

CARATTERISTICHE TECNICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

1. Tipologia delle derrate

Le derrate alimentari, al fine di garantire un'uniformità qualitativa sotto i profili sensoriale e igienico, devono avere caratteristiche merceologiche e igieniche conformi ai requisiti imposti dalle normative vigenti applicabili.

È tassativamente vietata la fornitura di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM).

Tutte le derrate devono seguire quanto prescritto dal punto C a. 1 del CAM.

Non è consentita la somministrazione di 'carne ricomposta' di alcun tipo (né bovina, né ittica, né avicola), né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

Le specificità merceologiche oggetto della fornitura sono suddivise come di seguito specificato.

Prodotti biologici

Categoria che definisce un sistema di gestione dell'azienda agricola e di produzione agroalimentare basato sull'interazione tra le migliori pratiche ambientali, un alto livello di biodiversità, la salvaguardia delle risorse naturali, l'applicazione di criteri rigorosi in materia di benessere degli animali. I prodotti biologici devono essere certificati secondo il regolamento CEE 834/2007 e ss.mm.

Essi sono contrassegnati dall'apposito simbolo, il quale testimonia che: il prodotto sia stato ottenuto secondo le indicazioni della normativa comunitaria; per i prodotti trasformati, almeno il 95% degli ingredienti di origine agricola sia stato prodotto con metodo biologico; la produzione è sottoposta al controllo di un organismo di certificazione autorizzato dal Ministero dell'Agricoltura secondo procedure definite.

Per gli alimenti biologici in imballaggio preconfezionato provenienti dagli Stati membri dell'UE l'uso del logo è obbligatorio, mentre su quelli provenienti da paesi terzi è facoltativo.

In aggiunta alle indicazioni obbligatorie per legge per tutti i prodotti alimentari, nello stesso campo visivo del logo devono essere collocati il codice dell'organismo di controllo, il riferimento all'autorizzazione del Ministero dell'Agricoltura e, in Italia, il numero di codice attribuito all'operatore controllato.

1

SQNPI - Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata

Il SQNPI individua le produzioni agroalimentari ottenute attraverso metodologie di produzione integrata, in conformità alla Legge n. 4/2011, articolo 2, comma 3, e al DM 8 maggio 2014, e s.m.i., che rispettano l'ambiente e la salute dell'uomo, quindi con l'impiego ridotto dei prodotti chimici e l'impiego razionale e ottimale delle tecniche agronomiche e di allevamento per garantire le migliori caratteristiche qualitative e di salubrità.

DOP – Denominazione di origine protetta: è un nome che identifica un prodotto originario di un luogo determinato, la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico ed ai suoi intrinseci fattori naturali e umani e le cui fasi di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata. Le DOP, contrassegnate dal marchio istituito dalla Commissione europea, devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo previsto dal Regolamento UE n.1151/2012. I produttori di ciascuna DOP italiana devono quindi essere sottoposti al controllo dell'Organismo di certificazione autorizzato dal Ministero dell'Agricoltura.

IGP – Indicazione geografica protetta

E' un nome che identifica un prodotto originario di un determinato luogo, regione o paese, alla cui origine geografica sono essenzialmente attribuibili una data qualità, la reputazione o altre caratteristiche, e la cui produzione si svolge per almeno una delle sue fasi nella zona geografica delimitata. Il disciplinare, oltre a definire il metodo di produzione, stabilisce quali parti del processo produttivo debbano avvenire nella zona geografica delimitata. Le IGP, contrassegnate dal marchio istituito dalla Commissione europea, devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo previsto dal

Regolamento UE n. 1151/2012. I produttori di ciascuna IGP italiana devono quindi essere sottoposti al controllo dell'Organismo di certificazione autorizzato dal Ministero dell'Agricoltura.

COMES - Prodotti del commercio equo e solidale

Sono i prodotti conformi a quanto definito nella Comunicazione della Commissione del 5 maggio del 2009. I prodotti offerti devono essere importati e distribuiti dalle Organizzazioni di Commercio Equo e Solidale certificate dal WFTO (World Fair Trade Organization) ex IFAT (International Federation for Alternative Trade), o dal FLO (Fair Labelling Organization), o altri sistemi equivalenti.

Chilometro zero

Distanza tra terreno coltivato/sito dell'allevamento e centro di cottura, o interno o esterno, di max 200 km;

Filiera corta

Si intende sia la vendita diretta tra produttore primario o associazioni di produttori primari e centro di preparazione del pasto, sia la vendita tra l'impresa che gestisce la piattaforma per la distribuzione dei prodotti, purché questa si configuri come unico intermediario con il produttore primario e centro di preparazione del pasto e purché la piattaforma sia collocata entro il Km 0 come sopra definito. Nel caso dei prodotti locali trasformati il 'produttore' è l'azienda di trasformazione, che utilizza materie prime o i principali ingredienti del prodotto trasformato, locali (ovvero prodotti da Km 0). Ad esempio: farina, pasta, pane, biscotti realizzati con grano Km 0; prosciutto o simili realizzati con carni suine a Km 0; olio da ulivi a Km 0.

2. Rintracciabilità, etichettatura ed igiene degli alimenti

Il fornitore si fa garante che tutti gli operatori del settore agro-alimentare adempiano all'obbligo di assicurare la rintracciabilità di qualsiasi sostanza destinata a far parte di un alimento o di un mangime e di disporre sistemi di registrazione per documentare la destinazione dei propri prodotti, sulla base di quanto stabilito dal Regolamento (CE) N. 178 del 2002.

Tali informazioni devono essere sempre a disposizione delle autorità competenti al fine di permettere una facile individuazione del percorso compiuto dai prodotti alimentari, per evidenziare eventuali rischi e per organizzare un rapido ed efficace ritiro dal mercato di prodotti difettosi, qualora emergessero inconvenienti verificatisi nel corso del processo produttivo, tali da mettere a repentaglio la salute pubblica.

Ogni fase di produzione e manipolazione di un alimento deve essere sottoposta ad un processo di valutazione ed analisi per definirne il rischio; il fornitore ha l'obbligo di gestire ogni potenziale rischio dandone un'adeguata potenzialmente connesso e corretta informazione.

L'etichettatura dei prodotti confezionati deve essere conforme alle norme vigenti (Reg. UE 1169/2011 e ss. mm.e integrazioni) ed alle norme specifiche di ciascuna classe merceologica, complete e in lingua italiana.

3. Requisiti qualitativi delle principali derrate

Tutte le sostanze alimentari fornite, compresi i prodotti dietetici destinati a un'alimentazione particolare, devono essere prodotte conformemente alle normative vigenti e possedere caratteristiche qualitative, igienico-sanitarie e merceologiche conformi alle norme legislative nazionali e comunitarie nonché alle norme UNI di riferimento ove presenti.

Per tutti i prodotti consegnati devono essere garantite le procedure di rintracciabilità disposte dal Regolamento CE 178/2002.

I prodotti di origine animale devono essere dotati di bollatura sanitaria/marchio di identificazione come da Reg CE 853/2004 e Reg. CE 854/ 2004.

Residui di antiparassitari, miglioratori alimentari, quali additivi, aromi, enzimi, conservanti, coloranti, antiossidanti ed emulsionanti sostanze inibenti, sostanze imbiancanti, possono essere presenti solo se conformi, qualitativamente e quantitativamente, ai limiti prescritti da legge.

Devono essere rispettati i tenori massimi di contaminanti chimici previsti dal regolamento CE/1881/2006 e ss.mm. e integrazioni (Reg. CE 1126/2007, Reg CE565/2008) e le indicazioni contenute nella

Raccomandazione della Commissione Europea relativa al controllo della presenza di sostanze chimiche negli alimenti.

Tutti i prodotti devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie (consistenza, odore, colore e sapore).

Tutti i prodotti devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine; dovranno risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe, altri agenti infestanti ed eventuali impurità e corpi estranei.

Le derrate alimentari utilizzate dall'Appaltatore per la preparazione dei pasti devono garantire l'assenza di organismi geneticamente modificati (OGM), in conformità a quanto stabilito dalla legislazione vigente.

4. Confezionamento e trasporto

Contenitori, imballaggi ed in genere tutti i materiali a contatto con gli alimenti devono essere conformi alle norme vigenti, nazionali e comunitarie.

La confezione e gli imballaggi devono essere nuovi, integri e senza alterazioni manifeste, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio. Le confezioni dei prodotti consegnati devono garantire un'adeguata protezione del prodotto e alla consegna devono risultare integre, chiuse all'origine, senza segni di manomissione, fori e perdita di sottovuoto; se in latta non devono presentare difetti come ammaccature, ruggine, corrosioni interne, rigonfiamenti. I prodotti consegnati dovranno essere privi di corpi estranei, muffe, sudiciume, parassiti, difetti merceologici, odori, sapori, consistenza o colorazioni anomale.

Il trasporto deve avvenire rispettando le condizioni di temperatura ottimali e raccomandate per i diversi prodotti.

Al fine di ridurre la quantità di rifiuti l'appaltatore dovrà utilizzare imballaggi (secondari e terziari) a rendere o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume, conformemente a quanto previsto alla lettera C, punto a. 5 dei CAM.

5. Derrate

A) ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

Dovranno essere consegnati in confezioni sottovuoto, in materiale trasparente, regolarmente etichettati e non dovranno presentare eccessiva sierosità all'interno dell'involucro (non superiore al 3%).

CARNE BOVINA

Deve essere biologica per almeno il 50% in peso oltre ad almeno ulteriore 10%, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero dell'Agricoltura con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP, o IGP o «prodotto di montagna».

Si richiede la fornitura di carni refrigerate di vitellone o scottona in età compresa tra i 16 e 24 mesi provenienti da carcasse appartenenti a: categoria A, con classe di conformazione E o U e stato di ingrassamento 2 o 3.

Le carni dovranno provenire da bovini nati e allevati, sul territorio nazionale/comunitario, macellati/sezionati sul territorio nazionali presso stabilimenti riconosciuti CE.

