



AZIENDA SPECIALE COMUNALE PER I SERVIZI ALLA PERSONA

ALLEGATO B

al Capitolato Speciale della gara a procedura aperta
per la fornitura triennale di generi alimentari.

CARATTERISTICHE QUALITATIVE DEI PRODOTTI DA FORNIRE

REQUISITI GENERALI PER TUTTI I PRODOTTI

REQUISITI DI SALUBRITA' DEI PRODOTTI OFFERTI

Tutti i prodotti offerti devono essere conformi alla normativa vigente in materia di igiene, qualità e sicurezza alimentare.

Le sostanze alimentari fornite non devono essere private, anche in parte, dei propri elementi nutritivi o mescolate a sostanze di qualità inferiore, in cattivo stato di conservazione, con cariche microbiologiche superiori ai limiti eventualmente prescritti da regolamenti e ordinanze ministeriali, insudicate, invase da parassiti, in stato di alterazione e comunque nocive, con aggiunta di additivi non autorizzati o che contengono residui di prodotti usati in agricoltura e a difesa delle sostanze alimentari immagazzinate, tossici per l'uomo.

Le derrate alimentari, devono comunque avere caratteristiche merceologiche ed igieniche conformi ai requisiti imposti dalle normative vigenti applicabili (anche se non espressamente richiamate nel presente Capitolato speciale) ed è vietata la fornitura di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM).

I prodotti non alimentari (si tratta di articolo monouso e degli accessori alla preparazione, conservazione e consumazione degli alimenti, quali pellicole, tovaglioli, carta ad uso alimentare, ecc.) destinati a venire a contatto direttamente o indirettamente con i prodotti alimentari devono escludere fenomeni di cessione e devono essere conformi alle vigenti disposizioni di legge.

ACCERTAMENTO DEL PESO E QUANTITA'

Le forniture dovranno corrispondere alla pezzatura ed ai pesi richiesti, per quanto riguarda le carni ed i prodotti a peso variabile in genere dovranno essere forniti a peso netto, le eventuali eccedenze di peso e pezzatura non ascrivibili alla normale variazione del peso nei prodotti, non autorizzate, non saranno riconosciute e, pertanto, non pagate.

Agli effetti della fatturazione, sono validi i pesi che verranno riscontrati in contraddittorio con il fornitore presso la cucina di destinazione.

GLI IMBALLAGGI

Dovranno essere conformi alle Leggi Vigenti e successive modificazioni nel corso della fornitura, devono rispondere a tutte le norme igieniche e, in particolare, devono essere tali da non alterare le caratteristiche organolettiche dei prodotti in generale e delle carni, in particolare, tali da non trasmettere sostanze nocive per la salute umana, sufficientemente solidi per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni.

ETICHETTATURA

L'etichettatura dovrà essere effettuata in conformità alle Leggi Vigenti e successive modificazioni nel corso della fornitura.

TRASPORTO

Dovrà avvenire con automezzi muniti di regolare registrazione, con certificazione ATP in corso di validità nel completo rispetto delle norme igienico sanitarie, così come il personale che provvede al trasporto. Dovranno garantire il corretto mantenimento della catena del freddo come previsto dalle disposizioni di legge (DPR 327/80 e s.m.i.). Il DDT (documento di trasporto) dovrà riportare tutte le notizie previste dalle norme vigenti.

CARNE BOVINA E SUINA DISOSSATA (sottovuoto e congelata)

Le carni e tutte le preparazioni a base di carne dovranno provenire da stabilimenti di macellazione, laboratori di sezionamento e laboratori di produzione comunitari o nazionali in possesso dei riconoscimenti CE.

L'etichettatura deve essere chiara e leggibile e conforme alle disposizioni indicate nelle norme di legge in vigore.

La carne dovrà essere esente da sostanze estrogeni ed inibenti, priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze (acque ossigenate o altre sostanze decoloranti, coloranti naturali o artificiali ecc.) utilizzate per migliorarne artificialmente l'aspetto e la consistenza e che possono nuocere alla salute umana, come definito nelle direttive sul divieto di utilizzazione di talune sostanze ad azione ormonica e ad azione tireostatica nelle produzioni animali.

I tagli anatomici dovranno essere conferiti e confezionati sottovuoto utilizzando involucri e materiale di imballaggio conforme alle disposizioni vigenti che ne regolano il loro impiego.

Saranno respinte quelle confezioni sottovuoto nelle quali venga riscontrata:

- la perdita anche parziale del sottovuoto per difetto del materiale o per eventuali lacerazioni dell'involucro preesistenti alla consegna;
- la presenza all'interno dell'involucro, di un eccessivo deposito di sierosità rosso bruna solidificata.

Vitellone

Le carni bovine oggetto dovranno essere di provenienza comunitaria¹ e provenire da carcasse di giovani animali maschi, non castrati, di età compresa tra gli 8 ed i 12 mesi – “Categoria Z” come da REG. UE 1182/2017

La carne deve presentarsi di colore rosso-roseo, colorito brillante, grana fine, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido ben distribuito nelle parti esterne.

Le carni fresche sottovuoto non dovranno presentare tagli sulla loro superficie, dovranno essere ben sgrassate e toelettate; in particolare la percentuale di grasso esterno di copertura presente su ogni singolo pezzo non dovrà essere superiore al 7%.

Vitello

Le carni dovranno provenire da animali di Categoria “V” come da REG. UE 1182/2017 e corrispondere alle caratteristiche indicate dal comma 3 bis dell'art 1) della L. n. 204 del 03.08.2004 “la macellazione deve avvenire non oltre l'ottavo mese di vita e la carcassa non deve superare il peso di Kg. 185”; le carni non devono presentarsi eccessivamente grasse di colore bianco rosso. Devono essere piene, ben conformate, e provenienti da animali ben nutriti. Il grasso di copertura deve essere mancante o quasi; il grasso interno bianco appena sufficiente a richiudere il rognone. I fasci muscolari devono essere fini con connettivo floscio a grandi maglie e molle.

La carne bovina deve essere di provenienza di uno dei Paesi della CEE.

¹ Per il girello di vitellone è specificatamente richiesta la provenienza danese/olandese.

La carne suina deve essere di provenienza nazionale.

SPECIFICHE TAGLI CARNE

Fesone di spalla di vitellone senza ossa fresco s/v
Girello di vitellone senza ossa fresco s/v
Sottofesa di vitello senza ossa con girello e pesce nazionale s/v
Sottofesa di vitellone squadrata fresca s/v
Spalla + reale di vitello senza ossa nazionale s/v
Lonza di suino scordonata nazionale s/v
Impasto di salsiccia da 1 kg s/v (tastasale)
Guancioli di vitello sotto vuoto o congelati
Lingua di bovino (vitellone) congelata (kg 1,600 ca)
Testina arrotolata di vitello congelata (kg 2,500 ca)
Carne macinata di bovino adulto surgelata con tecnologia IQF

SALUMI FRESCHI ED INSACCATI

Prosciutto crudo di Parma

S'intende il prodotto ai sensi della L. 13 febbraio 1990, n. 26 e D. M. 253/93.
Sarà prodotto marchiato con contrassegno caratteristico (corona a cinque punte) e dovrà essere conforme al disciplinare di produzione.

Prosciutto cotto di alta qualità

Dovranno essere prosciutti di produzione nazionale, realizzati con cosce selezionate di suino nazionale, rifilate, disossate, senza geretto, prodotti secondo buona tecnologia ed in ottime condizioni igieniche. Confezionati sottovuoto, rivestiti con involucro plastico o carta alluminata, conservati e trasportati allo stato refrigerato, a temperature comprese tra +2°C e +6°C.; dovranno essere muniti di dichiarazione riguardante il tipo di prodotto (si intende il ricavato dalla coscia di suino); all'interno dell'involucro non dovrà esserci liquido percolato, dovranno presentarsi compatti alla pressione, privi di macchie, rammollimenti, ingiallimenti, irrancidimenti.

Il peso non dovrà essere inferiore ai 7 Kg.

Le carni utilizzate dovranno essere di provenienza nazionale e il prodotto dovrà riportare il riconoscimento CE.

Il prosciutto cotto dovrà essere prodotto senza glutine, senza polifosfati aggiunti e senza derivati del latte e gli eventuali altri additivi, dichiarati in etichetta, dovranno essere presenti nelle quantità consentite dalla normativa vigente.

Le confezioni dovranno riportare la data di scadenza; le forniture dovranno avere ancora almeno 60 giorni di conservazione.

Sulla superficie la trasudazione non dovrà essere eccessiva.

Dovrà presentare inoltre le seguenti caratteristiche:

- carne compatta di colore rosa chiaro;
- fetta compatta, senza eccessive parti connettivali, né grasso interstiziale;
- assenza di iridescenza, alveolatura, picchiettatura o altri difetti;
- umidità relativa massima sulla parte carnea uguale al 73%.
- l'esterno non dovrà presentare patine né odore sgradevole
- il grasso di copertura dovrà essere compatto senza parti ingiallite o sapore o odore di rancido.

