CITTÀ DI SAN MAURO TORINESE

PROVINCIA DI TORINO

VIA MARTIRI DELLA LIBERTÀ N° 150 – CAP 10099 - P.IVA 01113180010

SETTORE SERVIZI ALLA PERSONA

SERVIZI EDUCATIVI

TEL. 011/822.80.41 (.85 - .90 - .70 - .43) - **FAX 011/821.09.77** – 011/898.65.79

ORARIO: LUNEDÌ, MERCOLEDÌ E VENERDÌ 9.00 – 12.30 / LUNEDÌ 16.00 – 18.00

E-MAIL ufficio.protocollo@comune.sanmaurotorinese.to.it

istruzione@comune.sanmaurotorinese.to.it

www.comune.sanmaurotorinese.to.it

PARTE 1^

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI

RELATIVE AL CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

per l'aggiudicazione della

FORNITURA DELLE DERRATE ALIMENTARI

per la preparazione dei pasti per l'asilo nido comunale, le scuole dell'infanzia e primarie statali, i centri estivi comunali

PER IL PERIODO 1° GENNAIO 2019 – 31 DICEMBRE 2020

(oltre ad eventuale rinnovo biennale)

INDICE

SETTORE I – PANE E AFFINI
1 - PANE COMUNE, PANE INTEGRALE E MULTICEREALE, PANE BIOLOGICO, PANE SENZA SALE BIOLOGICO, PANE CONDITO, PANGRATTATO ANCHE BIOLOGICO
2 – PASTA PER PIZZA
3 - FARINA (BIANCA DI TIPO 00 BIOLOGICA, DI MAIS ISTANTANEA BIOLOGICA)
4 - PRODOTTI DA FORNO CONFEZIONATI, ANCHE BIOLOGICI: FETTE BISCOTTATE, CRACKERS NON SALATI IN SUPERFICIE, GRISSINI BIOLOGICI, CEREALI PRIMA COLAZIONE, CROSTINI, BISCOTTI SECCHI, CROSTATINE E PLUM-CAKE BIOLOGICI, PANETTONI, COLOMBE, FOCACCIA BIANCA E PIZZA ROSSA

SETTORE II – PASTA, RISO, ORZO, FARRO PERLATO, COUS COUS PRECOTTO A VAPORE
5 - PASTA DI SEMOLA DI: GRANO DURO – TRICOLORE - INTEGRALE **-** BIOLOGICA
6 - PASTA SECCA ALL'UOVO
7 - PASTA FRESCA ALL'UOVO: PASTE RIPIENE DI CARNE MARCHIO DI TUTELA – PASTE CON RIPIENO DI VERDURA
8 - GNOCCHI
9 – RISO BIANCO, INTEGRALE - BIOLOGICI
10 – ORZO PERLATO BIOLOGICO – FARRO PERLATO BIOLOGICO - COUS COUS PRECOTTO A VAPORE

SETTORE III – GENERI VARI
11 - OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE, ANCHE BIOLOGICO
12 - POMODORI PELATI, POLPA DI POMODORO IN BAG, ANCHE BIOLOGICI
13 - OLIVE VERDI E NERE IN SALAMOIA DENOCCIOLATE / A RONDELLE
14 – PESTO CON OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO, SENZA GLUTINE
15 - TONNO DA PESCA SOSTENIBILE
16 - SPEZIE E AROMI (origano, salvia, basilico, rosmarino) BIOLOGICI
17 – ZAFFERANO
18 - SALE MARINO GROSSO IODATO / SALE FINO IODATO
19 – ACETO DI VINO BIANCO BIOLOGICO
19 BIS – ACETO DI MELE BIOLOGICO
20 - SUCCO DI LIMONE (da utilizzare in cottura)
21 – LEGUMI SECCHI BIOLOGICI
22 – LEGUMI IN SCATOLA BIOLOGICI
23 – FARINA DI CECI
24 - MARMELLATA E CONFETTURA BIOLOGICA, SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI, SENZA GLUTINE
25 – MIELE BIOLOGICO
26 – CACAO IN POLVERE
27 – CREMA ALLA NOCCIOLA DA SPALMARE
28 - BARRETTE AL CIOCCOLATO AL LATTE BIOLOGICHE - SENZA GLUTINE
29 - LIEVITO PER DOLCI E LIEVITO DI BIRRA
30 - VANILLINA
31 - MOUSSE DI FRUTTA BIOLOGICA – SENZA GLUTINE
32 - SUCCHI DI FRUTTA BIOLOGICI (PERA, MELA, ALBICOCCA) SENZA ZUCCHERO AGGIUNTO - SENZA GLUTINE
33 - ORZO SOLUBILE
34 – THE DETEINATO
35 – TISANE / CAMOMILLA SETACCIATA