Le carni dovranno avere colore lucente rosso-rosa e consistenza sodo-compatta; i tagli dovranno essere privi di scarto o grasso di copertura, dovranno essere consegnati in confezioni sottovuoto, in materiale trasparente, regolarmente etichettati e non dovranno presentare eccessiva sierosità all'interno dell'involucro (non superiore al 3%) , né liquido di colore bruno, verdastro o odore acre.

Deve essere garantito l'uso dei seguenti tagli:

- fesa;
- sottofesa;
- scamone;

- noce;
- filetto;
- lombo;
- girello di spalla;
- muscolo posteriore e anteriore;
- polpa di spalla.

VITELLONE MACINATO MAGRO PER RAGU' /POLPETTE/POLPETTONI/ HAMBURGER

Si richiede la fornitura di carni macinate prodotte con carni refrigerate di vitellone, in età compresa tra i 16 e 24 mesi proveniente da carcasse appartenenti a: categoria A, con classe di conformazione E o U e stato di ingrassamento 2 o 3.

Le carni dovranno provenire da animali nati e allevati, sul territorio nazionale/comunitario, macellati/sezionati sul territorio nazionale presso stabilimenti riconosciuti CE.

Il prodotto deve partire da tagli magri, la carne deve essere di colore rosa, non deve presentare anomalie o iridescenze rosso brillante, deve presentare grasso compatto e di colore bianco candido, senza colore o odore anomalo; non deve essere ottenuto da carni separate meccanicamente.

Dovranno essere consegnati in confezioni sottovuoto, in materiale trasparente, regolarmente etichettati e non dovranno presentare eccessiva sierosità all'interno dell'involucro (non superiore al 3%).

Le preparazioni a base di carni macinate (ragù, svizzere, polpettoni, hamburger o crocchette) dovranno essere ottenute all'interno delle cucine e dovranno provenire dai tagli anatomici succitati.

CARNE SUINA

4

Deve essere biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, che possieda le caratteristiche richieste dai CAM, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Quest'ultimo requisito può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.

Le carni dovranno provenire da animali nati e allevati sul territorio nazionale, macellati/sezionati sul territorio nazionale presso stabilimenti riconosciuti CE.

La carne deve provenire da carcasse appartenenti a: categoria di peso: L (light, leggero) e classe di carnosità: U.

I pezzi dovranno essere consegnati in confezioni sottovuoto, in materiale trasparente, regolarmente etichettati e non dovranno presentare eccessiva sierosità all'interno dell'involucro (non superiore al 3%).

Si richiede la fornitura di:

- arista;
- lombata senza osso;
- spalla.

AGNELLO FRESCO

Le carni dovranno provenire da animali nati e allevati, sul territorio nazionale/comunitario, macellati/sezionati sul territorio nazionale presso stabilimenti riconosciuti CE e da carcasse di circa 14 kg.

Devono presentare colore bianco rosato, tessitura compatta ma morbida, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, leggermente infiltrato.

I pezzi dovranno essere consegnati in confezioni sottovuoto, in materiale trasparente, regolarmente etichettati e non dovranno presentare eccessiva sierosità all'interno dell'involucro (non superiore al 3%).

Si richiedono coscia disossata, lombo, spalla e costine.

CARNI AVICOLE

Devono essere biologiche per almeno il 20% in peso; le restanti somministrazioni devono avere le altre caratteristiche richieste dai CAM.

1. POLLO

Si richiede la fornitura di prodotti di classe "A"; le carni dovranno provenire da animali nati e allevati a terra, sul territorio nazionale, macellati/sezionati sul territorio nazionale presso stabilimenti riconosciuti CE. La macellazione deve essere recente e precisamente non superiore a 5 gg e non inferiore a 12h. Alla macellazione deve seguire il raffreddamento in cella frigorifera. I polli devono essere esenti da fratture, edemi, ematomi; il dissanguamento deve essere completo.

Coscia, coscetta, sovracoscia o fuso:

- coscia: femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre;
- coscetta: coscia con unita parte del dorso, non superiore al 25% del peso complessivo;
- sovracoscia: femore, unitamente alla muscolatura che lo ricopre;
- fuso: tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre.

Devono essere ben conformate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata; devono essere prive di zampe, sezionate pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica; le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue; le ossa non devono presentare fratture; il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti.

Petto:

Deve essere ben conformato, presentare una muscolatura ben sviluppata, con assenza di sterno, cartilagini e pelle; il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti.

5

2. CONIGLIO

Si richiede la fornitura di carni refrigerate di classe A, provenienti da allevamenti zootecnici del territorio nazionale, non appartenenti alla categoria "riproduttori", lavorate in macelli nazionali presso stabilimenti riconosciuti CE.

Si richiedono cosce disarticolate del peso di 220/240 gr.

Il tessuto muscolare dovrà avere colore rosa-chiaro lucente e consistenza soda; non saranno accettate carni eccessivamente umide o con odore acre, né con schegge d'osso o grumi di sangue.

3. TACCHINO

Si richiede la fornitura di prodotti refrigerati di classe "A", le carni dovranno provenire da animali nati e allevati, sul territorio nazionale, macellati/sezionati sul territorio nazionale presso stabilimenti riconosciuti CE.

Le carni devono essere integre, pulite, esenti da tracce di sangue visibili, prive di ossa rotte sporgenti ed ecchimosi gravi, di colore bianco rosato uniforme e/o tendente al giallo, prive di odori anomali; la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi; è ammesso un numero molto limitato di piccoli spuntoni o filopiume sulle cosce, codriolo, nelle articolazioni delle zampe e sulla punta delle ali; il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti.

Tipologie richieste:

Fesa: petto intero o mezzo petto disossati, privati di sterno e costole;

La fesa, di peso non inferiore ai 4 kg, deve essere ben conformata e presentare una muscolatura ben sviluppata.

SALUMI

1. PROSCIUTTO CRUDO tipo DOLCE (*Prodotto DOP 50% in peso sul totale*)

Il prosciutto deve essere ottenuto da cosce di suini nati, allevati e macellati in Italia e provenire da stabilimenti autorizzati marchio CE.

Il prosciutto deve essere a maturazione completa o stagionatura di almeno 16 mesi; il prodotto dovrà, in ogni modo, avere giusta consistenza, colore rosa-rosso uniforme al taglio, giusto grado di salatura, odore tipico e aromatico, sapore gradevole.

Il prodotto dovrà essere fornito nella seguente pezzatura: *prosciutto disossato sottovuoto*.

Il prodotto deve essere inserito nel prontuario AIC sempre aggiornato degli alimenti per celiaci.

2. PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITA' (ai sensi dell'art. 9 del D.M. delle attività produttive 21/09/2005)

Si richiede la fornitura di prosciutto ricavato dalla coscia di suini nati, allevati e trasformati entro i confini nazionali. I prosciutti devono essere confezionati sottovuoto, rivestiti con involucro plastico o carta alluminata. Il peso non dovrà essere superiore ai 7 kg.

Per la destinazione del prodotto anche a diete particolari il prosciutto dovrà essere privo di polifosfati, caseinati, lattosio, amidi, proteine di soia, glutammato e glutine.

Non deve essere un prodotto "ricostituito" e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari;

La superficie non deve presentare patine, né odore sgradevole; il grasso di copertura deve essere compatto, senza parti ingiallite, sapore o odore di rancido; il grasso non deve essere in eccesso; il prosciutto può essere anche preventivamente sgrassato, purché dichiarato in etichetta; la quantità di grasso interstiziale deve essere bassa; l'aroma deve essere dolce e non acidulo; non deve presentare iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti; la fetta dovrà presentarsi compatta, asciutta e morbida, di colore rosa opaco, senza aree gelatinose o spazi vuoti, di odore gradevole.

Il prodotto deve essere inserito nel prontuario AIC sempre aggiornato degli alimenti per celiaci.

3. BRESAOLA PUNTA D'ANCA DELLA VALTELLINA IGP

La bresaola deve essere preparata a partire dalle masse muscolari in un solo pezzo della coscia bovina. Il processo di stagionatura deve essere compreso tra le 4 e le 8 settimane.

Il prodotto deve risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura; la consistenza deve essere soda, senza zone di rammollimento e deve risultare sufficientemente compatta ed adatta ad essere affettata. Non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione.

Il prodotto dovrà essere confezionamento sottovuoto, se privata del budello.

Il prodotto deve essere inserito nel prontuario AIC sempre aggiornato degli alimenti per celiaci.

B) PRODOTTI ITTICI

I prodotti ittici devono avere l'origine e le altre caratteristiche previste dai CAM.

In ottemperanza ai regolamenti CE 104/1999, Reg CE 2065/2001, CE 853/2004, 854/2004, DM 27/03/2002 e norme collegate e di applicazione, che stabiliscono le norme sanitarie applicabili alla produzione e commercializzazione dei prodotti della pesca, i prodotti dovranno rispondere ai seguenti requisiti:

- a) Essere catturati e eventualmente manipolati per il dissanguamento, la decapitazione, l'eviscerazione e il taglio delle pinne, refrigerati o congelati a bordo della nave, conformemente alle norme igieniche stabilite dai sopra citati regolamenti CE;
- b) l'immagazzinamento deve avvenire in condizioni igieniche in stabilimenti riconosciuti dal Ministero della Sanità e quindi in possesso di un numero di riconoscimento CE;
- c) devono essere sottoposti ad un controllo sanitario volto a garantire la corretta manipolazione dei prodotti della pesca, lo stato di pulizia dei locali, degli impianti, degli utensili e dell'igiene del personale, nonché

le condizioni di conservazione, trasporto e commercializzazione. Ad integrazione potranno anche essere compiuti controlli chimici o microbiologici.

I prodotti ittici congelati (trattamento in I.Q.F.) devono essere confezionati in busta sigillata ed etichettati in base alle normative vigenti in materia.

Il prodotto dovrà essere imballato in confezione originale, sigillata dal produttore, avente il certificato di origine, al fine di garantire l'autenticità del prodotto in esse contenuto e riportare in modo particolare l'origine la data di scadenza, che deve essere di almeno 12 mesi.

I prodotti devono essere di 1° qualità e devono essere tolettati e privati delle spine, cartilagini e pelle, di pezzatura il più possibile omogenea e costante.