Mortadella (Bologna IGP)

Il prodotto deve corrispondere a quanto stabilito nel disciplinare di produzione dell'indicazione geografica protetta "mortadella di Bologna" decreto 7 ottobre 1998.

In particolare deve possedere le caratteristiche seguenti: forma ovale o cilindrica, la superficie di taglio deve essere vellutata di colore rosa vivo uniforme, dimensioni e sistema di lavorazione corrispondenti all'uso tradizionale.

La pezzatura del prodotto conferito deve essere di peso non inferiore a 5 kg. La mortadella deve essere di puro suino e confezionata sottovuoto. Non deve contenere polifosfati aggiunti. Deve essere ottenuta esclusivamente da carne e grasso di suino.

Pancetta tesa affumicata

Con cotenna, stagionata adeguatamente, poco drogata, di stagionatura non inferiore ad un mese.

Le parti magre devono risultare in giusta proporzione; la carne ed il grasso non devono essere eccessivamente molli. Il grasso non deve risultare rancido, ingiallito o in qualche modo degradato.

Il prodotto deve essere compatto senza eccessivi spazi all'interno.

Gli eventuali additivi aggiunti conformi alle norme vigenti.

Salame di tipo Cremona

La stagionatura non deve essere inferiore alle 6 settimane, la consistenza deve essere compatta, non elastica e priva di zone di rammollimento, il budello deve essere integro, privo di forature o marcescenze e non deve essere staccato dal contenuto.

Al taglio la fetta deve essere compatta e omogenea, non deve avere una parte esterna particolarmente secca e una interna eccessivamente molle; non devono esservi frazioni connettivali o cartilaginee evidenti.

Il grasso deve essere privo di porzioni rancide. Il colore deve essere rosso rubino uniforme con granelli di grasso ben distribuiti. L'odore deve essere delicato. Il gusto deve essere dolce e delicato, mai acido. Non devono esservi difetti di colore, odore o sapore.

Coppa di Parma

Coppa di suino, con almeno tre mesi di stagionatura; la coppa deve presentare consistenza, aroma, odore e colore tipici; non deve presentare difetti esterni ed interni di origine batterica o derivanti da tecnologia non corretta, quali essiccamenti, ammuffimenti, screpolature interne ed esterne, colorazioni anomale.

L'etichettatura deve riportare oltre gli ingredienti anche indicazioni relative alla stagionatura. I residui di nitriti e nitrati devono essere conformi alle norme di legge in vigore.

Coppa cotta di suino

Carne di suino, di produzione nazionale con aggiunta di sale, aromi e spezie. Confezionata sotto vuoto. Dovranno riportare la data di scadenza, non inferiore ai 60 gg.

Bresaola

Ottenuta da un pezzo intero di polpa di manzo, ricavato dalla coscia, taglio anatomico "sottofesa" e conformato in forma cilindrica. Confezionamento sottovuoto.

Fesa di tacchino cotta al forno

Fesa di tacchino tagliata a pezzettini e addizionata di salamoia ed aromi, massaggiata, insaccata, messa in rete e rosolata e cotta al forno

Carne in gelatina

Piatto pronto di carni bovine cotte e preparate in gelatina vegetale; confezione monodose da gr. 90 circa

CARNI AVICOLE FRESCHE REFRIGERATE DI PRODUZIONE NAZIONALE

RIFERIMENTI NORMATIVI

Le carni devono essere conformi alle norme vigenti in materia.

- Sulle carni fresche di avicoli e conigli in etichetta deve figurare il numero di riconoscimento CEE dello stabilimento italiano di produzione;

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Con la sola eccezione dei "polli busto", tutti i prodotti in offerta dovranno essere consegnati in confezioni sottovuoto.

Per "busto" di pollo e faraona s'intende il corpo intero dell'animale dopo dissanguamento, spiumatura, eviscerazione. E' privo di testa, del collo e delle zampe (sezionate a livello del tarso).

Per "petto" di pollo s'intende il petto intero privato della pelle.

Per "sovracoscia" di pollo senza osso e con pelle, s'intende il femore sezionato all'articolazione in corrispondenza della tibia e della fibula. Deve essere presentata con pelle, ma disossata dall'osso del femore.

La "fesa" di tacchino corrisponde ai muscoli pettorali senza pelle e senza struttura ossea. Deve provenire da un maschio giovane, con un peso medio di kg. 5 circa.

Le carni, fresche, devono appartenere alla specie pollo domestico, tacchini, faraone ed essere ottenute, da animali macellati e sezionati in stabilimenti di tipo industriale, e dovranno riportare sulle confezioni il numero di riconoscimento CEE dello stabilimento italiano di produzione. Le carni avicole dovranno inoltre essere etichettate in conformità alle leggi vigenti

I volatili da cortile devono provenire da allevamenti sottoposti a controlli periodici da parte dell'autorità sanitaria competente, sani, di prima qualità, di regolare sviluppo ed in ottimo stato di nutrizione. Alla macellazione deve seguire il raffreddamento in celle frigorifere.

Le parti anatomiche in oggetto e i busti devono essere esenti da fratture, edemi, ematomi.

Le carni (muscoli scheletrici) completamente dissanguate, di consistenza soda, non flaccida, di colore bianco-rosa e tendente al giallo, ben aderenti all'osso, senza essudature né trasudato; le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore biancoazzurro caratteristico, senza grumi di sangue; le cosce di pollo, prive di zampe, sezionate a pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica devono risultare esenti di uropigio e pigostilo.

In particolare:

I petti di pollo devono essere consegnati provenienti da polli aventi le caratteristiche qualitative precedentemente descritte. La pezzatura dei petti di pollo freschi deve essere uniforme (450 grammi.ca)

I busti di pollo devono essere di prima qualità; debbono inoltre risultare esenti di intestini, stomaci, (stomaco ghiandolare e ventriglio), fegato e cuore, esofago, trachea, uropigio; la breccia addominale per l'eviscerazione deve essere contenuta in giusti limiti.

I polli devono risultare privi di testa e di colli; la resezione del collo deve avvenire al livello della terzultima vertebra cervicale; gli zampi debbono essere tagliati a mezzo centimetro circa al di sotto dell'articolazione tarsica; debbono essere sani, di regolare sviluppo, di buona conformazione ed in ottimo stato di nutrizione; la macellazione deve essere recente e precisamente non superiore a cinque giorni e non inferiore a 12 ore. Il peso deve essere di 1100 grammi ca.

Le carni non devono provenire da allevamenti o macelli situati in una regione o in una zona soggetta a restrizioni di polizia sanitaria.

Le sovracosce di pollo fresche con pelle e senza osso devono avere un peso intorno ai 150 grammi codauna.

I petti di tacchino:

- devono presentare carni morbidissime e grana sottile, colore rosa pallido
- l'animale deve essere stato allevato a terra.

I prodotti forniti dovranno rispettare scrupolosamente quanto prescritto dalle disposizioni vigenti.

Più in generale i prodotti dovranno rispettare tutte le norme vigenti in materia igienico sanitaria, in particolare:

- le carni sezionate devono essere sempre avvolte in un involucro protettivo rispondente a tali criteri e saldamente chiuso.
- le confezioni devono recare la bollatura sanitaria del laboratorio di sezionamento.
- le carni fresche di volatili da cortile devono provenire da stabilimenti dove viene attuato un piano di autocontrollo integrato dagli obblighi previsti relativamente alla qualità igienica dei prodotti in relazione alla presenza di residui di sostanze farmacologiche attive.
- i prodotti devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- le confezioni, le bacinelle o i sacchi di materiali per alimenti non devono contenere il liquido di sgocciolamento.

UOVA

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Uova fresche di gallina di produzione nazionale da allevamenti a terra, di categoria qualitativa A e categoria di peso 65 – 70 gr. Le uova di Categoria A devono presentare le seguenti caratteristiche:

- guscio a cuticola: normali, netti, intatti;
- albume chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esenti da corpi estranei di qualsiasi natura;
- tuorlo visibile alla soperatura solamente come ombratura, senza contorno apparentemente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo;
- esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- germe: sviluppo impercettibile;
- odore: esente da odori estranei.

Gli ovoprodotti devono essere di uova di gallina intere o tuorlo sgusciate e pastorizzate, confezionate in idonee confezioni (tetrapak da 1 lt) che devono presentarsi integre, prive di ammaccature, di sporcizia superficiale e da conservarsi ad una temperatura non superiore a +4° C; devono provenire da stabilimenti in possesso di riconoscimento CEE e possedere requisiti microbiologici e fisico/chimici, ossia:

- assenza di additivi, conservanti e coloranti;
- privo di impurità, calaze o pezzi di guscio o macchie di sangue;
- assenza di odore rancido o estraneo, di sapore sgradevole o di retrogusti.