36 - ZUCCHERO SEMOLATO
37 - ZUCCHERO AL VELO
38 - ACQUA OLIGOMINERALE NATURALE A FILIERA CORTA (per centri estivi o in caso di necessità contingenti e temporanee)

SETTORE IV – PRODOTTI SURGELATI
39 – CARATTERISTICHE GENERALI
40 - PRODOTTI ITTICI SURGELATI / CONGELATI **in parte da acquacoltura biologica o pesca sostenibile**
41 - VEGETALI SURGELATI BIOLOGICI

SETTORE V – CARNI BOVINE
42 - CARNI BOVINE SEZIONATE E REFRIGERATE SOTTOVUOTO - CO.AL.VI. (biologiche in caso di indisponibilità)

SETTORE VI - PRODOTTI AVICOLI
43 - CARNI AVICOLE REFRIGERATE (PETTI DI POLLO, COSCE DI POLLO E FUSI A FILIERA CORTA; FESA DI TACCHINO)
44 – UOVA FRESCHE BIOLOGICHE
45 - UOVA PASTORIZZATE BIOLOGICHE

SETTORE VII - CARNI SUINE
46 - CARNI SUINE FRESCHE – BIOLOGICHE - SEZIONATE E REFRIGERATE

SETTORE VIII - PRODOTTI A BASE DI CARNE
47 - PROSCIUTTO COTTO SENZA POLIFOSFATI, GLUTAMMATO, GLUTINE, LATTOSIO E PROTEINE DEL LATTE VACCINO (CASEINATI)
48 – BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP – SENZA GLUTINE
49 - PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP
50 - FESA DI TACCHINO ARROSTO SENZA POLIFOSFATI, GLUTINE, LATTOSIO E PROTEINE DEL LATTE VACCINO (CASEINATI)

SETTORE IX - LATTE E PRODOTTI LATTIERO – CASEARI
51 - CARATTERISTICHE GENERALI
52 - LATTE FRESCO PASTORIZZATO INTERO ALTA QUALITÀ - BIOLOGICO
53 - LATTE UHT PARZIALMENTE SCREMATO - BIOLOGICO
54 – BURRO - BIOLOGICO
55 - FORMAGGI FRESCHI E A MEDIA STAGIONATURA (in parte BIO - DOP – STG)
56 - PARMIGIANO REGGIANO DOP (grattugiato) – GRANA PADANO DOP
57 – YOGURT DI VARIE TIPOLOGIE, BIOLOGICI E SENZA GLUTINE
58 – BUDINO SENZA GLUTINE
59 – GELATO, CONFEZIONATO MONOPORZIONE – SENZA GLUTINE

SETTORE X - PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI e IV GAMMA (biologici, a lotta integrata, IGP, Paniere dei prodotti tipici piemontesi, P.A.T.)
60 – QUALITÀ PRESCRITTA
61 - ORTAGGI RICHIESTI (A LOTTA INTEGRATA, BIOLOGICI, DEL PANIERE)
62 - FRUTTA RICHIESTA (A LOTTA INTEGRATA, BIOLOGICA, IGP, DEL PANIERE, P.A.T.)
63 – PRODOTTI DI IV GAMMA (BIOLOGICI)

SETTORE XI - PRODOTTI ALIMENTARI DESTINATI AD UN'ALIMENTAZIONE PARTICOLARE
64 – QUALITÀ PRESCRITTA
65 – PASTA DIETETICA GLUTINATA PRIMA INFANZIA
66 – BISCOTTI PRIMA INFANZIA
67 - OMOGENEIZZATI DI CARNE E FRUTTA BIOLOGICI
68 - LATTE – BUDINO – YOGURT E GELATO ALLA SOIA - LATTE DI RISO - PRIVI DI LATTOSIO
69 – BISCOTTI PRIVI DI LATTE E UOVA
70 – ALIMENTI SENZA GLUTINE