I filetti devono essere perfettamente deliscati in confezioni originale, surgelati individualmente (IQF) o interfogliati.

Qualora fosse presente la glassatura, questa dovrà non essere superiore al 20% e deve essere indicata in etichetta.

Allo scongelamento non devono sviluppare odore rancido e devono conservare una consistenza simile al pesce fresco di appartenenza.

I prodotti ittici non devono contenere Aflatossine (es. biotossine) e metalli presenti in concentrazione superiore a quanto indicato dal Reg. CE 208/2005 e Reg.CE 1441/2007.

In tutti i prodotti deve essere indicata la zona di provenienza FAO.

I prodotti richiesti sono:

- filetti di platessa N. 3 (*Pleuroctones platessa*)
- filetti di nasello (*Merluccius capensis*)
- filetti di merluzzo atlantico (*Gadus Morua*)
- filetti di orata (*Sparus Aurata*)
- filetti di sogliola (*Dicentrarchus Labrax*)

C) PRODOTTI LATTIERO CASEARI

LATTE (biologico 100% in peso sul totale)

Si richiede la fornitura di:

- latte intero, pastorizzato, fresco. La data di scadenza riportata sulla confezione deve essere posteriore di almeno due giorni.
- latte UHT intero o parzialmente scremato con intervalli minimo di scadenza alla consegna di 2 mesi.

Il latte non dovrà presentare alcuna colorazione anomala o odore improprio. Deve essere di provenienza nazionale e prodotto da stabilimenti autorizzati CE e deve rispondere alle caratteristiche nutrizionali e qualitative previste dalla legge.

BURRO (biologico 50% in peso sul totale)

Il burro deve essere ottenuto dalla scrematura del latte intero di animali in buono stato di salute, di provenienza nazionale, sottoposto a centrifugazione e prodotto da stabilimenti autorizzati CE.

Il prodotto deve contenere sostanza grezza non inferiore all'80%. Non dovrà risultare rancido o comunque alterato, deve avere un aspetto omogeneo caratteristico, colore più o meno giallastro, sapore gradevole. Deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento.

Le tipologie richieste sono:

- panetti da 250, 500 e 1000 grammi;
- confezioni monoporzione da circa 8 gr.

La confezione deve essere integra, senza difetti e rotture.

YOGURT ALLA FRUTTA O BIANCO (biologico 100% in peso sul totale)

Lo yogurt deve essere ottenuto esclusivamente con latte vaccino nazionale con aggiunta di frutta in purea e zucchero, ottenuto in seguito a sviluppo di particolari microrganismi (*Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus*) in determinate condizioni.

Dovranno essere assenti: aromi, aromatizzanti, antifermentativi, conservanti e additivi.

La composizione dovrà essere: yogurt, frutta, zucchero. La frutta presente dovrà essere in purea e ben omogenea al coagulo, in modo da non percepire pezzi di frutta o frammenti della stessa.

Deve presentare una acidità lattica non inferiore allo 0,6%.

Lo yogurt bianco dolce deve essere ottenuto con latte fresco alta qualità intero. Nello yogurt bianco dolce sarà aggiunto zucchero e/o succo d'uva.

Gli yogurt dovranno avere una scadenza di almeno 20 giorni posteriore alla data di consegna, riportare tutti la medesima scadenza e contenere germi specifici vivi (*Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus*) nel rispetto dei limiti fissati dall'Istituto Superiore di Sanità.

Le confezioni da g 125 devono essere integre, non bombate; il prodotto non deve presentare ammuffimenti e altre alterazioni o modificazioni delle caratteristiche organolettiche tipiche.

FORMAGGI (almeno 30% in peso biologico o, se non disponibili, con le altre caratteristiche previste dai CAM)

Dovranno essere forniti formaggi di alta qualità con imballi, etichette e diciture che rispettino le normative vigenti. I formaggi richiesti sono i seguenti:

1. PARMIGIANO REGGIANO DOP

Le caratteristiche merceologiche del parmigiano reggiano sono le seguenti:

- formaggio a denominazione di origine DOP
- prodotto da puro latte vaccino fresco, grasso minimo sulla sostanza secca 32%.
- non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta, dovuti a fermentazioni anomale o altro;
- non deve presentare difetti esterni tipo marcescenza o altro;
- idoneo ad essere grattugiato;
- deve riportare sulla crosta il marchio a fuoco Parmigiano Reggiano;
- umidità non inferiore al 25% e non superiore al 35%.

Il prodotto deve avere una stagionatura di 24 mesi in modo da escludere nel prodotto la presenza di lattosio e consentire la somministrazione anche agli utenti intolleranti/allergici al lattosio.

Il confezionamento deve essere sottovuoto in tranci, regolarmente etichettato da ditta autorizzata dal Consorzio del Parmigiano Reggiano.

Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili, a temperature comprese tra 0°C e +4°C.

Il prodotto deve essere fornito in ottavi sottovuoto.

2. RICOTTA DI LATTE VACCINO

Deve essere prodotta con **latte vaccino fresco di provenienza esclusivamente 100% italiana**; non deve presentare sapore, colore o odori anomali. Derivato del latte per coagulazione della latto-albumina del siero di latte. Il prodotto deve contenere i seguenti ingredienti: siero, sale. Deve avere un tenore di grasso del 10% circa e un'umidità non superiore a 60-65%. Additivi conservativi assenti, unica eccezione per il correttore di acidità citrico.

La ricotta deve essere cremosa, morbida, di colore variabile dal bianco avorio al giallo-paglierino; il sapore dolce e l'odore tipico che ricorda quello del siero.

Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili, a temperature comprese tra 0°C e +4°C.

Il prodotto deve essere fresco e fornito in recipienti chiusi confezionate singolarmente da gr.100 e confezioni da kg. 1.5

3. MOZZARELLA FIOR DI LATTE

Prodotto a partire da solo latte vaccino fresco di produzione 100% italiana; il grasso minimo contenuto sulla sostanza secca il 44% ; deve presentare buone caratteristiche microbiche; deve presentare buone caratteristiche microbiche e non presentare macchie o colore giallognolo.

Il sapore deve essere gradevole non acido e tipicamente burroso.

Il prodotto deve essere di ottima qualità, di fresca produzione max 3 giorni, senza conservanti e ricca di fermenti.

La confezione deve essere integra, senza difetti o rotture e deve riportare le indicazioni previste dal D.L. 109/92 e succ.mod. e integrazioni

Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili, a temperature comprese tra 0°C e + 4°C.

La mozzarella fresca tipo fior di latte può essere in pezzatura da 100 gr. in confezioni singole con liquido di governo, oppure in bocconcini o ciliegine di pezzatura inferiore 30 gr., oppure in confezioni da 1 Kg circa.

Le singole confezioni di mozzarella, sia in busta da 100 gr che da 1 Kg possono essere poste in imballaggio di cartone o di polistirolo riportante esternamente l'etichettatura ai sensi delle normativa vigente.

4. MOZZARELLA FIOR DI LATTE PER PIZZA

La mozzarella da pizza deve avere le stesse caratteristiche della mozzarella normale, ma una quantità di acqua inferiore, e con un minor tenore di grasso (15-20% contro il 20-25% di quella da tavola) prodotta con latte nazionale o comunitario.

La mozzarella da tavola tende a bagnare eccessivamente la pizza a causa della maggior quantità di acqua, mentre l'eccessiva quantità di grasso tenderà ad oliare la pizza.

Non verranno accettati i preparati per pizza con formaggio fuso.

5. STRACCHINO O CRESCENZA

Prodotto a partire da solo latte **vaccino fresco esclusivamente di produzione 100% italiana**; il grasso minimo contenuto sulla sostanza secca il 50%.

La pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle, cremosa, di colorito bianco, con sapore gradevole e caratteristiche tipiche del prodotto.

Non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomali dovuti a fermentazioni indesiderate o ad altre cause. Non presentare macchie o colore giallognolo.

Il prodotto deve essere di ottima qualità, di fresca produzione max. 4 giorni, senza conservanti e ricco di fermenti.

Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili, a temperature comprese tra 0°C e + 4°C

Lo stracchino o crescenza può essere in pezzatura da 100 gr. in confezioni singole oppure in confezioni da 1 kg

6. ASIAGO DOP

Deve avere le caratteristiche descritte nel Disciplinare di produzione. Essere di provenienza esclusiva della zona di produzione tipica, dovrà riportare il Marchio di Tutela.

Il formaggio Asiago richiesto è di tipo d'allevato mezzano dal sapore dolce; deve possedere le seguenti caratteristiche:

- peso medio della forma da 8 kg a 12 Kg.;
- percentuale di grasso sulla sostanza secca non inferiore al 34%;
- la forma cilindrica a scalzo basso, dritto o quasi dritto, con facce piane o quasi piane;
- la salatura a secco o in salamoia leggera;
- la crosta liscia, regolare

- la pasta compatta con occhiatura sparsa di piccola e media grandezza, di colore leggermente paglierino, di sapore dolce per il formaggio di media stagionatura.

Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili, a temperature comprese tra 0°C e + 4°C.

Il prodotto si richiede anche in confezione monoporzione da gr. 50.

7. MONTASIO D.O.P.

La D.O.P. «Montasio» é riservata al formaggio a pasta dura, cotto, prodotto esclusivamente con latte di vacca, di media e lunga stagionatura, di forma cilindrica a scalzo diritto o quasi diritto, con facce piane o leggermente convesse.

La zona di produzione della D.O.P. «Montasio» comprende:

- Friuli-Venezia Giulia: l'intero territorio;
- Veneto: l'intero territorio delle province di Belluno e Treviso e parte del territorio delle province di Padova e Venezia.
- Veneto: il territorio delle province di Padova e di Venezia delimitato come segue: "dall'intersecare della linea di confine della provincia di Treviso con quella di Padova, si prosegue lungo quest'ultima fino ad incontrare l'autostrada Serenissima. Si prosegue lungo questa. linea fino al ponte autostradale sul fiume Brenta e quindi lungo detto fiume fino alla foce".

