DI CARNE

Confezioni da gr. 80 nei gusti manzo, vitello, pollo, tacchino, agnello e coniglio.

OMOGENEIZZATI DI PESCE

Confezioni da gr. 80

OMOGENEIZZATI AL FORMAGGIO

Formaggini ipolipidici in confezioni da gr. 80.

OMOGENEIZZATI DI FRUTTA

Confezioni da gr. 80 nei gusti pera, mela, albicocca, banana e frutta mista.

PRODOTTI SENZA GLUTINE (PER CELIACI)

- PASTA da gr. 500
- PASTA ALL'UOVO (tagliatelle) da gr. 250
- MINISTRINA da gr. 250
- BASE PER PIZZA conf. 2 pezzi da gr 300
- BASE PER LASAGNE conf. da gr. 250
- FARINA conf. da kg. 1/0.5
- PANE monoporzione da gr. 40/50 circa
- PANGRATTATO conf. da gr. 250
- FETTE BISCOTTATE conf. da gr. 240
- PIADINA conf da n. 2 pezzi da gr. 80 ognuna
- DOLCI MONOPORZIONE conf. da n. 4 pz da gr. 50

SCHEDE TECNICHE PRODOTTI ALIMENTARI LOTTO N. 4

Verdure surgelate, paste alimentari surgelate e gelato

VERDURE SURGELATE

La produzione, il confezionamento e la distribuzione della verdura surgelata da fornire dovranno essere effettuati secondo le norme di legge vigenti in materia (D.L. n°110 del 27/01/92 attuazione direttiva Cee 89/108).

La verdura surgelata dovrà essere:

- di prima qualità, privi di corpi estranei, intatti, provenienti da materie prime sane, in buone condizioni igieniche, di adeguata qualità merceologica;
- privi di additivi chimici, germi patogeni e/o loro tossine nonché di qualunque sostanza che possa compromettere la conservazione dei prodotti
- consegnati in confezioni originali chiuse dal fabbricante o dal confezionatore, preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto

Dovranno inoltre presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

La temperatura dovrà essere mantenuta in tutti i punti del prodotto ad un valore pari o inferiore a -18°C e i veicoli adibiti al trasporto dovranno essere muniti di apparecchiature atte a uniformare e mantenere le condizioni di temperatura prescritte per tutta la durata del trasporto, nonché a ristabilirle nel più breve tempo possibile dopo ogni operazione di carico e scarico.

La ditta aggiudicataria dovrà garantire nella maniera più assoluta e totale il rispetto della catena del freddo e saranno respinti i prodotti che presentano scongelamenti o altri segni visibili di deterioramento.

Tipologie dei prodotti: *basilico, bieta erbetta, carciofi a spicchi, carote a disco, carote baby intere, cavolfiori a rosette, fagiolini finissimi, finocchio a spicchi, funghi champignons tagliati, minestrone 12 verdure (senza legumi), patate a , piselli finissimi, spinaci, zucchine a disco.*

Le confezioni dovranno essere da kg. 2,5 circa.

Per il basilico le confezioni dovranno essere da kg. 1 a kg 2,5 circa

VERDURE SURGELATE BIO

Oltre alle caratteristiche delle verdure surgelate, indicate nel precedente comma, devono rispettare anche le seguenti.

Per prodotto biologico si intende l'alimento derivato da coltivazioni biologiche garantite e certificate come da regolamento CEE n° 2092/91 e suo recepimento nel D.M. n. 338 del 25/05/92 emanato dal Ministero Politiche Agricole e Forestali. In ambito di Regione Emilia Romagna si segnalano:

L.R.- n.29/2002 Norme per il settore agroalimentare lotta integrata “Valorizzazione dei prodotti agroalimentari della R.E.R. ottenuti con tecniche rispettose dell’ambiente e della salute dei consumatori”.