SETTORE XII - STOVIGLIE – TOVAGLIETTE – TOVAGLIOLI (completamente biodegradabili compostabili)
71 – QUALITÀ PRESCRITTA
72 - PIATTI FONDI E PIANI - SCODELLE
73 - BICCHIERI
74 - POSATE CON TOVAGLIOLO IN BUSTINA - CUCCHIAINI
75 - TOVAGLIETTE MONOUSO COPRI VASSOIO
76 – TOVAGLIOLI DI CARTA

SETTORE XIII - PRODOTTI NON ALIMENTARI
77 - PELLICOLE – SACCHETTI – VASCHETTE – ECC.

Tutti i prodotti richiesti dal Capitolato speciale d'Appalto, dovranno essere conformi a tutta la normativa di riferimento vigente in materia ivi inclusa quella in tema di igiene e sicurezza alimentare e all'osservanza delle disposizioni del Reg. CE 178/2002 in materia di rintracciabilità.
Per quanto attiene i limiti di contaminazione microbica si fa espressamente riferimento alla normativa vigente in materia, reg. CE 2073/2005 e s.m.i..
Le derrate dovranno rispettare quanto previsto dalla normativa sugli allergeni (Direttiva 2003/89/CE e successivo D.L.vo. 114/2006).

Si richiamano agli obblighi derivanti dal Reg. CEE 1169/2011 in materia di allergeni, con particolare attenzione a quanto prescritto dalla Nota Ministeriale 0003674-P-06/02/2015 per gli alimenti forniti dalle collettività.

Si applicano i Criteri Ambientali Minimi previsti dal "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica Amministrazione" (così detto PANGPP), adottato con D.M. del 25 luglio 2011, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 220 del 21/09/2011, che si intendono qui richiamati.

Le derrate biologiche devono essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione di tali prodotti, comunitaria e nazionale (es. Regolamento CEE n. 2092/91 e s.m.i., Regolamento CEE n. 1804/99 e s.m.i., D.Lgs 220/95 e s.m.i.).

Le derrate per le categorie merceologiche specificate nel presente documento di origine biologica, derivanti da coltivazioni a lotta integrata, prodotti tipici, tradizionali, del paniere, D.O.P., I.G.P., S.T.G., P.A.T. del Piemonte, a filiera corta, della pesca sostenibile, dal prontuario A.I.C. (celiachia) dovranno essere regolarmente certificate dagli organi di controllo (ove applicabile).

Tutte le derrate devono avere confezione ed etichettatura conformi alle prescrizioni vigenti (es. normativa specifica in materia di: etichettatura, alimenti surgelati, tracciabilità ed etichettatura OGM, allergeni, alimenti biologici, materiali destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari).

E' assolutamente vietata la consegna ed utilizzo di materie prime o derivati contenenti organismi geneticamente modificati (O.G.M.).

E' fatto divieto di semilavorati quali pasta sfoglia, lasagne preparate, pesce impanato e hamburger di produzione industriale, sofficini, fiocchi di patate, ecc. e prodotti contenenti sciroppo di glucosio-fruttosio.

Le derrate indicate convenzionali possono, altresì, essere biologiche fatto salvo il rispetto di tutta la normativa vigente in materia.

All'Impresa Aggiudicataria è consentito, in corso d'appalto, la fornitura di prodotti con caratteristiche migliorative rispetto a quanto indicato nei presenti atti, purché segnalato, con motivazione, alla Stazione Appaltante, oltre a quelli naturalmente già ricompresi nella propria offerta tecnica, purché al medesimo prezzo offerto.

Gli standard di qualità minimi della fornitura devono essere conformi a quelli previsti nel Capitolato e suoi allegati nonché alle disposizioni normative sia nazionali, ancorchè regionali e locali, che comunitarie vigenti in materia ed in particolare in materia di alimenti e bevande, alimenti biologici e di prodotti derivanti da coltivazioni a lotta integrata, ecc., agli standard igienici convenzionalmente previsti in letteratura, ai Limiti di contaminazione microbica, ecc., che si intendono qui tutte richiamate.