Più in generale il prodotto fornito dovrà rispettare, dal punto di vista qualitativo tutte le norme vigenti in materia.

ETICHETTATURA

Nell'etichettatura e nella marchiatura delle uova fresche di gallina dovrà essere indicato:

- il codice del produttore con la sigla dello stato di produzione, sigla provincia, codice istat del Comune e codice allevamento;
- la tipologia di allevamento: 0 biologico, 1 all'aperto, 2 a terra, 3 in gabbia;
- la classificazione A (uova fresche);
- la categoria: extra (imballaggio entro 3 giorni dalla deposizione) o fresche (imballaggio entro 10 giorni) oppure con la data di deposizione se coincide con l'imballaggio;
- la data da consumarsi preferibilmente entro o in alternativa la data di deposizione.

Nell'etichettatura e nella marchiatura delle uova pastorizzate siano applicate le disposizioni vigenti.

CONIGLIO DISOSSATO DI PRODUZIONE NAZIONALE

Le carni devono provenire da conigli domestici adatte al consumo umano e devono essere mantenute a una temperatura di refrigerazione non superiore a + 4° C

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Fornitura di coniglio disossato da grammi 650 ca., macellati freschi di prima qualità provenienti da allevamenti nazionali e lavorati presso stabilimenti riconosciuti CEE

PESCE CONGELATO O SURGELATO

RIFERIMENTI NORMATIVI

Reg. 853/04 e aggiornamenti sulla produzione commercializzazione dei prodotti della pesca. Sulla confezione devono figurare il paese di spedizione e il numero di riconoscimento dello stabilimento, le denominazioni e le informazioni di tracciabilità (zona di pesca e metodo di produzione).

I contenitori utilizzati per la distribuzione o la conservazione di prodotti della pesca devono essere costruiti in modo da garantire la protezione dei prodotti dalla contaminazione e la loro conservazione in condizioni igieniche soddisfacenti.

I prodotti non devono presentare manifestamente dei parassiti.

I valori di ABVT e di istamina devono essere conformi alla normativa.

I prodotti della pesca non devono contenere, nelle loro parti commestibili, contaminanti presenti nell'ambiente acquatico, come metalli pesanti e sostanze organoalogenate, in quantità tali che l'assorbimento alimentare calcolato sia superiore alla dose giornaliera o settimanale ammissibile per l'uomo.

Gli imballaggi devono rispondere a tutte le norme igieniche e, in particolare, devono essere tali da non alterare le caratteristiche organolettiche dei prodotti della pesca, tali da non trasmettere sostanze nocive per la salute umana, sufficientemente solidi per garantire una protezione efficace.

I prodotti della pesca congelati devono essere mantenuti a una temperatura stabile di -18°C o inferiore in tutti i punti del prodotto, con eventuali brevi fluttuazioni verso l'alto, di 3°C al massimo, durante il trasporto.

I prodotti non possono essere depositati o trasportati con altri prodotti che possano pregiudicarne la salubrità o contaminali, senza che siano imballati in modo da assicurare una protezione soddisfacente.

La normativa entrata in vigore successivamente alla stesura delle presenti specifiche è da intendersi integralmente richiamata

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

I prodotti della pesca congelati o surgelati devono presentare le seguenti caratteristiche:

- devono essere consegnati in confezioni originali, chiuse dal fabbricante o dal confezionatore;
- la pezzatura deve essere omogenea e costante
- la glassatura deve essere presente e formare uno strato omogeneo e costante; in etichetta, in conformità al Reg. UE 1169/2011, deve essere indicato unicamente il peso al netto della glassatura e il prezzo deve essere riferito al peso netto senza glassatura;
- i prodotti devono essere accuratamente eviscerati;
- devono essere privi di segni di pressione o scorticature, di sudiciume o di decolorazione;
- devono essere privi di parassiti o di segni di pregresse infestazioni;
- non vi devono essere corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccati, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari;

Il prodotto dopo scongelazione deve presentare le medesime caratteristiche del prodotto fresco; odore di fresco; pelle di colore tipico della specie, tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti;

consistenza soda ed elastica; non devono presentare alterazioni di odore, colore, consistenza e sapore

- non devono essere stati trattati con conservanti o altre sostanze;
- la tecnica di congelazione e di conservazione deve avvenire secondo i più aggiornati sistemi razionali, per cui le caratteristiche organolettiche dei prodotti dovranno risultare inalterate;
- il tessuto muscolare dei pesci deve essere di colorito chiaro ed esente da suffusioni di colorito marrone per formazione di metamioglobina;
- i grassi non debbono avere subito fenomeni ossidativi ed i tessuti superficiali debbono essere esenti da “bruciature da congelazione” (da freddo) come pure da ammuffimenti e da sapori anormali;
- i prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione;
- i filetti non devono presentare lische e/o spine, grumi di sangue, pinne o resti di pinne, residui di membrane / parete addominale, attacchi parassitari.

La pezzatura deve essere omogenea e costante.

Oltre alla denominazione in lingua italiana deve essere riportato il corrispettivo nome scientifico in latino.

Su tutte le confezioni di prodotti della pesca e di molluschi bivalvi deve essere riportato il bollo sanitario dello stabilimento di provenienza.

Più in generale il prodotto che verrà fornito dovrà rispettare dal punto di vista qualitativo tutte le norme vigenti in materia.

Filetto di nasello: fiori di filetto di merluzzo atlantico, surgelati singolarmente a zero glassatura, peso netto gr. 80/120 a pezzo

Filetto di plateassa: glassatura 5%, calibro n. 3

Filetto di persico africano : peso netto gr.400/500 a pezzo

Cuore di filetto di merluzzo: filetti di merluzzo 90-110 gr. surgelati e interfogliati. Senza pelle e senza lische. Senza glassatura.

Preparato per risotto e spaghetti: a base di cozze sgusciate, gamberi sgusciati, vongole sgusciate, seppie pulite, ciuffi di calamari, anelli di calamari. Buste da kg. 1

PESCE CONSERVATO O TRASFORMATO

RIFERIMENTI NORMATIVI

Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti.

In etichetta devono essere presenti le informazioni di tracciabilità previste dal Reg. UE 1379/2013. I prodotti della pesca non devono contenere, nelle loro parti commestibili, contaminanti presenti nell'ambiente acquatico, come metalli pesanti e sostanze organoalogenate, in quantità tali che l'assorbimento alimentare calcolato sia superiore alla dose giornaliera o settimanale ammissibile per l'uomo

La normativa in vigore successivamente alla stesura delle presenti specifiche è da intendersi integralmente richiamata.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Tonno

Il confezionamento dei prodotti deve avvenire in recipienti, di banda stagnata od in vetro, ermeticamente chiusi e sottoposti ad un trattamento termico sufficiente ad inattivare in maniera irreversibile gli enzimi ed a distruggere o inattivare tutti i microrganismi che possono proliferare indipendentemente dalla temperatura alla quale il prodotto è destinato a essere conservato.

I contenitori devono essere integri e non devono presentare difetti, quali: deformazioni, convessità dei fondelli (bombaggio), difetti dell'aggraffatura (beccaggio) o della saldatura laterale, macchie o

punti di ruggine, scarsa tenuta del tappo o essiccamento della guarnizione di gomma nei contenitori in vetro, o altre alterazioni.

All'apertura delle confezioni il tonno deve presentare:

- "mostra attraente" con trame o filetti di pezzatura uniforme e scarso materiale sbriciolato;
- colore rosa intenso, con assenza di pigmentazioni anormali: annerimenti, colorazione verde, residui sanguigni, ecc.;
- odore gradevole;
- olio di copertura limpido, in ottimo stato di conservazione e con minime tracce di acqua;
- gusto e tenerezza possono variare a seconda della specie di tonno utilizzata, ma in ogni caso devono essere assenti punte di amaro, gusto eccessivamente salato, sapori anormali, stopposità o spugnosità;
- assenza di corpo estranei.

In particolare il prodotto deve essere privo di alterazioni di colore, odore o sapore; inoltre non vi devono essere difetti quali:

- presenza di piccole cavità con carni di sapore amarognolo e pungente, consistenza spugnosa ("tonno tarlato o spongioso");
- coaguli proteici: strato pastoso fra i fasci muscolari del tonno;
- cristalli di struvite (fosfato ammonio magnesiano) con aspetto come grani di sabbia insolubili;
- inverdimenti o macchie scure.

Il prodotto sarà consegnato sia in scatolette monodose da grammi 80 a strappo, sia in latte da grammi 1500 al netto.

L'indicazione del peso netto deve riferirsi al prodotto sgocciolato.

VERDURE SURGELATE

Gli alimenti surgelati devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti.

Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18°C al cuore del prodotto; sono tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3° C.

I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione. Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore.

Devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati; non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo, altri difetti dovuti al trattamento subito es. spaccature, schiacciamenti e lesioni varie). Non vi devono essere corpi estranei (terra - materiale di origine non vegetale) di alcun genere, né insetti o parassiti. Non devono apparire, (con una tolleranza del 2% in peso), impaccati (grumi costituiti da pezzi componenti il prodotto), ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie.

L'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto d'origine. La consistenza non deve essere legnosa, né il prodotto apparire spappolato. Il calo peso dopo lo scongelamento non deve essere eccessivo. I pesticidi ed altri residui tossici devono essere entro i limiti di legge. Non devono presentare alterazioni di colore, bruciature da freddo, parziali decongelazioni, ammuffimenti, fenomeni di putrefazione profonda. Il test di rancidità deve risultare negativo.

Preparato per minestrone

Devono essere presenti almeno 12 varietà di verdure di 1° qualità.

Il prodotto deve essere ottenuto impiegando materie prime scelte, di 1° qualità e mantenuto a temperatura di -18° C; le verdure impiegate, cubettate uniformemente (mm. 10x10 esclusi i piselli e borlotti), devono essere di giusta maturazione, sane, brillanti, consistenti, non attaccate da parassiti o marciume.

Fagiolini extrafini

Devono essere verdi, interi senza filo, (fagiolini con filo sono quelli che presentano all'assaggio un filo resistente alla masticazione), omogenei come pezzatura; il prodotto deve essere ottenuto da bacelli freschi, teneri, non completamente maturi (fagiolini sovramaturi sono quelli che si presentano con le cavità del seme asciutte, fibrose, biancastre con semi rigonfi e duri) ed esenti da difetti.

I fagiolini devono essere lavati, spuntati (non spuntati sono i fagiolini che presentano gli apici, una marcata o insufficiente spuntatura), calibrati, scottati, raffreddati, surgelati con sistema rapido e conservati a temperatura di - 18° C devono, essere in numero estremamente ridotto i fagiolini ossidati ovvero quelli che presentano una superficie di taglio ossidata tendente al bruno - marrone e comunque non marcescente.

Caratteristiche organolettiche (dopo cottura)

- 1) Colore: verde brillante uniforme
- 2) Sapore - odore: tipici del prodotto fresco
- 3) Consistenza: ferma, carnosa, non fibrosa o molle

Piselli

Devono essere ottenuti da materia prima fresca, sana, a giusto grado di maturazione e sufficientemente esente da difetti. I piselli devono essere lavati, cerniti, scottati, raffreddati, surgelati con sistema rapido, calibrati e conservati a temperatura di -18° C; dovranno essere di pezzatura omogenea. Devono presentare una minima percentuale (1-2%) di grani gialli o bianchi o decolorati, (grani che presentano una parziale decolorazione con deboli sfumature di verde), macchiati (macchie sulla superficie provocate da crittogramme e/o parassiti), imbruniti (grani che presentano inscurimento evidente, legato, ad una sovraccottura e non ad una marcescenza incipiente), così come di cotiledoni liberi, bucce, brandelli e frammenti (sono le varie parti costituenti i grani, allo stato libero)

Caratteristiche organolettiche (dopo cottura)

- 1) Colore: verde brillante uniforme
- 2) Sapore-odore: dolce tipico senza retrogusti
- 3) Consistenza: tenera uniforme

Spinaci a cubetti

Il prodotto deve essere ottenuto da foglie fresche, sane, intere ed esenti da difetti. Gli spinaci devono essere lavati, cerniti, scottati, raffreddati, surgelati in blocco con sistema rapido e conservati a temperatura di -18° C.

Caratteristiche organolettiche (dopo cottura)

- 1) Colore: verde brillante ed uniforme
- 2) Sapore-odore: tipici della varietà impiegate
- 3) Consistenza: normale, non fibrosa

E' tollerata una minima percentuale (2%) di foglie gialle o ingiallite, avvizzite, (sono quelle foglie che presentano un appassimento evidente, con conseguente colorazione bruna), attaccate da malattie e/o insetti, (sono le foglie che presentano chiari segni di attacchi crittogramici o parassitari);

- assenza di erba estranea filiforme (graminacee);
- assenza di piante intere con radici;
- assenza di fioritura con portasemi (sono raggruppamenti di foglie, con steli fioriferi evidenti);
- minime percentuali (8%) di gambi superiori a 3 cm. (valutando la distanza dell'attacco fogliare)

Zucchine a rondelle

Il prodotto deve provenire da materia prima sana fresca, accuratamente scollettata, ben formata e da seme poco sviluppato. Non deve presentare danni provocati da insetti o da altri parassiti, cavità interne, screpolature, sostanze estranee visibili, marciume. Le zucchine devono essere lavate, calibrate, cernite, tagliate, scottate, raffreddate, surgelate con sistema rapido e conservate a temperatura di -18° C.

Caratteristiche organolettiche (dopo cottura)

- 1) Colore: pasta bianca, con buccia verde scura
- 2) Sapore-odore: buono, tipico senza retrogusti
- 3) Consistenza: tenera, non molle

La pezzatura delle rondelle deve essere inferiore ai 35 mm. e spessore compreso fra i 6-8 millimetri, non devono presentare macchie di superficie provocate dall'azione dell'aria, da attacchi crittogramici e/o da parassiti; minima percentuale (2-3%) di pezzi che presentano danneggiamenti fisici marcati come schiacciamenti o lesioni varie, anche cicatrizzate, e minime percentuali (2-3%) di pezzi che evidenziano un taglio diverso da quello richiesto e comunque molto irregolare, così come di pezzi rotti (non integri) e di pezzi bloccati (grumi di prodotto costituiti da + di 3 pezzi).

Carote a rondelle

Il prodotto deve essere ottenuto da radici fresche, sane di struttura fine con cilindro centrale ridotto e non spugnoso. Le carote devono essere scollettate, pulite, lavate, pelate, sufficientemente sgocciolate, quindi individualmente surgelate con sistema rapido e poi conservate alla temperatura di -18° C

Caratteristiche organolettiche (dopo la Cottura)

- 1) Colore: arancio brillante uniforme
- 2) Sapore - odore: tipico senza retrogusti
- 3) Consistenza: compatte, tenere, non fibrose o legnose

Devono avere spessore compreso tra 5-8 mm. e un diametro di 35 mm., deve essere minima la percentuale di rondelle maltagliate (taglio irregolare, tipo fetta di salame, oppure forme diverse della rondella compresi i pezzi rotti), così come le rondelle che si presentano visibilmente di colore verde, macchiate, gialle, legnose e con resti di pelle. Minima deve essere anche la presenza di rondelle agglomerate (grumi costituiti da più di 3 rondelle).

Finocchio in quarti

Il prodotto deve essere ottenuto da bulbi freschi, sani ed esenti da difetti vistosi.

I bulbi di finocchio devono essere privati delle radici, della parte aerea, delle BRATTEE esterne più coriacee, quindi lavati, cerniti, tagliati in quarti, scottati, raffreddati, surgelati con sistema rapido e conservati a temperatura di -18°C

Caratteristiche organolettiche (dopo cottura)

- 1) Colore: bianco con leggere sfumature verdi
- 2) Sapore - odore: aromatico e tipico
- 3) Consistenza: tenera ed uniforme

E' tollerata una minima percentuale 6-8% di foglie libere (foglie staccate dai quarti) con cattiva rifilatura (prodotto maltagliato). Il prodotto non deve presentare parti ossidate e di colore scuro od invecchiate e deve essere rigorosamente tagliato in quarti.

Bieta erbeta a cubetti

Il prodotto deve essere ottenuto da foglie fresche, sane, intere ed esenti da difetti. La bieta deve essere lavata, cernita, scottata, raffreddata, surgelata in blocco con sistema rapido e conservate a temperatura di -18°C.

Caratteristiche organolettiche (dopo cottura)

- 1) Colore: verde brillante caratteristico
- 2) Sapore-odore: tipico, senza retrogusti
- 3) Consistenza: normale, non fibrosa

Il prodotto non deve presentare se non in minima percentuale foglie gialle (che presentano macchie di colore giallo più o meno intenso) macchiate avvizzite, attaccate da crittogramici o parassiti vari, con assenza di erba estranea filiforme (graminacee), di radici (foglie o resti di esse che presentano residui vistosi dell'apparato radicale), di infiorescenze con porta semi (raggruppamenti di foglie con steli fioriferi visibili) e minima presenza di gambi (10%) superiore a 10 cm. (valutando le distanze dell'attacco fogliare).