La stagionatura deve essere compresa tra i 2 mesi fino ad un massimo di 5 mesi (montasio fresco). Al sessantesimo giorno di stagionatura il formaggio a D.O.P. «Montasio» deve presentare le seguenti caratteristiche:

- umidità massima non superiore a 36,72%;
- grasso nella sostanza secca: minimo 40%;
- peso: 6-8 kg;
- diametro: forma 30-35 cm; 19
- scalzo: massimo 8 cm;
- crosta: liscia, regolare ed elastica;
- pasta: compatta con leggera occhiatura;
- colore: naturale, leggermente paglierino;
- aroma: caratteristico;
- sapore: piccante e gradevole.

8. CACIOTTA FRESCA DOLCE DI MUCCA

Si richiede caciotta prodotta solo con latte fresco di mucca, caglio e sale e con eventuale aggiunta di fermenti lattici, senza additivi.

Si richiede il tipo da tavola con stagionatura di 6-10 settimane.

Il sapore deve essere dolce, la pasta bianco/giallognola con crosta sottile, integra priva di screpolature e muffe e non pastosa al taglio.

Si accettano solo prodotti tecnicamente perfetti.

Ogni forma deve avere etichetta con tutte le indicazioni di legge

9. EMMENTHAL BAVARESE

Deve essere prodotto con latte vaccino fresco. Deve essere dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione. Deve presentare internamente la classica occhiatura.

Grasso minimo sulla sostanza secca 45%

Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili, a temperature comprese tra 0°C e + 4°C.

10. FORMAGGINI senza polifosfati

I formaggini devono essere ottenuti dalla fusione di formaggi, senza polifosfati aggiunti e devono contenere un minimo di sostanza grassa non inferiore al 45% sul residuo secco. Devono essere facilmente spalmabili, avere colore e sapore tipici. Devono essere di ottima qualità ed in perfetto stato di conservazione. 20

Devono corrispondere alla migliore qualità commerciale e non devono essere trattati con sostanze estranee allo scopo di conferire loro odore e sapore gradevoli, oppure essere eccessivamente duri, putrefatti o con difetti o alterazioni di qualunque natura.

GELATI

Il gelato deve corrispondere alle norme igieniche dei prodotti preconfezionati.

Le materie prime impiegate devono essere accuratamente selezionate, essere prive di inquinamento microbico e con una carica batterica rientrante nei limiti di cui al D.Lgs 193/2007 e succ. mod. e integrazioni.

Si richiede un prodotto contenente i seguenti ingredienti: a base di latte intero o p. s. (primo ingrediente), zucchero, burro o oli vegetali, panna, con o senza uova, cacao o alla frutta (min 10%), addensanti, aromi naturali.

Il prodotto dovrà avere una formulazione semplice, dove figurano il numero minimo di additivi, necessari alla buona tecnica industriale.

Il prodotto devono possedere i requisiti previsti dal D.Lgs n. 109/92, dal D.Lgs. 114/2006.

Il trasporto deve essere effettuato con mezzi idonei, mantenendo il prodotto alla temperatura di -18°C o inferiore.

Il prodotto deve essere inserito nel prontuario AIC sempre aggiornato degli alimenti per celiaci.

Dovranno essere fornite coppette da gr. 50 nei gusti vaniglia e cioccolato, limone e fragola, fiordilatte.

D) UOVA FRESCHE (prodotto biologico con divieto di uso di altra tipologia)

Si richiedono uova fresche di gallina di produzione nazionale o comunitaria; categoria qualitativa: A; guscio e cuticola: normali, intatti; privi esternamente di piume, tracce di sangue o di feci; camera d'aria: altezza non superiore a 6 mm, immobile; albume: chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura; tuorlo: visibile alla speratura solamente come ombra, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo, esente da corpi estranei di qualsiasi natura; con il seguente PH:

- pH albume: 9 -9,7 +/-3%;
- H tuorlo: 5,8 -6,2 +/-3%.

E) CEREALI E DERIVATI

PANE FRESCO

Si richiede la fornitura di pane comune prodotto non oltre i confini regionali esclusivamente con farina di tipo O, acqua, lievito e sale. E' vietata la fornitura di pane riscaldato, rigenerato o surgelato. Il pane deve essere prodotto e confezionato non oltre 30 ore prima del consumo. Il pane consegnato non deve presentare tracce di muffa, avere una mollica vischiosa ed appiccaticcia, sapore acido e avere colorazione anomala. **Le fette di pane da circa 15/20 gr cadauna dovranno essere confezionate singolarmente con involucro protettivo conforme alle norme legislative e regolamentari vigenti ed avere l'etichettatura conforme al D.L. 109/92 e succ. mod.**

PANE GRATTUGIATO Si richiede la fornitura di pane grattugiato confezionato, ottenuto dalla macinazione di pane secco comune, secondo le norme vigenti.

FARINA DI GRANO TENERO BIANCA TIPO O (prodotto biologico)

La farina non deve contenere tracce di farine scadenti o avariate, farine di altri cereali, e di sostanze minerali che ne aumentano il peso e la compattezza o di sostanze comunque che ne migliorino l'aspetto.

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture od altro, devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione nonché la data di durata di conservazione in conformità alle normative vigenti sull'etichettatura.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti.

Le confezioni dovranno essere in pacchi da 1 kg e in sacco carta multistrato sigillato da 5 kg.

FARINA DI MAIS per polenta

Ottenuta mediante macinazione di mais di 1° qualità, proveniente da colture nazionali, non avariato per eccesso di umidità o altra causa.

La farina non deve provenire da coltivazione transgeniche OGM.

La farina non deve contenere parassiti animali, essere invasa da crittogame, sostanze estranee che ne alterano le caratteristiche di odore e sapore.

Le confezioni dovranno essere in pacchi da 1 kg.

PIZZA SALATA- PIADINA- PIZZA MARGHERITA

Si richiede la fornitura di pizza salata, piadina e pizza margherita fresca prodotte non oltre i confini regionali.

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO (prodotto biologico)

La pasta deve essere di prima qualità, prodotta con semola di grano duro al 100% di provenienza biologica documentata da etichettatura a marchio convalidante il metodo biologico secondo il Reg. CE 834/2007. Non deve essere ottenuta da grano transgenico.

La pasta deve essere di colore ambrato, perfettamente essiccata, ben asciutta, con odori e sapori gradevoli, priva di coloranti ed altre sostanze di qualsiasi natura, ben conservata.

Non deve presentare difetti tipo: presenza di macchie nere e bianche, bolle d'aria, spezzature o tagli; deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o da altri agenti infestanti.

La pasta dovrà avere resistenza alla pressione delle dita e rompersi con un suono secco e con frattura vitrea, non farinosa.

La pasta dovrà avere altresì una buona resistenza alla cottura, relativamente alla forma ed alle dimensioni; una volta cotta dovrà conservare la forma e avere una buona consistenza, senza lasciare nel contenitore sedimenti amidacei o farinacei.

Sottoposta alla prova di cottura (50 gr di pasta in 500 ml di acqua distillata bollente con 2,5 gr di sale per 18 minuti) non deve risultare rotta o spappolata, non deve aver ceduto sedimento farinoso all'acqua e non deve risultare collosa.

La composizione chimica della pasta di semola biologica dovrà corrispondere ai seguenti parametri:

- umidità massima: 12,50%
- ceneri sul secco comprese tra 0,70/0,90%,.
- cellulosa sul secco comprese fra 0,20/ 0,45%,
- sostanze azotate sul secco (N x 5,70) minimo 10,50%;
- grado di acidità sul secco massimo 4,00
- grado di spappolamento percentuale massima 5,60%

La pasta deve essere consegnata in confezione integra, sigillata, in imballi sufficientemente robusti (sacchi di plastica per uso alimentare) materiale a norma del D.Lgs. 108/92 e Reg CE 1935/2004 Reg CE n2023/2006 e Reg. CE n.450/2009 tali da garantire l'integrità del prodotto, tali da garantire l'integrità del

prodotto, in conformità al D.Lgs. n.109/92 e succ.mod. e/o integrazioni, concernente l'etichettatura, al D.Lgs. n. 114/2006 riguardante l'indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari.

Si richiedono confezioni da 5 Kg in vari formati di pasta, corta e lunga, per asciutta e minestra. Dovranno inoltre essere forniti anche mini formati adatti al consumo della prima infanzia.

L'elenco minimo dei formati richiesti è il seguente:

- Pennette rigate
- Mezze penne
- Sedanini rigati
- Pipette o chifferi rigate
- Gnocchetti sardi
- Farfalle
- Fusilli
- Rigatoni
- Orecchiette
- Gramigna
- Spaghetti
- Ditali rigati
- Conchigliette
- Farfalline
- Ditalini o tubetti
- Corallini
- Lumachine
- Tempestine
- Stelline
- Semi di melone
- Grattini

PASTA ALL'UOVO RIPIENA FRESCA

Dovrà essere prodotta non oltre i confini regionali.

Requisiti qualitativi:

- rapporto ripieno/pasta: min. 50 % +/-3%;
- deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti.

A titolo esemplificativo, possono essere forniti:

- ripieni: di carne, formaggi, ricotta e spinaci, zucca;
- formati: ravioli, tortellini, agnolotti, cappelletti, tortelli, cannelloni, ecc...;

PASTA ALL'UOVO SECCA

Il prodotto non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie bianche e nere, spezzatura o tagli, bottatura o bolle d'aria; deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti.

Deve essere garantita la fornitura delle seguenti forme: tagliatelle, lasagne e formati per pastina.

Le confezioni devono essere da 0,5 - 1 -5 Kg.

GNOCCHI DI PATATE FRESCHI

Gli gnocchi di patate dovranno essere privi di corpi estranei e/o impuri ed essere esenti da antiossidanti, conservanti, emulsionanti di qualsiasi genere ed esaltatori di sapore.