L’aggiudicatario è pertanto tenuto all’osservanza del Capitolato, di tutte le leggi, decreti e regolamenti, in quanto applicabili, ed in genere a tutte le prescrizioni che siano o saranno emanate dai pubblici poteri in qualunque forma, indipendentemente dalle disposizioni del presente Capitolato.

Sono sempre da preferirsi, laddove non diversamente indicati, prodotti italiani.
L’Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di chiedere le schede tecniche dei prodotti forniti (descrizione del prodotto, ingredienti, modalità di conservazione ecc..)

La Ditta è tenuta a fornire:

- ingredienti e materie prime, di categoria extra o prima, quindi della migliore qualità in commercio e provenienza;
- alimenti in stoccaggio (latte UHT, paste secche, riso, scatolame, oli alimentari, prodotti surgelati, sfarinati ecc.) da effettuarsi con regolare frequenza tale da assicurare l’acquisto e conseguente utilizzo di prodotti di recente fabbricazione; dovranno essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da parassiti,
- laddove non diversamente indicato, si intende congruo a garantire una corretta ed adeguata rotazione del magazzino la fornitura di prodotti con vita residua minima non inferiore ai 2/3 della shelf-life.

E’ vietata la fornitura di prodotti scaduti.

SETTORE I
PANE E AFFINI

1 - PANE COMUNE, PANE INTEGRALE E MULTICEREALE, PANE BIOLOGICO, PANE SENZA SALE BIOLOGICO, PANE CONDITO, PANGRATTATO ANCHE BIOLOGICO

Il **pane bio** deve essere ben lievitato (naturalmente e non chimicamente), adeguatamente cotto, privo di grassi aggiunti e di additivi, fresco di giornata, se bianco di "tipo comune", preparato con sfarinati di grano del tipo 0, o integrale o multi-cereali, con acqua e lievito, con aggiunta di sale comune (cloruro sodico), seguendo le modalità di preparazione previste dalle norme vigenti in materia.

Il **pane bio**, almeno **una volta a settimana**, dovrà essere **a contenuto dimezzato di sale** (o senza sale), come da disciplinare approvato in Piemonte, salvo gli ordini giornalieri per diete speciali.

E' vietata l'aggiunta di sostanze organiche ed inorganiche di qualsiasi natura, nonché ogni trattamento degli sfarinati con agenti chimici e fisici.
Peso unitario gr. 50. Il pane deve essere ben conservato.
Il contenuto in umidità massimo tollerato è previsto dalle norme vigenti in materia.

Il pane, conforme a tutte le caratteristiche previste dalle vigenti leggi, deve essere cotto lentamente così da non presentare bruciature.

All'analisi organolettica il pane deve mostrare le seguenti caratteristiche:
- Crosta dorata, croccante;
- Mollica morbida e non collosa;
- Alla rottura delle mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica;
- Il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie tipo sapore eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.

Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato.

Il trasporto del pane deve avvenire in sacchetti di carta per alimenti, resistenti, contenuti in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti e muniti di copertura a chiusura, igienicamente ineccepibili.

Tipologie richieste:
- pane comune
- pane comune biologico
- pane a contenuto dimezzato di sale (o senza sale) biologico
- pane di tipo integrale e multicereali, biologico
- pangrattato, anche biologico.

Al fine di garantire la preparazione del pasto per le gite, nel periodo tra giugno e luglio, la consegna del pane deve avvenire tassativamente entro le ore 7.00.

Solo per la realizzazione del cestino per gita è richiesta la tipologia:
- "pane condito fresco all'olio d'oliva".

Sono richieste pezzature di gr. 50 e gr. 100.
Gli ingredienti devono essere: farina tipo "0", acqua, lievito, olio di oliva.
E' escluso l'utilizzo di strutto.

Per tutti i riferimenti valgono tutte le altre prescrizioni previste per il pane comune.

Il pane ed il pangrattato, comune e biologico devono altresì soddisfare tutte le disposizioni vigenti in materia al riguardo ed essere privi di grassi.
Per le restanti caratteristiche si fa riferimento a quelle previste per il pane comune.

2 – PASTA PER PIZZA
Preparata con sfarinati di grano, acqua, lievito e sale.
Fresca e non congelata, già lievitata ed in panetti, pronta per la successiva stesa su teglia.
Adeguatamente confezionata ai fini igienici.