Patate novelle (al naturale) – patate in spicchi (al naturale) - patate a cubetti mm. 10x10 (al naturale)

Il prodotto deve provenire da tuberi sodi, maturi e sani, di polpa gialla, esenti da odori strani, da imperfezioni interne od esterne che possono influire sulla commestibilità. Le patate novelle devono avere calibro non inferiore ai 28 mm (patate calibrate alle "maglie quadrate")

Caratteristiche organolettiche (dopo la cottura)

- 1) Colore: caratteristico
- 2) Sapore-odore: fragrante, senza retrogusti
- 3) Consistenza: tenera

Broccoli

Il prodotto deve essere sano, privo di ogni traccia di terra, marciume o altre sostanze estranee, non attaccato da parassiti.

Sono tollerati nel limite massimo del 4% i gambi superiori a 15 cm. misurati dalla base del gambo alla punta e i diametri dei fusti misurati sull'asse maggiore dalla base del gambo superiori a 20 mm.

Devono essere inferiori al 10% i pezzi di lunghezza inferiore a 70 mm. e/o con diametro inferiore a 6 mm. e con foglie libere.

- Tolleranza massima di prodotto con infiorescenza gialla e con pezzi scoloriti; con fiore aperto e non compatto (10%).
- Perossidasi negativa a 30"

Caratteristiche organolettiche (dopo la cottura)

- 1) Colore: verde tipico
- 2) Sapore-odore: buono, tipico, senza retrogusti
- 3) Consistenza: compatta, non molle

Asparagi verdi

Ottenuti da materia prima fresca, ben pulita con fiore chiuso. In confezione da 1kg.

Misto per soffritto

Miscela di carote a cubetti, cipolla tritata e sedano verde tritato, in uguale proporzione (33,33%).
Conf. da kg. 1

Cavolfiori defogliati

I cavolfiori si presentano a rosette surgelati individualmente. Colore bianco, tipico dei cavolfiori freschi e sani. Conf. da kg. 2,5

Funghi porcini

Funghi che hanno raggiunto la completa maturità dei tuboli, colore che varia dal giallo canarino al verde più intenso. Taglia maggiore con diametro cappella che va da cm. 8 a cm. 12/13. Ingredienti: Boletus edulis e relativo gruppo. Busta da kg. 1

Altri prodotti che dovranno essere forniti:

- **cuori di carciofi**
- **cavoletti di Bruxelles**
- **carote mignon**
- **melanzane a cubetti**
- **purea di zucca**
- **preparato per insalata russa**
- **zucchine a cubetti**

I prodotti forniti dovranno essere conformi alla norme vigenti e successive eventuali modificazioni ed integrazioni, e dovranno rispettare, dal punto di vista qualitativo, tutte le norme vigenti in materia. Se richiesto l'esame batteriologico, il fornitore dovrà produrre una certificazione emessa dal proprio laboratorio di controllo qualità, o da laboratori esterni.

Al momento della consegna i prodotti devono avere durabilità minima residua di 90 giorni. I prodotti dovranno essere consegnati nel rispetto delle norme sui trasporti degli alimenti surgelati in conformità alle vigenti disposizioni ed a una temperatura non superiore a - 18°C

PRODOTTI DOLCIARI

Biscotti frollini monoporzione

Ingredienti: Farina di frumento, zucchero, senza grassi e olii idrogenati e senza uova. All'atto dell'apertura della confezione, i biscotti dovranno presentarsi integri. Più in generale il prodotto dovrà corrispondere dal punto di vista qualitativo a tutte le norme vigenti in materia. Il prodotto deve essere fornito in monoporzione da gr. 25.

Crostatine

Merende di pastafrolla con confettura di albicocche, preparate senza l'utilizzo di coloranti.

PANE E DERIVATI

Pane

Dovrà corrispondere alle caratteristiche indicate dalla legge n. 580/1967, specialmente per quanto riguarda il contenuto d'acqua ed eventuali ingredienti.

Il pane dovrà essere panificato in modo artigianale o semi artigianale, ben confezionato, con farina di grano con glutine superiore al limite di legge, lavorato con la massima cura, ben lievitato e cotto in modo regolare ed avere un contenuto di umidità massima del 29%.

Il peso di ogni forma dovrà essere di grammi 50: sarà ammessa una tolleranza di grammi 5 in più o in meno per ogni pane.

Farina bianca tipo “00”

Farina di grano tenero con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dal DPR N. 187 del 9 febbraio 2001.

La farina non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla Legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite.

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 ed il luogo di produzione nonché la data della durata di conservazione come da Reg. UE 1169/2011.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti e non dovranno contenere residui di prodotti fitosanitari ed aflatossine in difformità alla vigente normativa.

La qualità di quanto fornito dovrà corrispondere alle Leggi vigenti e successive modificazioni che potranno intervenire nel corso della fornitura.

Farina gialla

La farina gialla deve essere ottenuta dalla macinazione del granoturco di ottime caratteristiche organolettiche. Deve essere di colore giallo, avere odore gradevole, non presentare macchie verdastre, essere immune a parassiti, muffe, acari, tarli. Non deve presentare aggiunta di sostanze organiche ed inorganiche di qualsiasi natura, nonché essere stata sottoposta a trattamento degli sfarinati con agenti chimici o fisici

Fette biscottate

Fette biscottate non zuccherate con farina di grano tenero tipo integrale, lievito naturale, olio vegetale non idrogenato, destrosio, sale, estratto di malto. Le confezioni devono presentarsi chiuse e sigillate e riportare tutte le indicazioni previste dalla legge. La fragranza del prodotto, l'odore, il sapore ed il colore devono essere tali da garantire la freschezza del prodotto. Il tenore massimo in umidità deve essere del 7%. Il prodotto deve essere fornito in conf. monoporzione da n. 2 fette biscottate.

Base per pizza surgelata

Dimensioni cm. 60x40 il pezzo.

FORMAGGI E LATTICINI

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

I formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle norme previste al Reg.CE 853/04. Il prodotto non deve presentare alterazioni interne od esterne, deve essere etichettato a norma di legge.

I formaggi D.O.P. o I.G.P., devono riportare sugli involucri che li contengono, l'indicazione della denominazione di origine o tipica, ed essere conformi ai disciplinari di produzione.

Burro

Deve essere ottenuto dalla crema di latte vaccino, pastorizzato e corrispondere alle vigenti disposizioni.

Deve presentarsi a pasta fine ed omogenea di consistenza soda, di colore bianco/gialognolo, non deve presentare in superficie o in sezione agglomerati o vacuoli anche di minime dimensioni. Inoltre all'esame organolettico non deve risultare rancido o

comunque alterato. Le confezioni dovranno essere sia in pani da grammi 1000 sigillati al netto, sia in monoporzione da grammi 8 o da grammi 10.

Lo stesso dovrà risultare conforme alle Leggi vigenti e alle successive modificazioni nel corso della fornitura.

Emmenthal bavarese

E' prodotto con puro latte vaccino fresco; il grasso minimo deve essere il 45% sulla S.S.; non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause; deve presentare interamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma anche se può essere più frequente nella parte interna; deve essere dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione.

Gorgonzola D.O.P.

Formaggio a pasta cruda di colore bianco paglierino, caratterizzato da venature azzurro verdastre (erborinature), che lo rendono estremamente unico nell'aspetto. E' prodotto esclusivamente con latte vaccino intero, con aggiunta di fermenti lattici e muffe selezionate. Consistenza della pasta morbida. Garanzia di autenticità secondo il disciplinare di produzione.

Grana Padano

Il prodotto, preferibilmente di stagionatura non inferiore a 12 mesi, deve essere conforme alle seguenti disposizioni normative in vigore e successive modificazioni ed integrazioni.

Ogni forma deve soddisfare le seguenti caratteristiche:

- aspetto esterno, pezzatura, stato e colore della pasta proprie del formaggio Grana Padano;
- presenza di tutti i marchi e contrassegni previsti dal Consorzio di tutela;
- conforme al disciplinare di produzione ed esente da difetti interni ed esterni;

- colore della pasta da giallo chiaro a paglierino;
 - aroma e sapore caratteristici (fragrante, delicato, saporito ma non piccante o salato);
 - spessore della crosta circa mm. 6;
 - struttura della pasta: finemente granulare con frattura radicale a scaglia, con occhiatura minuta appena visibile;
 - ogni forma dovrà portare sullo scalzo l'apposita marchiatura a fuoco "Grana Padano", l'anno ed il mese di produzione, il codice di identificazione di chi lo ha prodotto.
- Più in generale il prodotto oggetto di fornitura dovrà rispettare, dal punto di vista qualitativo, tutte le norme vigenti in materia. Confezioni da 1/8 di forma sottovuoto.

Grana Padano grattugiato

Prodotto ottenuto esclusivamente da formaggio intero avente diritto alla denominazione "Grana Padano", a condizione che le operazioni di grattugia siano effettuate nell'ambito della zona di produzione del formaggio medesimo e che il confezionamento avvenga immediatamente senza nessun trattamento e senza aggiunta di sostanze atte a modificare la conservabilità e le caratteristiche organolettiche originarie.