Gli gnocchi devono essere preparati con materie quali: patate e/o patate reidratate, farina, uova, cloruro di sodio. Gli ingredienti impiegati nella produzione devono avere tutti i requisiti di buona qualità e le caratteristiche previste dalle vigenti norme in materia. Non è consentito l'uso di anidride solforosa, né di altri composti non ammessi dalla normativa. Il prodotto non dovrà contenere grassi vegetali idrogenati, senza additivi, privi di conservanti e coloranti. Non devono contenere glutammato monosodico

Gli gnocchi, di forma ed aspetto tipici, dopo la cottura deve presentarsi di consistenza solida, ma non gommosa, con assenza di retrogusti acidi o amari.

Il formato richiesto deve essere piccolo.

RISO (prodotto biologico 100% in peso sul totale)

Si richiede la fornitura di riso biologico proveniente da coltivazione biologica (Reg. Cee 2092/91 e ss.mm. e integrazioni, Reg. Cee 834/2007) della qualità ARBORIO. Esso dovrà provenire dall'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, immune da parassiti, ben secco, con umidità massima al 14%, contenere grani striati rosso, grani gessati, grani ambrati; non dovrà contenere corpi estranei ed impurezze varie.

Alla cottura i grani dovranno rimanere staccati tra loro, non incollarsi, non spappolarsi e resistere per non meno di 15-20 minuti.

Tutti i prodotti devono essere etichettati e rispettare quanto previsto dal Reg. CE n. 834/2007.

Si richiedono confezioni da 1 kg sottovuoto che non dovranno presentare insudiciamenti esterni né rotture.

14

LEGUMI SECCHI (prodotto biologico 100% in peso sul totale)

Il prodotto fornito deve provenire da "agricoltura biologica" ed essere conformi alle normative vigenti (Reg. 834/2007/CE e ss. mm. ii) proveniente da colture Italiane.

I legumi secchi devono essere: puliti, di pezzatura omogenea, sono ammessi difetti di forma, sani e non devono essere presenti attacchi di parassiti vegetali o animali, privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei, privi di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio, uniformemente essiccati. Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

L'etichettatura dovrà riportare l'appartenenza del produttore ad un marchio di garanzia del prodotto biologico, ai sensi del Reg. CE n. 834 /2007 e succ.mod. e integrazioni.

I legumi richiesti sono: fagioli cannellini, lenticchie rosse decorticate, ceci.

CRACKERS NON SALATI IN SUPERFICIE (prodotto biologico 100% in peso sul totale)

Sono richieste confezioni monoporzione da gr. 25.

Il prodotto fornito deve provenire da "agricoltura biologica" ed essere conformi alle normative vigenti (Reg. 834/2007/CE e succ. mod.e integrazioni)

I crackers devono essere prodotti con farina di frumento, proveniente da colture nazionali o comunitarie, olio extra vergine di oliva, malto d'orzo, sale, lievitazione naturale. Non devono contenere sale aggiunto, aromatizzanti, emulsionanti o strutto, oli e grassi idrogenati, oli vegetali diversi dall'olio extra vergine di oliva, nonché additivi e conservanti ad eccezione di quelli ammessi dalla normative vigenti. Non devono essere prodotti con ingredienti transgenici.

Il tenore in umidità non deve essere superiore al 7% in peso del prodotto finito, con una tolleranza media del 2% in valore assoluto.

Non saranno accettati prodotti contenenti olio di palma, olio di colza o similari.

FETTE BISCOTTATE INTEGRALI (prodotto biologico 100% in peso sul totale)

Sono richieste confezioni monoporzione da gr. 15.

Il prodotto fornito deve provenire da “agricoltura biologica” ed essere conformi alle normative vigenti (Reg. 834/2007/CE e succ. mod.e integrazioni)

Le fette biscottate devono essere prodotte con i seguenti ingredienti: farina integrale, farina grano tenero tipo 0-00, malto d'orzo, sale, sottoposti a lievitazione naturale. Le fette biscottate consegnate devono essere integre, fresche, friabili e croccanti. Devono possedere un tenore di umidità non superiore al 7%, con una tolleranza del 2% in valore assoluto. Non devono avere odore, sapore e colore anomali e sgradevoli, né presentarsi frammentate, frantumate, con bruciature determinate da cottura eccessiva, invase da parassiti, alterate o adulterate. Non devono essere prodotte con ingredienti transgenici, non devono contenere strutto, oli, grassi idrogenati, additivi, conservanti, aromatizzanti, emulsionanti ad eccezione di quelli previsti dalla normativa vigente in materia.

Non saranno accettati prodotti contenenti olio di palma, olio di colza o similari.

TARALLINI AL NATURALE

Sono richieste confezioni monoporzione da gr. 25.

I prodotti non devono avere coloranti artificiali e devono essere preparati con farina di grano tenero tipo O, olio vegetale, aromi, vino bianco, sale, lievito di birra.

SCHIACCIATINE, BRUSCHETTE E CROCCANTELE AL NATURALE

Sono richieste confezioni monoporzione da gr. 25.

I prodotti non devono avere coloranti artificiali e devono essere preparati con farina di grano tenero tipo O, olio di oliva, sale, malto, lievito di birra.

BISCOTTI FROLLINI (prodotto biologico 100% in peso sul totale)

Il prodotto fornito deve provenire da “agricoltura biologica” ed essere conformi alle normative vigenti (Reg. 834/2007/CE e succ. mod. e integrazioni). I biscotti devono essere confezionati con materie prime ottenute e trasformate secondo i metodi dell'agricoltura biologica. Devono essere ottenuti dalla cottura di impasti preparati con farina biologica tipo 0 -00, uova fresche biologiche, zucchero di canna o miele, latte biologico, polvere lievitante. Almeno il 95% degli ingredienti devono essere di origine biologica. I biscotti non devono contenere strutto, oli e grassi idrogenati, nonché aromatizzanti di sintesi, coloranti ed emulsionanti ad eccezione di quelli ammessi dalla normativa vigente in materia. Devono essere dolcificati con miele, zucchero di canna o malto. I biscotti frollini devono essere di tipi differenti, eventualmente arricchiti con latte, yogurt, gocce di cioccolato, granella di zucchero, malto, riso.

Le confezioni devono essere integre, senza difetti o rotture conformi a tutte le norme previste. I biscotti devono essere integri e consegnati in confezione chiusa, etichettata ai sensi della normativa vigente.

Non saranno accettati prodotti contenenti olio di palma, olio di colza o similari.

Le confezioni possono essere in monoporzione da gr. 25 o in confezioni da 350 o 500 gr.

BISCOTTI SENZA LATTE E UOVO

I biscotti senza latte e uovo devono essere ottenuti dalla cottura di impasti preparati con farina e fiocchi di cereali, farina di frumento, latte di soia o di riso, olio vegetale, agenti lievitanti, zucchero o miele. Non devono contenere lattosio né proteine del latte vaccino e dell'uovo.

I biscotti non devono presentare odore e sapore anomali e sgradevoli. Non devono presentarsi frammentati, sbriciolati, invasi da parassiti, alterati o adulterati e non devono essere prodotti con ingredienti transgenici.

Le confezioni devono essere integre, senza difetti o rotture conformi a tutte le norme previste. I biscotti devono essere integri e consegnati in confezione chiusa, etichettata ai sensi della normativa vigente.

Le confezioni possono essere in monoporzione da gr. 25 o in confezioni da 350 o 500 gr.

PLUMCAKE ALLO YOGURT

Sono richieste confezioni monoporzione da gr. 30.

Brioche preparata con yogurt, farina di frumento, zucchero, uova, olio vegetale non idrogenato.

MUFFIN ALLA MELA

Sono richieste confezioni monoporzione da gr. 50.

Dolcetto morbido tipo muffin prodotto con farina di grano tenero, zucchero, olio vegetale, acqua, latte in polvere, uova, mela disidratata, aromi, lievito.

F) PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI (biologici per almeno il 50% in peso)

I prodotti ortofrutticoli freschi devono essere di stagione secondo presentare le seguenti caratteristiche:

- a) presentare le caratteristiche della specie e le qualità richieste;
- b) essere giunti a naturale compiuta maturazione fisiologica e commerciale;
- c) essere privi di terrosità sciolte o aderenti, altri corpi o prodotti estranei;
- d) non devono presentare alterazioni evidenti e fermentazioni incipienti;

Su richiesta del committente l'affidatario dovrà fornire l'elenco delle aziende produttrici da cui si rifornisce e per ognuna di esse esibire una certificazione attestante il rispetto dei metodi di coltivazione biologica prodotta da un organismo di controllo riconosciuto (Dlgs.220/95).

1. ARANCE

Non devono presentare secchezza della polpa; la colorazione verde chiara non deve superare 1/5 della superficie totale del frutto; possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, dell'epidermide, cicatrizzazioni, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;

Tipologie richieste:

Moro, Tarocco

2. LIMONI

Non devono presentare secchezza della polpa. Sono ammessi limoni dalla colorazione verde (purché non scura) se rispettano il contenuto minimo in succo; possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, dell'epidermide, cicatrizzazioni, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;

Tipologie richieste:

Limoni primo fiore di Sicilia e altri P.V.N.

3.MANDARINI

Non devono presentare secchezza della polpa; colorazione tipica su almeno 1/3 della superficie del frutto; possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, dell'epidermide, cicatrizzazioni, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

4.CLEMENTINE

Non devono presentare secchezza della polpa; colorazione tipica su almeno 1/3 della superficie del frutto; possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, dell'epidermide, cicatrizzazioni, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;

Tipologie richieste:

Clementine senza semi. Provenienza Calabria e P.V.N.;

5.FRAGOLE

Devono essere di aspetto fresco, non lavate; devono essere provviste di calice e di un breve peduncolo verdi e freschi. Possono presentare lievi difetti di forma, una zona bianca non superiore ad 1/10 di quella del frutto, lievi segni superficiali di pressione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

7. UVA DA TAVOLA

Gli acini devono essere consistenti, ben attaccati, ben distribuiti sul graso e se possibile ricoperti di pruina. Possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, bruciature da sole solo dell'epidermide, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;

Tipologie richieste:

Bianca: Italia, Panse, Pergolese, Regina. Nera: Cardinal;

8. ALBICOCCHE

La polpa non deve presentare alcun deterioramento; possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, lievi ammaccature o bruciature, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto; possono presentare lievi difetti della buccia, non superiori a 1 cm per i difetti di forma allungata; 0,5 cm² per gli altri difetti;

Provenienze richieste:

Val Santerno di Imola e altre.