3 - FARINE (BIANCA DI TIPO 00 BIOLOGICA, DI MAIS ISTANTANEA BIOLOGICA)
Deve avere le caratteristiche di qualità e composizione previste dalle norme vigenti in materia e prodotta in conformità a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica.

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 risultare indenni da infestanti, parassiti o larve o camole o frammenti di insetti o muffe.
Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni riguardanti: il tipo di farina, il peso netto, il nome del produttore, il luogo di produzione e la data di scadenza come previsto dalle norme vigenti in materia.

Le stesse caratteristiche sono considerate valide per la semola di grano duro, nonché per la farina di mais.
Farina di mais istantanea inserita da prontuario aggiornato per gli alimenti per celiaci.

Confezioni da 500 gr.

4 - PRODOTTI DA FORNO CONFEZIONATI, ANCHE BIOLOGICI:
FETTE BISCOTTATE, CRACKERS NON SALATI IN SUPERFICIE, GRISSINI BIOLOGICI, CEREALI PRIMA COLAZIONE, CROSTINI, BISCOTTI SECCHI, CROSTATINE E PLUM-CAKE BIOLOGICI, PANETTONI, COLOMBE, FOCACCIA BIANCA E PIZZA ROSSA.
I prodotti dolci da forno devono essere preparati con farina di frumento o di mais, con esclusivo impiego di zucchero e/o miele, senza impiego di strutto e di oli o grassi idrogenati e rispondere alle norme vigenti in materia.
Le confezioni devono essere chiuse, riportare le indicazioni previste dalle norme vigenti in materia e non presentare difetti.
I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore e colore anormale e sgradevole; non devono contenere additivi, grassi vegetali non meglio specificati o ingredienti non consentiti per legge.
I grassi impiegati devono essere esclusivamente: olio d'oliva, di arachidi, di mais, di soia, di girasole, burro.
I crostini alla consegna devono presentare una conservabilità non inferiore a 12 mesi.
Non è ammessa la produzione di crostini a partire da pane in cassetta.

- Fette biscottate: confezioni multiporzione da 330 gr.
- Crackers non salati in superficie: confezioni multi porzione da 20 pz. da 30 gr. cadauno

- Grissini biologici: confezionamento monoporzione 12 gr. Il prodotto deve essere integro, perfettamente conservato, non sbriciolato, croccante; senza bruciature, difetti di forma e di lievitazione; preferibilmente prodotti con olio di oliva ed essere esenti da derivati del latte
- Cereali prima colazione (tipo corn-flakes, riso soffiato): confezioni da 500 gr.
- Crostini: confezioni da 4 kg.
- Biscotti secchi: del tipo "frollini" e/o "gallette, "krumiri", "pavesini", idonei ad essere intinti nel latte o nel the, nelle varie forme e tipi, confezioni da 500 gr.
- Per i biscotti monoporzione (gr. 25) privi di latte e uova e derivati, vedere paragrafo n. 69
  I biscotti, in confezioni intatte e sigillate, non devono presentare in modo diffuso difetti tipo: presenza di macchie, spezzature o tagli, rammollimenti tipici, sapore o odore anormale.
  Monoporzioni da 25 gr.
  Pezzo unitario da 500 gr.
- Crostatine e plum-cake biologiche, confezionate singolarmente, prodotte in conformità a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica
- Panettoni (con e senza uvetta e canditi, al cioccolato), le colombe (con e senza uvetta e canditi, al cioccolato) forniti in occasione delle festività natalizie e pasquali. Monoporzione da 100 gr. circa, imbustata singolarmente
- Focaccia bianca: olio d'oliva e sale; in teglia pronta al consumo; monoporzione pronta al consumo (da gr. 70 e gr. 100)
- Pizza rossa: in teglia pronta al consumo; monoporzione pronta al consumo (da gr. 70 e gr. 100).

SETTORE II
PASTA, RISO, ORZO, FARRO PERLATO, COUS COUS PRECOTTO A VAPORE

5 - PASTA DI SEMOLA DI: GRANO DURO – TRICOLORE – INTEGRALE - BIOLOGICA

Deve essere di pura semola garantita di grano duro rispondente ai requisiti stabiliti dalle norme vigenti in materia, esente da qualsiasi altro macinato o additivo, non deve presentare in modo diffuso difetti, essere assente da residui di sostanze chimiche.