Il prodotto deve presentare requisiti di maturazione/stagionatura non inferiore a 9 mesi, devono presentarsi con aspetto non polverulento ed omogeneo, umidità tra il 25 – 35%, quantità di crosta inferiore al 18%, caratteri organolettici gradevoli e caratteristici.

Inoltre deve essere accompagnati da un documento dove figuri la tipologia del formaggio e la relativa stagionatura. Le confezioni dovranno essere in buste sigillate da grammi 500.

Latte di vacca UHT parzialmente scremato

Alimentare omogeneizzato a lunga conservazione, avente le caratteristiche indicate dalle leggi vigenti e fornito in ottemperanza a tutte le altre norme legislative e successive variazioni che regolano la lavorazione, la conservazione e la distribuzione del latte per uso alimentare e di tutte le altre emanate in materia nel corso della fornitura.

Mozzarella (monoporzione da gr. 100 o in filoni da kg. 1)

Deve essere prodotta con solo latte vaccino pasteurizzato; il grasso minimo contenuto deve essere il 44% sulla S.S.; non deve presentare gusti anomali dovuti a inacidimento o altro; i singoli pezzi devono essere interi e compatti e confezionati singolarmente con proprio liquido di governo. La confezione deve riportare la data di scadenza come da Reg. UE 1169/2011. Il prodotto deve avere come minimo 10 giorni di vita residua al momento della consegna.

Panna UHT

Panna UHT a lunga conservazione (da cucina) in conf. da gr. 500 cad. di ottimo sapore; contenente non meno del 25% di grasso. La stessa dovrà risultare conforme alle Leggi vigenti e alle successive modificazioni nel corso della fornitura.

Crescenza in confezioni monoporzione gr. 100

Formaggio prodotto da latte vaccino pasteurizzato e venduto in confezioni sigillate; il grasso minimo deve essere il 50% sulla S.S.; la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle; non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.

Provolone in confezione monoporzione da gr. 60 ca

Il prodotto dovrà essere di latte intero e fresco di vacca con l'aggiunta di siero fermentato. Il contenuto di materia grassa riferita alla sostanza secca non dovrà essere inferiore al 45%, dovrà almeno avere un minimo di tre mesi di stagionatura.

Spicchi di formaggio fuso

Dovranno essere di latte di vacca intero e la maturazione dovrà avere al massimo un mese. Dovranno essere esenti da coloranti artificiali. Composizione percentuale media, grasso sul secco non inferiore al 50%. Il formaggio dovrà corrispondere a tutte le condizioni richieste dalle leggi in vigore.

Formaggio tipo fontina in confezione monoporzione da grammi 60 ca

Dovrà essere prodotto esclusivamente con latte di vacca intero, ad acidità naturale o indotta con aggiunta di fermenti. Grasso non inferiore al 23%, umidità non inferiore al 43%

Formaggio tipo caciotta in confezione monoporzione da grammi 60 ca

Formaggio prodotto con latte vaccino intero pasteurizzato, caglio e sale. Il contenuto minimo di grasso non dovrà essere inferiore al 48% e l'umidità non inferiore al 46-52%

Formaggio cremoso fresco in confezioni monoporzione da gr. 60 ca

Formaggio composto da latte, crema di latte, sale; senza conservanti. Pasta di colore bianco, cremosa e spalmabile. Sapore dolce, delicato, assenza di saperi estranei.

Formaggio fresco tipo “Philadelphia” in confezione monoporzione da gr. 60 ca

Formaggio fresco ricco di fermenti lattici vivi, ottenuto dalla coagulazione di latte pasteurizzato con fermenti lattici selezionati e con aggiunta successiva di crema di latte e sale senza nessun additivo.

Formaggio emmenthal in confezione monoporzione da gr. 60 ca

Il prodotto dovrà corrispondere a tutte le condizioni richieste dalle leggi in vigore ed avere una giusta maturazione. Il contenuto minimo di grasso riferito alla sostanza secca non dovrà essere inferiore al 45%

Formaggio Asiago (pressato) in confezione monoporzione da gr. 60 ca.

Formaggio da tavola DOP a pasta semicotta prodotto utilizzando latte vaccino intero proveniente dal territorio previsto dal D.M. 06/06/95. Pasta di colore bianco o leggermente paglierino con occhiatura marcata ed irregolare. Sapore dolce e delicato con profumo fresco. Maturazione minima 20 gg.

Ricotta fresca da gr. 100 o confezioni da gr. 1500

Ricotta vaccina ottenuta da siero standardizzato, addizionato di latte pasteurizzato, coagulato tramite l'aggiunta di acido lattico. Dopo lo spurgo della fase liquida, verrà pasteurizzata a temperatura superiore ai 90°, omogeneizzata e confezionata.

Yogurt alla frutta

Dovrà essere conforme alle disposizioni legislative per il commercio dello yogurt.

Il prodotto deriva dalla lavorazione di latte fresco, di specie bovina, fermentato da microrganismi specifici acidificanti (*Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus*), pasteurizzato o sterilizzato o preconcentrato con sistemi fisici fino al raggiungimento del valore di residuo secco necessario, prima di essere inoculato.

Lo yogurt così ottenuto deve essere raffreddato a + 4°C e mantenuto a questa temperatura fino al momento della distribuzione al consumatore, al fine di mantenere vivi e vitali ed in quantità elevata i microrganismi acidificanti.

Nella fabbricazione di yogurt è vietato:

- aggiungere latte in polvere o latte ricostituito con latte in polvere (è consentito l'aggiunta di crema di latte);

- impiegare addensanti, gelificanti, stabilizzanti in applicazione della l. 30/4/62 n. 283 e Reg. CE 1333/2008 e successive modifiche.

I contenitori da gr. 125 dovranno risultare conformi ai requisiti di legge; ermeticamente chiusi, opachi ed impermeabili.

La frutta contenuta negli yogurt, nella percentuale non superiore al 30% del peso del prodotto finito, deve essere in polvere. Non sono ammesse confezioni con frutta in pezzi.

Tutti i formaggi e i latticini dovranno essere prodotti, confezionati, imballati ed etichettati in stretta osservanza alle norme vigenti emanate in materia.

Le indicazioni nutrizionali devono essere conformi e più in generale i prodotti forniti dovranno rispettare dal punto di vista qualitativo, tutte le norme vigenti in materia.

Creme in confezione monoporzione da gr.100

Dovranno essere al gusto di vaniglia, cioccolato e caramello. A lunga conservazione, devono rispettare le condizioni di preparazione-confezione delle norme vigenti. Su ogni confezione dovrà essere stampigliato l'elenco degli ingredienti, il nome della ditta produttrice e la data di scadenza.

PRODOTTI CONSERVATI

I generi in scatola devono essere di produzione dell'annata e di ottima qualità, confezionati in scatole di latta nuova, la doratura interna deve essere effettuata con vernice di prima qualità scevra da metalli e da materie nocive. Gli eventuali contenitori dovranno essere a chiusura ermetica.

La lavorazione e la conservazione dovranno essere effettuate a regola d'arte, secondo i criteri moderni ed in conformità alla legge in vigore.

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

L'etichettatura dovrà essere conforme alle disposizioni di legge.

OLII ALIMENTARI

Olio di arachide da 5 lt.

Olio di arachidi puro, colore, sapore ed odore corrispondenti alla natura del prodotto.

La consegna dovrà avere luogo in confezioni catering, a perdere, ben sigillate, non ammaccate o deformate.

Il prodotto deve risultare limpido con assenza di difetti all'esame organolettico relativamente all'odore e al sapore.

Deve essere ottenuto da semi di arachide e deve contenere:

- colesterolo (% degli steroli): max 0,5%;
- rancidità (kreiss): assente;
- acidità libera (in acido oleico): max 0,5%;
- numero di perossidi (meq. O₂/kg): max 10.

Olio extra vergine di oliva

Olio extra vergine di oliva prodotto con olive di origine nazionale, le cui caratteristiche debbono essere conformi a quelle espressamente citate dal REG. CEE n. 2568/91 e successive modifiche e integrazioni.

Più in generale il prodotto che verrà fornito dovrà rispettare, dal punto di vista qualitativo, tutte le norme vigenti in materia. Deve essere ottenuto preferibilmente con spremitura meccanica o altri procedimenti fisici in condizioni che non implichino alterazioni dell'olio e che non abbia subito nessun trattamento diverso della decantazione, dalla centrifugazione e dalla filtrazione.

Inoltre l'olio non dovrà rivelare odori disgustosi come di rancido, di putrido, di fumo, di verme, ecc. dovrà essere limpido, non amaro e dovrà quindi possedere il sapore e l'odore gradevoli e inconfondibili dell'olio di oliva.