L.R. n. 28 del 02/08/1997 Norme per il settore agroalimentare biologico

I prodotti dell'agricoltura biologica devono:

- provenire da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi .
- essere caratterizzati da un tenore in nitrati inferiore rispetto agli altri prodotti provenienti dall'agricoltura convenzionale
- devono essere reperiti presso aziende sottoposte ai controlli di cui D.M. 17915/GL 775 del 31/12/92

Sulle confezioni dei prodotti, siano esse cassette, sacchi, ecc., dovranno essere esposti:

- lotto di prodotto nei casi previsti dalla legge
- produttore e luogo di produzione
- ente certificatore con numero di riconoscimento come previsto dalle normative
- data di scadenza o termine minimo di conservazione nei casi previsti dalla legge

Tipologie dei prodotti: *fagiolini finissimi bio, minestrone bio, piselli fini bio, spinaci bio.*

Le confezioni dovranno essere da kg. 2,5 circa.

PASTA ALIMENTARE SURGELATA

PASTA FRESCA ALL’UOVO SURGELATA

Il termine pasta fresca non fa riferimento alla data di produzione ma solo al grado di umidità previsto da legge (Umidità Massima 30% se in confezioni sigillate).

I prodotti al momento della consegna devono avere una vita residua non inferiore al 50%.

Le confezioni devono essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere evitando avanzi sfusi di prodotto.

Il prodotto deve essere ben formato e ben tagliato, integro, omogeneo, senza difetti dovuti a manipolazioni errate o imperfette procedure di lavorazione.

La **pasta all’uovo** deve essere prodotta esclusivamente con semola e con uova intere digallina, prive di guscio, per un peso complessivo non inferiore a gr. 200 di uova per ogni kg di semola, secondo quanto previsto dalla Legge 580/67 e successive modificazioni.

PASTA FRESCA ALL’UOVO RIPIENA

Deve avere le stesse caratteristiche della pasta all’uovo surgelata.

Non sono ammessi additivi, coloranti e conservanti.

Deve essere confezionata in confezioni originali, sotto vuoto (s/v) o in atmosfera controllata (atm/p).

Gli ingredienti devono essere ben indicati in etichetta.

Deve essere fornita con ripieni di verdura, latticini o carne.

L'umidità non deve essere superiore a 7° per i prodotti con ripieni a base di carne e non superiore a 6° per gli altri.

Colore giallo intenso tipico della pasta all'uovo, assenza di colorazioni anomale o eccessivi

La percentuale di ripieno non deve essere inferiore al 32%.

Resa del prodotto in cottura intorno al 35%

Il termine minimo di conservazione dovrà essere non oltre 18 mesi dalla data di produzione

Formati richiesti: ravioli, cappelletti e/o tortellini (cappelletti di carne o formaggio romagnoli).

Confezioni da: Kg 1, Kg 3, Kg 5. i cui imballaggi dovranno risultare idonei al contatto con alimenti secondo le normative vigenti.

CARATTERISTICHE PARTICOLARI DEL RIPIENO

Tortellini alla carne:

Ricotta fresca 20%

Pane gratugiato 20%

Mortadella 20%

Prosciutto 15%

Ravioli con spinaci:

ricotta fresca 40%

spinaci 25%

pane gratugiato 15%

grana padano 20%

aromi: noce moscata

GELATO

Il gelato richiesto dovrà essere una miscela a base di acqua (usata per produrre i gelati alla frutta) e a base di latte pastorizzato e/o aromi naturali previsti dalla legge (cioccolato, mandorle, caffè vaniglia, caramello). Sono ammesse come addensanti e coloranti solo le sostanze previste dalle normative vigenti. Non è ammesso l'uso di coloranti.

Gli alimenti utilizzati dovranno corrispondere qualitativamente e igienicamente ai requisiti di quelli già elencati nel capitolato.

Il prodotto dovrà essere preparato, confezionato, trasportato in conformità alle normative vigenti e rispettati i parametri microbiologici elencati nella allegata tabella.