In tema di metodi di produzione biologica, la pasta dovrà essere prodotta in conformità a tutta la normativa vigente.
Le paste integrali biologiche devono essere munite di scritta o cartellino con la denominazione di "Pasta di semola di grano duro con farina integrale", devono presentare sulle confezioni il bollino dell'organo di controllo che certifica i prodotti provenienti da agricoltura biologica.

La pasta deve, in ogni caso, essere di tipologia adeguata alla veicolazione ovvero garantire la conservazione nella pasta cotta, ~~e~~ scolata e veicolata, deve mantenere ~~del~~ le caratteristiche organolettiche, quali l'assenza di collosità, il mantenimento della forma, l'assenza di spaccature.

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate e riportare tutte le indicazioni previste dalle norme vigenti in materia.
L'imballaggio deve garantire la protezione delle confezioni anche durante le operazioni di carico, scarico, trasporto e immagazzinamento.

Deve essere di recente ed omogenea lavorazione, ben asciutta, in perfetto stato di conservazione, esente da tarme o ragnatele, indenne da infestanti o parassiti o larve o camole di alcun tipo, di aspetto uniforme e resistente alla pressione delle dita, con

frattura vitrea, resistente alla prova cottura.
Non deve avere odore di stantio o muffa, né sapore acido, piccante o comunque sgradevole, non deve presentarsi frantumata, alterata, avariata o colorata articialmente, né presentare macchie bianche e/o nere, bottature o bolle d'aria, spezzature o tagli; quando fosse rimossa, non deve lasciare cadere polvere o farina; cotta deve mantenere la forma e presentare buona consistenza; non deve quindi spaccarsi, né spappolarsi o divenire collosa o intorpidire sensibilmente l'acqua, né lasciare nella pentola sedimenti farinacei o amidacei.
Sono perciò escluse le partite di pasta che risultino all'esame sommario o in seguito ad analisi merceologica, avariate, alterate, sofisticate o adulterate.

La pasta di semola di grano duro può essere richiesta:
- tricolore
- biologica
- integrale biologica.

E' richiesta la fornitura di una vasta gamma di formati di pasta per garantire un'adeguata alternanza (esempio: gnocchetti sardi, penne rigate, mezze penne, spaghetti, farfalle, conchiglie, pipe rigate, mezze maniche, fusilli, tortiglioni, sedanini, conchigliette, risoni, stelline, ditalini, farfalline, gemelli, bombonini, tempestine, ecc.).

Shelf life minima al momento della consegna: il prodotto deve essere consegnato non oltre 6 mesi prima della data di scadenza.

Confezioni: da 1 kg. e da 5 kg., secondo le richieste.

6 - PASTA SECCA ALL'UOVO

Deve essere prodotta esclusivamente con semola di grano duro e con l'aggiunta di almeno 4 uova intere di gallina corrispondenti ad almeno 200 gr. di uova per Kg. di semola come nonché rispondere ai requisiti per composizione previsti dalle norme vigenti in materia.
Deve presentarsi in buono stato di conservazione.
Le confezioni devono essere intatte e riportare tutte le indicazioni previste dalle norme vigenti in materia.
Deve mantenere la forma e presentare buona consistenza non deve spaccarsi, né spappolarsi o divenire collosa, in fase di cottura come anche di mantenimento in temperatura per la successiva veicolazione.

Shelf life minima al momento della consegna: il prodotto deve essere consegnato non oltre 6 mesi prima della data di scadenza.
Confezioni da massimo 5 kg.

7 - PASTA FRESCA ALL'UOVO: PASTE RIPIENE DI CARNE MARCHIO DI TUTELA – PASTE CON RIPIENO DI VERDURA

Nella preparazione di paste fresche all'uovo devono essere utilizzate esclusivamente uova fresche, devono rispondere ai requisiti previsti dalle norme vigenti in materia.
Tutti i prodotti devono essere confezionati in vaschetta in ATP (atmosfera protettiva).
Le confezioni devono essere intatte e le etichette riportare tutte le indicazioni previste dalle norme vigenti in materia.
Non è ammesso l'uso di glutammato monosodico né di altri esaltatori di sapidità, né di conservanti né di additivi.
Tutta la pasta fresca ripiena deve essere pastorizzata.
Per quanto riguarda le paste con ripieno di verdure questo deve essere costituito da ortaggi (spinaci, biete, oppure carote, zucca), ricotta, parmigiano reggiano e/o altro

formaggio, uova pastorizzate, pangrattato, sale e aromi naturali.
Tutti gli ingredienti devono rispettare le caratteristiche indicate dalle Tabelle Merceologiche per ogni singolo ingrediente.
Per quanto riguarda le paste ripiene a base di carne è richiesto l'utilizzo dei "Tortellini di Modena" con marchio di tutela.