8.CILIEGIE

Devono essere munite di peduncolo; devono essere esenti da bruciature, ammaccature, screpolature, danni da grandine. Possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto

Tipologie richieste:

Duracine, e altre;

8. PESCHE E NETTARINE

La polpa non deve presentare alcun deterioramento; possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto; possono presentare lievi difetti della buccia, non superiori a 1 cm per i difetti di forma allungata; 0,5 cm² per gli altri difetti; non devono essere aperte al punto di attacco del peduncolo;

Tipologie richieste:

Pesche e nettarine: a polpa gialla o bianca;

9. PRUGNE /SUSINE

Possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto; possono presentare lievi difetti della buccia, non superiori a 1 cm per i difetti di forma allungata; 0,5 cm² per gli altri difetti;

Tipologie richieste:

Amola, Shiro (Goccia d'oro), President, Sangue di drago, Santa Rosa, Stanley;

10.MELE

La polpa non deve presentare alcun deterioramento; possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto; possono presentare lievi

difetti della buccia, non superiori a 2 cm per i difetti di forma allungata; 1 cm² per gli altri difetti salvo quelli derivanti dalla ticchiolatura, non superiori a 0,25 cm²; 1 cm² per ammaccature lievi non decolorate; il peduncolo può mancare, purché la buccia adiacente non sia lesionata;

Tipologie richieste:

Golden delicious, Morgenduft, Imperatore, Stark delicious, Royal gala;

11. PERE

La polpa non deve presentare alcun deterioramento; non possono essere grumose; possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto; possono presentare lievi difetti della buccia, non >2 cm per i difetti di forma allungata; 1 cm² per gli altri difetti salvo quelli derivanti dalla ticchiolatura, non superiori a 0,25 cm²; 1 cm² per ammaccature lievi non decolorate; il peduncolo può essere leggermente danneggiato;

Tipologie richieste:

Abate Fetel, Decana, Conference, Kaiser, Packam's, Williams;

12. BANANE (prodotto del mercato equo solidale)

Devono essere sode, prive di malformazioni e normalmente ricurve, prive di ammaccature, di residui di pistilli, di danni da gelo; devono avere il peduncolo intatto, senza piegature, tracce di infezioni fungine e tracce di disseccamento; le mani ed i frammenti di mani devono presentare una parte sufficiente del cuscinetto di colorazione; normale, sana, un taglio netto, senza frammenti di gambo; possono presentare lievi difetti di forma, della buccia non superiori a 2 cm² della superficie totale, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto e non provochino deterioramento della polpa;

13. CACHI

Devono essere sufficientemente sodi, non molli, né avvizziti; possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, della buccia, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto e non provochino deterioramento della polpa; la buccia deve essere integra e il calice ben inserito; al momento del consumo la polpa deve essere della giusta consistenza, profumata, saporita, non allappante e senza alterazioni.

18

14. COCOMERI

Possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione della buccia, lievi screpolature cicatrizzate attorno al peduncolo e che non raggiungano la polpa, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto, non provochino deterioramento della polpa e non siano superiori a 1/16 della superficie del frutto; la polpa deve essere della giusta consistenza, profumata, saporita, senza alterazioni, indice di maturazione sufficiente; lunghezza max del peduncolo 5 cm;

15. KIWI

Devono essere sufficientemente sodi, non molli, né avvizziti, né impregnati d'acqua; possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, della buccia purché la superficie complessiva non sia superiore a 1 cm² della superficie totale, un piccolo "segno di Hayward", caratterizzato da una linea longitudinale senza protuberanze, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto e non provochino deterioramento della polpa.

16. MELONI

Possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, della buccia, lievi screpolature cicatrizzate attorno al peduncolo non superiori a 2 cm e che non raggiungano la polpa, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto e non provochino deterioramento della polpa; il peduncolo di lunghezza massima di 2 cm;

Tipologie richieste:

Retati, lisci;

17. CAVOLI

Devono essere non aperti e non prefioriti; le foglie devono essere ben attaccate; il torsolo deve essere tagliato con un taglio netto al di sotto dell'intersezione delle prime foglie, che devono rimanere attaccate; sono ammesse piccole lacerazioni delle foglie esterne e ammaccature o leggero danneggiamento dell'apice, purché non incidano sul buono stato del prodotto.

Tipologie richieste:

Cavolfiore, cavolo broccolo, cavolo cappuccio bianco e cavolo verza;

18. CIPOLLE

Devono essere sufficientemente secche e prive di umidità esterna anormale; devono essere prive di germogli esterni visibili e di ciuffo radicale (per le cipolle fresche é ammesso un ciuffo radicale più sviluppato); lo stelo non deve essere vuoto e resistente, deve essere ritorto o tagliato a non più di 6 centimetri di lunghezza dal bulbo, fatta eccezione per le cipolle presentate in trecce; le cipolle destinate alla conservazione devono avere le prime due tuniche esterne e lo stelo completamente secchi; sono consentite leggere lesioni superficiali asciutte e macchie, purché non pregiudichino la qualità del prodotto, non attacchino la parte commestibile e non superino 1/5 della superficie del bulbo.

Tipologie richieste:

Bianca tonda, dorata tonda; rossa tonda;

19. BIETE DA COSTA O BIETE, BIETE ERBETTE, SPINACI

Devono essere di aspetto fresco, turgide, consistenti, non prefiorite; le biette devono avere il torsolo reciso in modo netto in corrispondenza della corona fogliare esterna; possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

20. LATTUGHE

Devono essere di aspetto fresco; devono essere prive di residui di sabbia o terriccio; i cespi devono essere turgidi, consistenti, non prefioriti; il torsolo deve essere reciso in modo netto in corrispondenza della corona fogliare esterna.

Possono presentare le seguenti caratteristiche:

- per le lattughe è ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso, causato da un ribasso di temperatura durante lo sviluppo, purché l'aspetto non ne risulti seriamente pregiudicato;
- le lattughe a cappuccio devono avere un solo grumolo ben formato; per quanto riguarda le lattughe coltivate in coltura protetta, si ammette tuttavia un grumolo ridotto;
- le indivie ricce e le scarole devono presentare una colorazione gialla della parte centrale del cespo;

Tipologie richieste:

Gentile; cappuccio, romana; Iceberg.

21. CETRIOLI

Devono essere sufficientemente sviluppati, di forma abbastanza regolare e praticamente dritti, avere semi teneri; devono essere privi di sapore amaro; possono presentare lievi difetti di forma (esclusa quella data dallo sviluppo dei semi), di colorazione, di cicatrizzazione della buccia, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

22. MELANZANE

Devono essere di aspetto fresco e consistenti; devono essere munite del calice e del peduncolo, che possono essere lievemente danneggiati; devono essere giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, senza

che la polpa sia fibrosa o legnosa e senza sviluppo eccessivo di semi; devono essere praticamente esenti da bruciature da sole; possono presentare lievi difetti di forma, di decolorazione della base, ammaccature e/o lievi lesioni cicatrizzate di superficie totale non superiore a 3 2 cm 2, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;

Tipologie richieste:

Globose (ovali), tonde

23. PEPERONI DOLCI

Devono essere privi di lesioni non cicatrizzate; devono essere esenti da bruciature prodotte dal sole, esenti da macchie; devono essere muniti di peduncolo; il peduncolo può essere leggermente danneggiato o tagliato, purché il calice risulti integro;

Tipologie richieste:

- dolci lunghi (appuntiti)
- dolci quadrati senza punta
- dolci quadrati appuntiti (trottola)
- dolci di forma appiattita (topepo)

24. POMODORI

Requisiti qualitativi:

Devono essere turgidi; la colorazione deve essere in rapporto allo stato di maturità; non devono presentare il "dorso verde" o screpolature; sono ammessi leggeri difetti di forma e sviluppo, colorazione, dell'epidermide, ammaccature, purché non pregiudichino la qualità del prodotto; i pomodori costolati possono presentare screpolature cicatrizzate di max 1 cm di lunghezza, protuberanze non eccessive, un piccolo ombelico senza formazioni legnose, cicatrici legnose non superiori a 1 cm², una cicatrice stellare allungata (tipo sutura) non eccedente i 2/3 del diametro massimo del frutto.

Tipologie richieste:

Tondi, a grappolo, ciliegino, insalatato, verde;

25. ZUCCHINE

Devono essere munite del calice e del peduncolo, che possono essere lievemente danneggiati; devono essere esenti da cavità e screpolature; devono essere giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, prima che i semi siano diventati duri; possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione di cicatrizzazione della buccia, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto; peduncolo di lunghezza non >3 cm;

26. CAROTE

Devono essere pulite, vale a dire lavate, praticamente prive di sostanze estranee visibili e di evidenti impurità; devono essere consistenti, non legnose; devono essere non germogliate, non biforcate e sprovviste di radici secondarie; possono presentare leggeri difetti di forma, di colorazione, screpolature cicatrizzate, leggeri spacchi e screpolature dovute a manipolazione e lavaggio; possono presentare una colorazione verde o rosso violacea del colletto di massimo 1 cm; devono essere prive di umidità esterna anormale, cioè sufficientemente "asciugate" dopo l'eventuale lavaggio.