Conf. Da kg. 1.

SCHEDE TECNICHE PRODOTTI ALIMENTARI
LOTTO N. 5

Prodotti ittici surgelati e congelati

PESCE SURGELATO

La merce dovrà essere di 1^ qualità e dovrà corrispondere ai requisiti prescritti dalle vigenti leggi e regolamenti in materia. Il processo di congelamento dovrà risultare conforme alle tecniche moderne, così come regolato dal decreto ministeriale 15 Giugno 1971, mentre dovrà essere garantita la continuità "della catena del freddo" a norma del D.M. 20.06.1972 e dal D.M. 29.01.1981.

I caratteri organolettici del pesce devono presentarsi perfetti, pertanto il prodotto deve essere esente da forme patogene con particolare riferimento agli agenti patogeni delle tossinfezioni alimentari; i prodotti forniti dovranno avere odore e sapore caratteristici della specie di appartenenza.

PESCE CONGELATO

Tutto il pesce dovrà essere prodotto, confezionato, imballato, trasportato ed etichettato secondo le norme di legge vigenti in materia al momento della consegna.

Tutti i prodotti dovranno possedere i requisiti microbiologici riportati nella tab.min.n° 81/1978, nonché quelli raccomandati dal I.C.M.S.F, comunque rispondere ai requisiti delle tabelle riportate nel capitolato.

Tutti i prodotti dovranno essere IQF (ogni pezzo dovrà essere congelato individualmente) o IWP (confezionato singolarmente) oppure Interleaved (fra uno strato e l'altro di prodotti sarà posta una pellicola tassativamente di colore blu) ed in confezioni sigillate dal produttore per garantirne l'origine. Di ogni prodotto il fornitore dovrà fornire relativa scheda tecnica in cui andrà riportato lo stabilimento produttore oltre, a tutte le caratteristiche del prodotto stesso.

Per ogni tipologia di prodotto, una volta accertata l'idoneità degli standards igienico-sanitari e qualitativi, la stabilimento di produzione dovrà rimanere sempre lo stesso durante l'intero periodo della fornitura.

Tutti i prodotti dovranno essere:

- in buono stato di conservazione
- eviscerati e, quando previsto, decapitati e completamente spellati

I filetti dovranno essere completamente privi di lische.

Il prodotto ittico dovrà presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza e la glassatura dovrà formare uno strato uniforme e continuo.

La pelle dovrà presentare le colorazioni tipiche della specie, dovrà essere tesa, ben aderente ai tessuti sottostanti, integra ed esente da lacerazioni.

La forma dovrà essere quella tipica della specie, l'odore dovrà essere gradevole e divenire apprezzabile dopo aver portato il pesce ad una temperatura di 15/20° e comunque gradevole come sapore e senza retrogusti anomali.

La consistenza della carne dovrà essere soda ed elastica e sarà valutata quando la temperatura del pesce avrà raggiunto quella dell'ambiente. Il prodotto deve essere esente da organismi geneticamente modificati, mediate applicazioni biotecnologiche.

La temperatura dovrà essere mantenuta in tutti i punti del prodotto congelato ad un valore pari o inferiore a -18°C e i veicoli adibiti al trasporto dovranno essere muniti di apparecchiature atte a uniformare e mantenere le condizioni di temperatura prescritte per tutta la durata del trasporto stesso, nonché a ristabilirle nel più breve tempo possibile. dopo ogni operazione di carico e scarico.

La ditta fornitrice 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; i prodotti che al momento dell'uso non presentassero i requisiti sopra richiamati o presentassero segni di cattiva conservazione, saranno restituiti al fornitore; saranno altresì restituiti i tranci o filetti che presentano grumi di sangue, pinne o resti di pinne, residui addominali o parti di addome, colorazioni anormali e attacchi parassitari.