Imballaggi: l'olio extra vergine di oliva dovrà essere contenuto in apposite bottiglie da Litri 1 con vetro a perdere, nuove, debitamente sigillate ed in conformità alla Legge vigente e successive eventuali modificazioni nel corso della fornitura. Etichettatura conforme alle disposizioni di legge.

GENERI ALIMENTARI VARI

Aceto di vino

La qualità del prodotto dovrà essere conforme al D.P.R. 12-2-65 n. 162 e successive modificazioni ed integrazioni.

Più in generale il prodotto fornito dovrà rispettare dal punto di vista qualitativo tutte le norme vigenti in materia.

Acidità totale espressa in acido acetico non inferiore a gr. 6 per cento millilitri.

Polpa di pomodoro

Deve essere di colore rosso, odore e sapore caratteristici del pomodoro ottenuto da pomodoro sano e maturo essendo privi di odore e sapore estranei.

Deve possedere tutti i requisiti previsti dalla legge norme vigenti.

Deve essere conservato con l'ausilio del solo sale e senza aggiunta di coloranti – anti ossidanti – ecc, privi di eccessiva acidità e di sapori metallici.

Dovranno essere indicati il peso lordo, il peso netto e il peso sgocciolato contenuti nella confezione.

Confezioni in latte da kg. 3 o da kg. 5 circa.

Preparato o fiocchi di patate per purè

Preparato per purè di patate in fiocchi ottenuto dalla lavorazione di patate selezionate e lavorate con i più moderni procedimenti tecnologici.

Aspetto: scaglie lamellari sottili, disomogenee. Odore neutro. Sapore delicato e caratteristico di patata cotta. Colore bianco, con riflessi giallini.

Confezioni da kg. 1

Preparato per brodo

Estratto di carne bovina non meno del 10%.

I preparati per brodo con estratto di carne in pasta dovranno corrispondere a tutti i requisiti richiesti dalle leggi vigenti in materia e particolarmente a quelli previsti dalla legge concernente la disciplina della produzione e vendita degli estratti alimentari e prodotti affini con il quale è stato approvato il regolamento per l'esecuzione della premenzionata legge.

Sale

Il sale che verrà fornito dovrà corrispondere a tutte le condizioni previste dalle leggi in vigore sia dal punto di vista qualitativo che in materia di commercializzazione.

Zafferano

Zafferano proveniente dall'area mediterranea.

Aspetto: polvere fina omogenea.

Colore: rosso scuro.

Odore: caratteristico.

Sapore: tipico, aromatico intenso.

Confezione in flacone di vetro con tappo da gr. 2

Zucchero semolato (in conf. da kg. 1 ed in bustine)

Il prodotto, ottenuto per estrazione con acqua dalla barbabietola da zucchero o da semi non modificati geneticamente, deve essere conforme a quanto stabilito dalle norme vigenti. Il contenuto residuo di anidride solforosa deve essere al massimo 15 mg/kg.

Omogeneizzati

In tutte le varianti richieste, il prodotto dovrà essere conforme alle vigenti norme di Legge ed alieno da qualsiasi difetto. Conf. da gr. 80.

Maionese

Prodotta con olio di semi di girasole 70%, uova fresche o tuorlo pastorizzate (9,6%), aceto di vino, tuorli d'uova fresche pastorizzate, succo di limone, zucchero, spezie, aromi, colorante (estratto di paprica).

Aspetto omogeneo, giallo pallido; consistenza viscosa, cremosa.

In confezioni da kg. 5 e bustine monodose da gr. 15

Passate di frutta

Passate monodose - Polpa di frutta (mela, pera, mela/prugna) proveniente da agricoltura a lotta integrata, lavorata a bassa temperatura, senza aggiunta di zuccheri, coloranti e conservanti. Confezioni monoporzione da gr. 100.

BEVANDE

Acqua

Acqua minerale classe 1° oligominerale.

La qualità dei prodotti da fornire dovrà essere conforme alle norme vigenti e successive eventuali modificazioni ed integrazioni.

Imballaggio, confezionamento, etichettatura e trasporto conformi alle leggi vigenti ed alle eventuali modificazioni ed integrazioni che potranno intervenire nel corso della fornitura.

Le bottiglie da 1500ml e da 500ml in PET, debbono possedere le caratteristiche come da circolare del Ministero della Sanità e successive modificazioni.

Vino bianco

Vino bianco da tavola di pura uva, colore chiaro, di sapore morbido, non frizzante, prodotto in assoluta conformità a tutte le leggi e Regolamenti Comunitari CEE vigenti in materia, confezionato in bottiglie da lt. 1,5. Le bottiglie di vetro dovranno esser chiuse con tappo o a strappo portanti l'etichetta della ditta produttrice e confezionatrice, con indicata la gradazione alcolica complessiva del vino, che non deve essere inferiore a 10,5° gradi.

Vino Lambrusco (secco/amabile)

Dovrà essere confezionato in bottiglie chiuse con tappo a vite da cc. 200, il nome o la ragione sociale della ditta imbottigliatrice oppure il numero del registro di imbottigliamento e munite di etichette con le seguenti indicazioni:

- natura merceologica del prodotto (vino da tavola)
- contenuto del recipiente "CC"
- cognome e nome o ragione sociale e sede dell'imbottigliatore
- gradazione alcolica " %" volume

I vini dovranno, inoltre, essere pastorizzati o imbottigliati a caldo.

Il vino da fornire dovrà essere il prodotto genuino della fermentazione alcolica del mosto di uva fresca, dovrà essere di colore limpido e brillante, di sapore gradevole e franco sulla vena, esente da impurità e da qualsiasi difetto o malattia: sarà rifiutato il vino torbido e filante, di colore non omogeneo, di sapore

o odore non grati, ed i cui caratteri rivelino presenza di sostanze estranee, difetti, malattie (zolfo, sapore di botte, muffa, acidità, asprezza, ecc....). Sarà pure rifiutato il vino che abbia subito una qualunque manipolazione tendente a nascondere ed a correggere malattie e difetti o ad arrestare processi di alterazione o che comunque lo renda tale da non potersi considerare genuino al termine della Legge e del regolamento in vigore.

Prodotto in assoluta conformità a tutte le leggi e Regolamenti Comunitari CEE vigenti in materia.

Succo di limone

Succo naturale limpido di limone “pastorizzato” ottenuto da agrumi sani e maturi. In bottiglie da lt. 1.

The

The in bustine, filtri da gr. 1,5 cad.

Succhi di frutta

- Succo arancia 100% senza zucchero aggiunto, a base di succo concentrato sottoposto a trattamento termico UHT e confezionato in condizioni asettiche. Senza conservanti.
- Succo albicocca a base di concentrato di frutta 40% minimo.
- Succo pera a base di concentrato di frutta 50% minimo.
- Succo pesca a base di concentrato di frutta 50% minimo.
- Succo tropical, senza zuccheri aggiunti, sottoposto a trattamento termico UHT e confezionato in condizioni asettiche. Senza conservanti. Ingredienti: succhi di ananas, arancia, limone, frutto della passione, puree di mango e papaia.

In tetra pak/PET da lt. 1, dotati di apertura e chiusura con tappo a vite.

PASTA ALIMENTARE

Pasta di semola di grano duro

Confezionata con sfarinato di “semola di grano duro” con le caratteristiche di cui al DPR 09.02.01 n. 187 e successive modificazioni ed integrazioni, ossia:

- Umidità massima: 12,50%;
- Acidità max: 4°;
- Ceneri massimo: 0,90%;
- Proteine min: 10,50% su s.s.

Indipendentemente dai requisiti di cui sopra, la pasta dovrà rispondere alle seguenti caratteristiche: stato di perfetta conservazione, assenza di infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti o altri agenti infestanti, odore e sapore gradevoli, che non denuncino rancidità o presenza di muffa o di impurità; aspetto uniforme, resistenza alla pressione delle dita per cui la pasta deve rompersi con un suono secco e con frattura vitrea, non farinosa, resistenza alla cottura senza che l’acqua di cottura contenga brandelli di pasta.

La pasta non deve presentare, in modo diffuso, difetti tipo:

- presenza di macchie bianche e nere
- bottatura o bolle d’aria
- spezzatura e tagli

Più in generale i prodotti che verranno forniti dovranno rispettare dal punto di vista qualitativo tutte le norme vigenti in materia. I vari formati della pasta saranno concordati con la Ditta aggiudicataria.

La pasta deve essere fornita a peso netto. Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate, inoltre devono riportare:

- il peso netto
- il tipo di pasta
- la ditta produttrice

- il luogo di produzione e tutte le ulteriori informazioni previste dal Reg. UE 1169/2011 come ad esempio la data di scadenza.