Tipologie richieste:

Novelle o varietà a radice piccola e a radice grande;

27. FINOCCHI

Devono essere privi di lesioni non cicatrizzate; devono essere esenti da bruciature prodotte dal sole, esenti da macchie; devono avere radici asportate con un taglio netto alla base, senza danneggiamento della guaina; devono essere di buona qualità, esenti da difetti con guaine esterne serrate e carnose, tenere e bianche; sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, tali da non pregiudicare l'aspetto generale e la qualità del prodotto;

Tipologie richieste:

Maschio o femmina

28. SEDANO DA COSTA (bianco e verde)

Devono essere interi, l'estremità superiore può essere tagliata; di buona qualità, di aspetto fresco, forma regolare; devono essere esenti da malattie su foglie e nervature principali; devono avere nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate; devono essere privi di coste cave, germoglio o steli fioriferi; devono essere privi di umidità esterna anormale, cioè sufficientemente "asciugati" dopo l'eventuale lavaggio; per i sedani sbiancati, le foglie devono presentare una colorazione tra il bianco e il bianco- giallastro o bianco-verdastro su almeno metà della loro lunghezza; devono avere radice principale ben pulita, di lunghezza non >5 cm

29. PATATE (*prodotti IGP 50% in peso sul totale*)

Devono avere morfologia uniforme; devono avere peso minimo di 60 g per ogni tubero e uno massimo di 270 g (il peso minimo potrà essere inferiore soltanto per le patate novelle); devono essere selezionate per qualità e grammatura e le singole partite debbono risultare formate da masse di tuberi appartenenti a una sola cultivar; devono essere sane, non devono presentare tracce di inverdimento epicarpale (presenza di solanina), di germogliazione incipiente (germogli ombra), né di germogli filanti; non devono presentare tracce di marciumi incipienti, maculosità brune nella polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, virosi, attacchi da insetti o altri animali, ferite di qualsiasi origine aperte o suberificate o che presentino alterazioni tali da renderle inadatte al consumo; devono essere pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili, cioè senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco; è ammessa solo una leggera presenza di terra sulla superficie; possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Tipologie richieste:

Bintye Olanda, Novelle, Primura;

G) ODORI (ERBE AROMATICHE FRESCHE)

Devono essere di buona qualità; devono avere forma regolare, con le foglie ben sviluppate, turgide, fresche; devono avere il caratteristico aroma.

Tipologie richieste:

Basilico, prezzemolo, rosmarino, rucola.

H) ORTAGGI SURGELATI

L'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità; non devono essere presenti colorazioni anomale, scottature da freddo, o sostanze e corpi estranei o insetti o larve o loro frammenti; non devono esservi tracce di infestazioni da roditori. Non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità parzialmente spezzate, rotte, eccessivamente molli, decolorate, macchiate o avvizzite.

I prodotti dovranno risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati.

I prodotti dovranno provenire da colture nazionali ed essere di 1° scelta.

I parametri microbiologici dei vegetali surgelati devono essere conformi alla normativa vigente in materia. Le operazioni ed i trattamenti preliminari necessari alla surgelazione devono essere effettuati nel medesimo stabilimento di produzione, con la massima cura, nel minor tempo possibile ed in condizioni igieniche ottimali.

I prodotti richiesti saranno: spinaci a cubetti, bietola a cubetti, minestrone con 12 verdure, fagiolini finissimi, piselli finissimi, carote a rondelle, patate a tocchetti naturali, tris di verdure surgelate (carote, patate, zucchine).

I) GENERI ALIMENTARI VARI

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA 100% ITALIANO (prodotto biologico almeno 40% in peso sul totale)

L'olio extravergine di oliva deve essere ottenuto meccanicamente dalle olive frutto della specie *Olea europaea* di produzione italiana, lavorate in Italia, ottenute dalle olive dell'ultima annata mediante spremitura meccanica a freddo, centrifugazione, lavaggio, sedimentazione e filtrazione, senza manipolazioni chimiche.

Il prodotto deve essere un olio di oliva vergine di gusto perfettamente irreprensibile ed assolutamente esente da difetti; l'acidità espressa in acido oleico non deve superare l'0,8%.

La composizione chimica dev'essere la seguente:

- Acidi grassi saturi: acido palmitico e stearico non superiore al 2- 6%
- Acidi grassi monoinsaturi (essenzialmente acido oleico) 74,45%
- Acidi grassi polinsaturi (in particolare acido linoleico) 8,84%

Alla denominazione di "olio extra vergine di oliva" dovrà essere aggiunta l'indicazione della provenienza.

Sono esclusi gli oli ottenuti mediante solvente o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura.

Il prodotto deve corrispondere a quello classificato, ai sensi della vigente legislazione in materia e non deve contenere, neppure in traccia, additivi o coadiuvanti tecnologici (antiossidanti, conservanti generici o solventi).

Il prodotto deve essere limpido, fresco, privo di impurità; avere sapore gradevole ed aromatico; odore fruttato, fragrante e gradevole, gusto netto, sapido, che ricorda quello delle olive. Il colore dovrà essere caratteristico a seconda della provenienza. All'analisi non si dovranno rilevare presenze di sostanze estranee o che diano reazioni o che possiedano costanti chimico – fisiche atte ad indicare la presenza di olio estraneo di composizione anomala.

L'etichetta deve riportare l'indicazione della zona geografica di coltivazione delle olive, e dove è situato il frantoio in cui è stato estratto l'olio.

E' obbligatorio indicare in etichetta l'annata di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto

Il prodotto biologico deve essere certificato secondo il Reg. CE n. 834 /2007 e Reg. CE 889/2008.

L'olio dovrà essere consegnato in vetro scuro da 1 lt.

OLI DI SEMI

Deve essere monoseme, ottenuto dall'estrazione mediante pressione meccanica dei semi di arachidi, sesamo, girasole e mais.

Deve essere di provenienza nazionale prodotto da semi di provenienza nazionale o comunitaria.

ACETO

L'aceto di vino rosso o bianco deve essere ottenuto dalla fermentazione acetico del vino, deve contenere più del 6% di acidità totale espressa come acido acetico e una quota residua di alcool non superiore all'1,5% in volume. Non ci deve essere aggiunta di sostanze acetiche di sorta e la colorazione deve essere naturale senza aggiunta di coloranti. Non deve presentare odore, colore e sapore anomali.

Dovrà essere confezionato in bottiglie di vetro da 1lt.

VINO BIANCO DA CUCINA

Non deve presentare odore, colore e sapore anomali.

AROMI E SPEZIE

Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie degli ingredienti; naturali, vegetali essiccati.

Il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti. Non devono presentare odore, colore e sapore anomali.

Le tipologie richieste:

- in polvere: origano, maggiorana, timo;
- intere: noce moscata.

ZAFFERANO

Deve essere ricavato dalla essiccazione e dalla macinazione degli stimmi del "Crocus sativus L" pianta che viene coltivata nell' Europa centrale e meridionale. Deve essere in polvere confezionato in involucri sigillati, recanti, oltre all'indicazione di denominazione di zafferano, quella del peso netto e del nome e della sede della ditta preparatrice.

SALE FINO E SALE GROSSO MARINO IODATO

E' richiesto il sale marino di provenienza nazionale da cucina iodato ottenuto dall' acqua di mare, dai giacimenti salini sotterranei oppure dalle salamoie naturali. Il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei.

POMODORI PELATI – POMODORO A PEZZETTI – PASSATA (prodotto biologico almeno 40% in peso sul totale)

I pomodori pelati e la passata devono essere ottenuti direttamente da pomodori selezionati delle varietà locali o nazionali, con esclusione delle varietà ibride e transgeniche, lavorati e confezionati in Italia.

Devono essere ricavati direttamente del frutto fresco, maturo, sano, ben lavato, di sapore delicato tendenzialmente zuccherino, di media grandezza, che non abbia subito manipolazioni prima del confezionamento che non siano la scottatura e la pelatura.

Devono essere stati prodotti nella stessa annata o al massimo nella annata precedente rispetto a quella della consegna.

I pomodori pelati devono essere immersi in liquido di governo. Il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso lordo (comprensivo del liquido) indicato sulla confezione. Il residuo secco al netto del sale aggiunto non deve essere inferiore al 4,5%.

I pomodori pelati devono essere consegnati in barattoli in banda stagnata, con chiusura ermetica. La banda stagnata deve rispondere ai requisiti previsti dalla normativa vigente in materia e successive modifiche e/o integrazioni.

Le confezioni, da 3 o 5 kg, non devono presentare ammaccature, bombature, punti di ruggine esterni e di corrosione interni.

Non deve avere la presenza di conservanti o aromatizzanti artificiali.

Sulla confezione devono essere riportate tutte le informazioni ritenute utili alla identificazione e tracciabilità del prodotto, ai sensi della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni.

Il prodotto deve essere di provenienza nazionale.

PESTO ALLA GENOVESE

Prodotto di buona qualità con la seguente composizione: basilico, pecorino, grana padano o parmigiano, pinoli, sale, olio extra vergine di oliva.

Si richiede un prodotto privo di conservanti ed additivi in genere.

MAIS A VAPORE

I vegetali devono risultare maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve e insetti, privi di difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore; inoltre il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni.

Gli scarti in meno sul peso netto, rispetto alla dichiarazione, non devono superare l'1%, per confezioni di peso tra 1 e 5 Kg.

Sulla confezione devono essere riportate tutte le informazioni ritenute utili alla identificazione e tracciabilità del prodotto, ai sensi della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni.

Il prodotto può essere consegnato in barattoli in banda stagnata, con chiusura ermetica, oppure in confezioni tetrapack o vetro. La banda stagnata deve rispondere ai requisiti previsti dalla normativa vigente in materia e successive modifiche e/o integrazioni.

OLIVE IN SALAMOIA

Il prodotto deve essere ottenuto da vegetali maturi ben sviluppati, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie.

Il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni.

Il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato, né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico.

Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro.

Sulla confezione devono essere riportate tutte le informazioni ritenute utili alla identificazione e tracciabilità del prodotto, ai sensi della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni.

Il prodotto può essere consegnato in barattoli in banda stagnata, con chiusura ermetica, oppure in confezioni tetrapack o vetro. La banda stagnata deve rispondere ai requisiti previsti dalla normativa vigente in materia e successive modifiche e/o integrazioni.

Tipologie richieste:

- verdi e nere a rondelle

PRODOTTI ITTICI IN SCATOLA

I tranci di tonno devono essere di prima scelta "yellow finn", forniti in confezioni originali con il marchio del produttore, provenire da stabilimenti nazionali o comunitari riconosciuti CEE e conservati solo in olio di oliva.

Il trancio deve risultare intero con colorazione uniforme ed esente da ossidazioni o da decolorazioni e rosa nel suo interno con consistenza uniforme e compatta.