Le date di scadenza dei prodotti non potrà essere inferiore a mesi 12 dalla data dell'effettiva consegna.

La glassatura dovrà corrispondere alle percentuali di sotto riportate e il controllo per la sua determinazione farà riferimento alla circolare del Ministero della Sanità 703/5564 del 6/01/90

Le sostanze aggiunte come gli additivi, non dovranno essere superiori ai limiti consentiti in base alla normativa vigente: decr.MINISAN N. 209 DEL 27/02/1996

I parametri delle caratteristiche chimiche e microbiologiche devono essere nei limiti dei valori previsti dalle leggi vigenti

Le tipologie, pezzature e glassature richieste sono di sotto riportate e comunque il peso netto è da determinarsi con il metodo ufficiale indicato dai ISS (method of analysis of AOAC 18.002) come anche previsto dall'art 67 del dpr 327/80 (scarto in meno sul peso dichiarato).

Tipologia di pesce	PEZZATURA	GLASSATURA	PROVENIENZA
SEPIA (Sepia officinalis)	gr. 20/50	20/30%	Oceano atlantico FAO 34-37
FILETTO DI NASELLO (Merluccius capensis)	gr.120/150	5%	Atlantico Sud Est Zona FAO 47

FILETTO DI PLATESSA N. 3L* (Pleuronectes platessa) Per pezzatura 3L si intende la parte ventrale della Platessa che è anche la più grande.	gr. 120/250	20%	Atlantico Nord Zona FAO 27
FILETTO DI HALIBUT (Reinhardtus hippoglossus)	1) gr. 150/300 2) gr. 300/500	20%	Atlantico Nord Zona FAO 21-27
FILETTO DI MERLUZZO senza pelle (Gadus morhua)	gr. 150/300	5%	Atlantico del nord, zona FAO 27
CUORE DI MERLUZZO (Macruronus novaezelandiae)	gr. 150/300		Atlantico del nord, zona FAO 27 oppure FAO 81
CODA DI ROSPO DECAPITATA (Lophius piscatorius)	gr. 150/200	5%	Atlantico orientale Zona FAO 27- 34- 47
FILETTO DI ROMBOLINO (Psettodes spp)	gr. 120/150		Atlantico orientale FAO 34

SCHEDE TECNICHE PRODOTTI ALIMENTARI LOTTO N. 6

Pane e prodotti da forno

PANE FRESCO, PRODOTTI DA FORNO E DI PASTICCERIA

CARATTERISTICHE GENERALI

La fornitura si riferisce esclusivamente a pane fresco che dovrà essere di produzione giornaliera, consegnato a temperatura ambiente, non caldo né riscaldato.

Non dovrà essere stato conservato con il freddo o con altre tecniche e successivamente rigenerato.

La farina destinata alla panificazione dovrà essere di grano tenero di tipo O e possedere tutte le caratteristiche fissate dalla normativa vigente che disciplina la lavorazione e il commercio degli sfarinati, del pane e delle paste alimentari (Legge 4 luglio 1967 n°580 e successive modifiche).

La manipolazione, la lievitatura e la cottura del pane dovranno essere particolarmente curate al fine di ottenere un prodotto ottimo sotto ogni aspetto e comunque rispondente pienamente a tutte le prescrizioni in materia richieste dalle disposizioni di legge e di regolamento, nonché alle norme igieniche e tecniche stabilite dalle autorità di controllo.

Il pane non dovrà contenere additivi chimici e dovrà avere:

- odore e sapore gradevoli (mai rancido);
- crosta liscia, non soffiata, di colore vivo, dorato, lucente e friabile che alla rottura dovrà risultare croccante, leggermente sbriciolata, ma aderente alla mollica;
- mollica bianca, senza macchia, soffice, elastica, porosa e omogenea.

L'impasto del pane dovrà risultare privo di grumi di farina e dall'esame microscopico non dovranno risultare presenti elementi estranei ne, tanto meno, farine di semi nocivi.