L'acquirente si riserva la possibilità di acquistare pasta di semola o all'uovo con aggiunta di spinaci senza alcuna maggiorazione sui prezzi di aggiudicazione. Per particolari formati e qualità sono ammesse confezioni di peso inferiore, fermi restando, prezzi stabiliti.

Principali formati in uso

Pastine: risino, tempestina e stelline.

Paste corte: mezze penne, fusilli, farfalle, mezzi sedani, sedanini, mezze maniche.

Paste lunghe: spaghetti

Pasta all'uovo

La pasta all'uovo, eventualmente richiesta, dovrà essere prodotta esclusivamente con semola di grano duro e con l'aggiunta di almeno 4 uova intere di gallina, prive di guscio, per un peso complessivo non inferiore a gr. 200 di uova per ogni chilogrammo di semola che dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- Acqua: max 12,50 %
- Acidità in gradi, su 100 parti di sostanza secca: 5
- Ceneri, su 100 parti di sostanza secca: min. 0,85 – max 1,10
- Cellulosa c. s.: min. 0,20 – max. 0,45
- Sostanze azotate c.s. 12,50

Principali formati in uso: Filini spezzati, grattini e tagliatelle.

Pasta all'uovo precotta surgelata per lasagne

La pasta deve essere senza o con il minimo di prodotti conservanti.

Deve essere preparata e confezionata in conformità alle disposizioni vigenti.

Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato da automezzi idonei.

Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18° C; sono tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3° C. Il prodotto deve presentare le stesse caratteristiche di composizione dell'analogo fresco.

Pasta glutinata

Pasta di piccolissima pezzatura composta da grano tenero e farina parzialmente diastasata, per favorire la massima digeribilità. Arricchita con vitamine e sali minerali. Il prodotto dovrà essere conforme alle norme stabilite dalle vigenti Leggi e non dovrà spaccarsi alla cottura, né disfarsi o diventare colloso.

In formato "sabbiolina".

Semolino

Semola ottenuta dalla macinazione di grano duro nazionale ed estero. Conf. da gr. 250.

Riso

Deve essere conforme al D.Lgs. 131/2017.

E' vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale.

Il riso deve essere confezionato in imballaggi sigillati, recanti sul sigillo o sulla confezione la denominazione della ditta produttrice o confezionatrice.

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

Non deve presentare difetti tipici di striatura e vialatura interna, come da disposizioni legislative vigenti.

Generi di pasta fresca

- Cappelletti/agnolotti (per brodo, con ripieno di carne)
- Ravioli ricotta e spinaci
- Ravioli di zucca
- Gnocchi freschi di patate / verdi / di zucca / tricolore

I prodotti dovranno essere conformi alle vigenti norme di Legge concernenti la disciplina della produzione e della vendita dei medesimi. I prodotti da somministrare dovranno essere esenti da qualsiasi conservante e/o additivo, nonché da qualunque esaltante di sapore, dovranno avere tutti i requisiti e le caratteristiche previste dalle vigenti leggi in materia. I prodotti dovranno essere confezionati in involucri che garantiscano al prodotto la conservazione delle proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative dello stesso. Gli involucri devono essere di materiale idoneo e riconosciuto dalle vigenti leggi per il concepimento dei prodotti alimentari. La ditta dovrà dichiarare nell'offerta le rispettive percentuali degli ingredienti impiegati nella produzione dei singoli prodotti.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

I prodotti ortofrutticoli, oggetto del presente capitolo, dovranno essere classificati di prima categoria, ossia di buona qualità, commercialmente esenti da difetti, di presentazione accurata ed avere le seguenti caratteristiche qualitative e generali:

- a) avere raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che li rende adatti al pronto consumo: a richiesta dell'Azienda potranno essere forniti prodotti bene avviati verso la maturazione così da poterla raggiungere presso i magazzini dell'Azienda stessa. In ogni caso non dovranno essere forniti prodotti sottoposti a maturazione artificiale o che abbiano subito trattamenti tecnici per favorire la colorazione e la consistenza del vegetale;
- b) essere privi di ogni residuo di fertilizzante ed antiparassitario, salvo quanto specificatamente previsto per alcuni prodotti;
- c) presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie e cultivar richieste;
- d) non essere attaccati da parassiti animali e vegetali, essere sani e resistenti, cioè esenti da difetti che possano compromettere la loro naturale resistenza, quali alterazioni e lesioni non cicatrizzate, non portare tracce visibili di appassimento, né danni od alterazioni dovute al gelo;
- e) essere puliti, interi, esenti da materie, odori e sapori estranei, non presentare aumento artificioso dell'umidità, né trasudare acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico;
- f) essere omogenei ed uniformi;
- g) gli ortaggi dovranno essere di recente raccolta: quelli a foglie non dovranno essere surriscaldati, né presentare perdita di colore, a seconda della specie, essere privi di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso.

Gli ortaggi e la frutta da fornire sono di seguito indicati:

FRUTTA

- Mele Golden Delicious casse strati 75/80
- Mele Morgenduft casse casse strati 75/80
- Mele Stark delicious casse strati 75/80
- Arance tarocco 67/73 Sicilia
- Arance tarocco 73/81 Sicilia
- Arance ovali valencia 73/81
- Clementine 61/66 siciliane senza semi
- Limoni primo fiore
- Mandarini tardivi 61/66 Sicilia
- Actinida Kiwi
- Albicocca 45/50
- Angurie sferiche

Banane gr. 180/220
Meloni retato kg. 1 (medio)
Pere decana d'inverno 70/80
Pere abate 70/75
Pere williams 70/75
Pesca p.b. 73/80
Pesca p.g. 73/80
Pesca nectarina 73/80
Susine & Prugne 48/54
Uva bianca tavola regina

VERDURA

Agli secchi in mazzi
Basilico IV gamma
Carota medio grossa
Cavoli verza medio grosse
Cicorie radicchio rosso Chioggia privo di radici
Cipolla tonda bianca
Cipolla tonda dorata
Funghi prataioli bianchi
Insalata indivia scarola riccia
Insalata indivia lattuga cappuccio
Insalata IV gamma Valeriana
Insalata IV gamma Misticanza
Maggiorana fresca
Melanzane ovali Sicilia
Peperoni gialli spagna
Peperoni rossi spagna
Pomodori tondo liscio
Pomodori S.Marzano insalatario
Porri
Prezzemolo senza radici a mazzi
Rosmarino
Salvia
Sedano bianco da costa
Sedano da aroma verde
Timo fresco
Zucche tipo lungo
Zucchine lunghe scure

PROGETTO W.H.P.

Da diversi anni, grazie anche all'evoluzione della normativa in materia di sicurezza, le aziende si stanno impegnando sempre più nel campo della prevenzione e della protezione dai rischi connessi al lavoro. La protezione dei lavoratori dai rischi di infortuni e malattie professionali è tuttavia solo uno degli strumenti attraverso cui passa la promozione della salute dei lavoratori.

Il programma Workplace Health Promotion (Promozione della salute nei luoghi di lavoro) vuole essere un quadro di riferimento ed un supporto metodologico concreto alle aziende per procedere in questa direzione e per trasformare questo processo in una occasione di coordinamento e sinergia di diversi attori istituzionali che agiscono in questo ambito. I temi del programma riguardano il contenimento dei principali fattori modificabili di rischio per la salute in particolare quelli legati ai comportamenti. Gli interventi proposti sono quindi orientati alla promozione di:

- alimentazione corretta (a partire dalla ristorazione aziendale)
- livelli protettivi di attività fisica (e di ambienti che la favoriscono)
- contrasto al fumo attivo e passivo (e promozione di policy e ambienti smoke free)
- sicurezza stradale e mobilità sostenibile
- ambienti di lavoro senza alcol
- benessere personale e sociale

L’Azienda CREMONA SOLIDALE ha aderito al progetto, per quanto di pertinenza del presente appalto (corretta alimentazione).

Sono state quindi intraprese, tra le altre, le seguenti azioni:

- avendo una mensa, sono state inserite nei menù frutta e verdura, senza pagamenti aggiuntivi e non sostituibili con dolci o altri piatti;
- sono stati posizionati distributori automatici di frutta e verdura fresca;
- sono stati posizionati nelle aree di ristoro e di refezione, specifici cartelli in materia di educazione alimentare (piramide alimentare);
- sono stati posizionati cartelli e/o manifesti in materia di educazione alimentare, nonché distribuito ai dipendenti materiale illustrativo in materia.

Da parte loro, i lavoratori hanno cercato di seguire i consigli e le regole di una corretta alimentazione, cercando di cambiare le proprie abitudini, ad esempio durante la pausa caffè.

Per tale motivo, ad uso dei dipendenti presso la mensa aziendale, saranno acquistati “extra contratto” (e quindi non inseriti nell’elenco dei prodotti di cui all’Allegato A), i seguenti prodotti:

- Pane iposodico;
- Sale iodato.