L'etichettatura e la presentazione dovranno essere ai sensi del D. Leg. 109/92.

I contenitori in banda stagna dovranno essere internamente verniciati, non dovranno essere schiacciati, arrugginiti, non dovranno presentare macchie o colorazioni o altro difetto, sia all'interno che all'esterno.

Si richiedono confezioni monoporzione e pluriporzione.

CONFETTURE EXTRA DI FRUTTA (prodotto biologico almeno 40% in peso sul totale)

Il prodotto deve provenire da colture nazionali o comunitarie.

Devono possedere i requisiti previsti dalla legge D.P.R. n° 401/82 presentarsi con una massa omogenea più o meno compatta, gelificata.

L'aroma, il sapore ed il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza.

Si richiedono confezioni monoporzione da 25 gr e confezioni da 400 gr. Vari gusti: fragola, ciliegia, pesca, albicocca, prugne, ecc.

ZUCCHERO (prodotto Equo e solidale)

Deve essere estratto dalla barbabietola e non deve contenere più del 5% di zucchero riduttore.

Deve essere raffinato e semolato, non sofisticato con glucosio, saccarina o altre sostanze organiche o minerali; deve avere un colore bianco argento o bianco latte, sapore dolce, con assenza di sapori estranei e impurità.

Si richiede inoltre ZUCCHERO impalpabile vanigliato in confezioni da 1 kg.

MIELE

Il prodotto deve rispondere ai requisiti di legge n.753/82 e aggiornamenti. Un miele di produzione esclusivamente italiana. Il prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti, o parassiti, covate o granelli di sabbia. Deve essere un miele vergine ossia non sottoposto a trattamenti termici e possiede le caratteristiche stabilite dalla legge.

Si richiedono confezioni monoporzione da 25 gr e confezioni da 500 gr.

DESSERT PRONTI UHT (prodotto biologico)

Deve essere stabilizzato per mezzo di trattamenti termici tipo UHT, la consistenza deve essere omogenea e compatta, privo di grumi, formazione di liquido e occhiature. Non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli.

Tipologie richieste:

- budino ai gusti: cioccolato, vaniglia;
- budino di soia ai gusti: cioccolato.

Si richiedono confezioni monoporzione.

CIOCCOLATO BARRETTA (prodotto Equo e solidale)

Deve essere privo di parassiti e corpi estranei, non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli.

Tipologie richieste:

- confezione barretta di cioccolato al latte o fondente da g 20 circa.

LIEVITO DI BIRRA- LIEVITO PER DOLCI

Tipologie richieste:

- lievito di birra fresco in cubetti da 25 gr e secco in bustine,
- lievito per dolci, in bustine monodose.

SUCCHI DI FRUTTA (prodotto biologico)

Il prodotto deve presentarsi piuttosto omogeneo, senza eccessiva formazione di residui sul fondo, non deve presentare odore, colore e sapore anomali. Il quantitativo di polpa di frutta deve essere superiore al 50%.

Il prodotto deve essere senza zucchero.

Gusti richiesti: pera, mela, pesca, albicocca.

Si richiedono confezioni in tetrabrik da 200 ml o 1000 ml.

SPREMITA D'ARANCIA

La spremuta deve essere al 100% puro succo di arancia fresco e deve provenire dall'endocarpo. Non è consentita l'aggiunta di zuccheri, di aromi e di conservanti. Non deve presentare odore, colore e sapore anomali.

Si richiedono confezioni in tetrabrik da 200 ml o 1000 ml.

POLPA DI FRUTTA (prodotto biologico)

Il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti. Non deve presentare odore, colore e sapore anomali.

Gusti richiesti: banana, mela, pera e misti tra questi.

Si richiedono confezioni monoporzione da 100 gr.

TÈ DETEINATO

Sono richieste confezioni tetrabrick monodose da 200ml.

Il prodotto deve riportare sulla confezione la seguente dizione: «tè deteinato» con la precisazione «caffaina non superiore a 0,10%»; non deve presentare tracce di solvente.

ACQUA

Di rete o microfiltrata destinata al consumo umano se presenta caratteristiche chimiche e fisico-chimiche conformi al D Lgs 2 febbraio 2001 n. 31, fatti salvi i cestini freddi.

Ove, in casi particolari, non sia possibile fornire acqua di rete essa deve provenire da sorgenti naturali o perforate con proprietà favorevoli alla salute, deve essere confezionata così come scaturisce dalla sorgente e possedere le caratteristiche indicate nel D.Lgs 105/92 e D. Lgs. 339/ 99 e ss. mm. ii.

Deve presentare un residuo fisso a 180°C non superiore a 200 mg/ l e una durezza compresa tra 10-15° francesi.

L'acqua minerale deve essere consegnata in confezioni originali (PET) riportanti in etichetta le indicazioni previste dal D. Lgs 105/92 e dal D. Lgs 114/2006. Le bottiglie dovranno essere da 500 - 1000 – 1500 ml.

L'acqua minerale naturale, sia di rete che imbottigliata, deve essere conforme alle caratteristiche organolettiche tipiche e cioè inodore, insapore, incolore.

Per quanto riguarda le caratteristiche batteriologiche, determinate secondo i metodi scientifici riconosciuti, l'acqua deve risultare esente da:

- enterobatteri patogeni (salmonelle);
- germi indici di inquinamento fecale
- pseudomonas aeruginosa, che dovrà risultare assente in 250 ml.
- staphylococcus aureus con caratteristiche di patogenicità da ricercare alla fine della catena di imbottigliamento e dovrà risultare assente in almeno 250 ml;
- altri germi.

La carica microbica saprofitaria del acqua minerale all'origine deve limitata a poche unità microbiche per ml.

L) PRODOTTI DIETETICI SPECIALI

Sono dietetici quei prodotti ai quali, o per processi di lavorazione o per addizione di particolari sostanze, sono state conferite particolari e definite proprietà dietetiche ai sensi della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni.

Questi alimenti devono corrispondere alle norme prescritte in materia anche per quanto riguarda le caratteristiche dei recipienti e degli involucri, al fine di garantirne la buona conservazione e il mantenimento delle loro qualità dietetico-nutrizionali.

Le materie prime o devono comunque essere idonee agli usi alimentari, genuine e salubri. I prodotti richiesti devono essere lavorati in stabilimenti nazionali.

L'etichetta deve riportare:

- a) la denominazione di vendita seguita dalla indicazione delle caratteristiche nutrizionali specifiche e alla loro destinazione;
- b) l'elenco degli ingredienti;
- c) gli elementi particolari della composizione o il processo di fabbricazione;
- d) il quantitativo netto;
- e) il tenore di carboidrati, proteine, grassi per 100 grammi di prodotto;
- f) l'indicazione delle Kcal per 100 grammi di prodotto;
- g) il termine minimo di conservazione;
- h) le modalità di conservazione e di utilizzo;
- i) le istruzioni per l'uso;
- j) il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del fabbricante o del confezionatore;
- k) la sede dello stabilimento di fabbricazione o di confezionamento per i prodotti
- l) fabbricati o confezionati in Italia per la vendita sul territorio nazionale;
- m) il luogo di origine o di provenienza del prodotto.

Questi alimenti sono destinati agli utenti con diete speciali personali.

PRODOTTI SENZA GLUTINE PER CELIACI

I prodotti senza glutine devono essere in confezioni integre, sigillate, in imballi sufficientemente robusti tali da garantire l'integrità del prodotto, riportanti tutte le indicazioni in conformità alla normativa vigente.

Tutti gli alimenti senza glutine richiesti devono possedere tutti i requisiti previsti dalla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni e devono essere presenti nel prontuario degli alimenti AIC.

Gli alimenti senza glutine richiesti sono i seguenti:

- Base per pizza (precotta) in confezione da gr. 300 (2 pezzi)
- Crackers in confezione da 150 gr. o in monoporzione gr. 40
- Merendine (plumcake, crostatina, tortina di pan di spagna farcita con crema cacao o albicocca) in confezioni da 150 -180 gr o in monoporzione da 40-50 gr.
- Wafers ricoperti al cioccolato in confezioni monoporzioni da 40-50 gr.
- Pane e panini (baguette, rustico, rosette) in confezioni da 250 gr. o monoporzione da 50-60 gr.
- Pasta e pastina vari formati in confezione da 250 -500 gr.
- Pangrattato preparato per panature in confezione da 150-350 gr.
- Pasta fresca all'uovo o surgelata ripiena (tortellini, ravioli, lasagne, tagliatelle)
- Gnocchi di patate
- Gelato vari gusti in confezione singola
- Grissini

PRODOTTI IPOPROTEICI E APROTEICI

Il prodotto:

- deve essere conforme alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- deve possedere le caratteristiche tipiche merceologiche del prodotto convenzionale corrispondente: non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie, spezzatura o tagli, bolle d'aria;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;

- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli.

Tipologie richieste:

pasta: tutti i formati utilizzati normalmente, comprese le paste ripiene; pane; biscotti, prodotti da forno e dolci; dessert UHT; bevande.

PRODOTTI GLUTINATI

Il prodotto:

- deve essere conforme alle normative relative ai prodotti alimentari destinati a un'alimentazione particolare;
- sulla confezione deve essere riportata la dicitura "il prodotto contiene glutine";
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- il confezionamento deve garantire un'idonea protezione del prodotto.

Tipologie richieste:

Pasta: tutti i formati utilizzati normalmente, comprese le paste ripiene.

PASTA DI MAIS, PASTA DI GUAR E PASTA DI KAMUT

Il prodotto:

- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie bianche e nere, spezzature o tagli, bottatura o bolle d'aria;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti; -deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste;
- per ogni tipo di pasta devono essere specificate le seguenti caratteristiche: a) tempo di cottura; b) resa (aumento di peso con la cottura).
- il confezionamento deve garantire un'idonea protezione del prodotto.

28

Tipologie richieste: tutti i formati utilizzati normalmente.

LA TTE DI SOIA BIOLOGICO

Il prodotto:

- deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere di colore bianco o bianco giallastro;
- non deve presentare separazione delle fasi, grumi;
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

Sono richieste confezioni monoporzione tetrabrik da 500ml.