Il pane dovrà essere confezionato in monoporzione con apposito involucro microforato e dovrà essere consegnato in appositi contenitori idonei al trasporto degli alimenti, lavabili e muniti di copertura a chiusura, ben puliti e sanificati dalla ditta fornitrice.

TIPOLOGIE DEI PRODOTTI DA FORNIRE E ULTERIORI CARATTERISTICHE

PANE A FETTE DI TIPO COMUNE

- prodotto con farina di grano di tipo 0, acqua, lievito e sale, con crosta fine e dorata, con mollica soffice, omogenea, asciutta e senza macchie;
- confezioni da gr. 500/1 kg a fette imbustato.

PANINI DI TIPO COMUNE

- prodotti con farina di grano di tipo 0, acqua, lievito e sale, con crosta fine e dorata, con mollica soffice, omogenea, asciutta e senza macchie;
- confezioni da gr. 40/50 imbustati.

PANINI ALL'OLIO

- prodotti con farina di tipo 0, acqua, lievito, sale e con aggiunta di olio di oliva;
- sostanza grassa totale riferita a sostanza secca non inferiore al 4,5%;
- panini da gr. 40/50 non imbustati singolarmente .

PANINI AL LATTE

- prodotto con farina di tipo 0 con aggiunta di latte fresco pastorizzato intero;
- confezioni da gr.30, 40, 50, imbustato. .

PANE INTEGRALE

- prodotto con farina di tipo 0 con aggiunta di farina integrale (min. 1%);
- confezioni imbustate a fette da gr. 500 o kg. 1

FOCACCIA A CHILO

- prodotto di produzione giornaliera,
- confezionato con farina 0,00, acqua, lievito, sale e olio extra vergine di oliva,
- non conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato,
- il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie,
- pezzature di circa kg. 1.

PIADINA ROMAGNOLA FRESCA

- Deve essere prodotta con farina di grano tenero con aggiunta di acqua, sale, olio extra vergine di oliva.
- Il prodotto deve risultare fresco, non sottoposto a congelamento, in alcun modo deve essere alterato e presentare difetti d'aspetto, sapore o altro dovuti a cause anomale.
- Deve essere morbida, senza bruciature della pasta e di non elevato spessore e di giusta salatura.
- Il prodotto deve essere fornito in confezioni originali, chiuse, sulle quali devono essere riportate in etichetta tutte le dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto richiesto.
- Il prodotto deve avere breve conservazione e deve essere consegnato entro n. 10 giorni dalla data di produzione.

CIAMBELLA - DOLCI MONOPORZIONE – MIGNON – FAVE DEI MORTI- CASTAGNOLE-CROSTATA

i generi alimentari impiegati dovranno essere freschi, di primissima qualità e genuini.

PAN DI SPAGNA FRESCO

- prodotto fresco di pasticceria
- confezionato con alimenti freschi, in forme rettangolari
- la pasta dovrà essere soffice e lievitato ad opera d'arte.

SCHEDE TECNICHE PRODOTTI ALIMENTARI LOTTO N. 7

Frutta e Verdura fresche da agricoltura tradizionale

VERDURA FRESCA, FRUTTA FRESCA E PATATE

CARATTERISTICHE GENERALI

I prodotti offerti devono derivare dal sistema della **lotta integrata**; i produttori dovranno uniformarsi ai disciplinari di produzione integrata come previsto dalla legge Regionale 29/92 in conformità a tecniche rispettose dell'ambiente e della salute dei consumatori così come previsto dall'art. 5 comma 1 della predetta legge.

Qualora sul mercato non fosse possibile reperire prodotti a lotta integrata, potranno essere accettati prodotti non derivanti dal su detto sistema.

In ogni caso tutti i prodotti richiesti devono essere freschissimi e di prima qualità.

Per qualità si intende: qualità igienica, nutrizionale, organolettica e merceologica.

La merce dovrà essere consegnata in imballaggi ben puliti e in conformità alla normativa vigente, ogni imballaggio dovrà recare:

- l'identificazione dell'imballatore e/o dello speditore;
- la denominazione del prodotto se il contenuto non è visibile dall'esterno e la denominazione della varietà;

- il paese d'origine del prodotto ed eventualmente la zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale;
- la categoria e il calibro del prodotto espresso dai valori minimo e massimo dei diametri o delle circonferenze.

CARATTERISTICHE PARTICOLARI

FRUTTA ALLO STATO FRESCO

I prodotti da fornire dovranno essere di prima qualità, essere giunti a naturale compiuta maturazione fisiologica e commerciale idonea per il pronto consumo, selezionati in modo omogeneo ed accurato, interi, sani e ben puliti, privi di parassiti e di alterazioni dovute ai parassiti, di umidità esterna anormale, di odori e sapori estranei, senza tracce di appassimento, alterazioni, guasti, ammaccature e dovranno avere pezzatura uniforme.

Dovranno presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie e delle varietà richieste ed avere le seguenti grammature: gr. 180/230 le mele, le pere, le arance e le pesche, gr. 90/100 le albicocche ed i mandarini, gr. 150-200 le banane e gr. 100-130 i limoni.

La frutta dovrà essere consegnata a peso netto nell'imballaggio d'uso di mercato e precisamente: arance, mandarini, limoni e mele in casse; albicocche, pere, pesche, cachi, ciliege, fichi, uva in padelle;

Il contenuto di ogni imballaggio dovrà essere omogeneo e comprendere soltanto frutta della stessa provenienza, varietà classe e calibro e avente un grado di maturazione uniforme.

Non saranno accettati prodotti che:

- a) abbiano subito particolari trattamenti tecnici artificiali atti a modificare il naturale processo di maturazione e a favorire le colorazioni e la consistenza,
- b) siano stati trattati con sostanze chimiche nocive o comunque non consentite dalle leggi vigenti in materia,
- c) presentino tracce di appassimento, alterazioni e fermentazioni anche incipienti.

VERDURA ALLO STATO FRESCO

Tutti gli ortaggi in gemere dovranno presentare le precise caratteristiche merceologiche della specie ed in particolare dovranno essere:

- interi, sani (non saranno accettati prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo), freschissimi e di prima qualità, ben asciutti, privi di altri corpi o prodotti eterogenei e di terrosità;
- mondati (secondo gli usi del mercato locale) di parti non direttamente utilizzabili come i gambi, i peduncoli, le radici e le foglie non commestibili o comunque eccessive;

Il contenuto di ogni imballaggio dovrà, inoltre, essere omogenea e comprendere esclusivamente ortaggi della stessa provenienza, varietà e calibro e sostanzialmente dello stesso grado di sviluppo e colorazione.

Non saranno accettati ortaggi che:

- a) presentino tracce di appassimento, alterazioni e fermentazioni anche incipienti;
- b) siano stati trattati con sostanze chimiche nocive o comunque non consentite dalle leggi vigenti in materia.

PATATE

Le patate da fornire dovranno avere morfologia uniforme con peso minimo di gr. 150 e massimo di gr. 200 per tubero e dovranno avere le caratteristiche proprie di ogni singola varietà nazionale, continentale, insulare od estera. I tuberi dovranno essere selezionati per qualità e pezzatura e le singole

partite dovranno essere formate esclusivamente da tuberi appartenenti ad una sola varietà. Il peso minimo dei singoli tuberi potrà essere inferiore a quello stabilito soltanto nel caso sia richiesta la fornitura di "produzione novella".

Dovranno risultare pulite, senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco.

Non dovranno presentare tracce di inverdimento epicarpale, di germogliazione incipiente, né di germogli filanti e non dovranno avere odore o sapore particolari di qualunque origine, avvertibili prima o dopo la cottura.