Shelf life: il prodotto deve essere utilizzato non oltre l'80% del suo periodo di conservazione, cioè del tempo che intercorre tra la data di confezionamento e quella di scadenza.

8 – GNOCCHI
Devono presentare le seguenti caratteristiche:
- prodotti con buona tecnica di fabbricazione
- con almeno l'80% di patate senza additivi aggiunti
- esenti da odori o sapori anomali dovuti ad inacidimento e/o ad errate tecniche di conservazione
- le confezioni devono essere chiuse riportanti le indicazioni previste dalla legge e non presentare difetti
- devono essere confezionati sottovuoto o in atmosfera protettiva.

Gli gnocchi freschi di patate devono essere confezionati senza uova né derivati del latte.
Shef life: il prodotto deve essere utilizzato non oltre l'80% del suo periodo di conservazione, cioè del tempo che intercorre tra la data di confezionamento e quella di scadenza.
Confezioni da massimo 5 kg.

9 – RISO BIANCO, INTEGRALE – BIOLOGICO
Deve essere di filiera piemontese, lombarda o comunque nazionale (coltivato, lavorato e confezionato).
Deve essere prodotto in conformità a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica.

Deve essere di prima qualità, indenne da infestanti, parassiti, larve, camole, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti e alterazioni di tipo microbiologico; non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna e rispondere a quanto previsto da disposizioni legislative vigenti.
Il tenore di umidità deve essere compreso tra il 15 - 15,5%.
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, conformi alle norme previste in materia e che garantiscano l'igienicità del prodotto fino all'utilizzatore finale, recanti sul sigillo o sulla confezione la denominazione della ditta produttrice o confezionatrice. I sigilli devono essere confezionati in modo che, in seguito all'apertura, siano resi inservibili. Si intendono per sigillate anche quelle confezioni la cui chiusura comporta, per l'apertura, la lacerazione della stessa.
Deve avere i seguenti requisiti:
Gruppo merceologico: Parboiled, Arboreo, Roma, Integrale – Biologici.

Tolleranze consentite:
- grani spuntati 5%
- grani striati rossi 3%
- deformità naturali e impurità varietali 10% (max impurità varietali 5%)

- rotture 5%.

Tolleranze di corpi estranei:

- sostanze minerali o vegetali non tossiche 0,01%
- sostanze vegetali commestibili 0,10%.

Assenza di residui di sostanze chimiche.

Il riso integrale, coltivato con metodi naturali, non deve essere trattato con sostanze non consentite, e possedere le caratteristiche merceologiche definite per il gruppo di appartenenza e varietà.

Shelf life minima al momento della consegna: il prodotto deve essere consegnato non oltre 6 mesi prima della data di scadenza.

Confezioni da 1 kg. e 5 kg, secondo le richieste.

10 - ORZO PERLATO BIOLOGICO – FARRO PERLATO BIOLOGICO – COUS COUS PRECOTTO A VAPORE

I cereali in grani devono avere granella uniforme, integra e pulita; non devono presentare semi o sostanze estranee, muffe e attacchi da parassiti animali. I granelli dell'orzo perlato devono essere arrotondati, di colore bianco-giallo paglierino.
I granelli del farro perlato devono essere di forma ellittico-ovoidale, di colore dorato chiaro e il ventre solcato al centro.
Devono essere di filiera nazionale, rispondere ai requisiti previsti dalla Legge 580/67 e s.m.i., sulla lavorazione e commercio dei cereali, sfarinati e paste alimentari. Le confezioni devono riportare le indicazioni previste dalla normativa vigente in materia.

L'orzo ed il farro perlato biologici devono essere prodotti in conformità a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica.

Shelf life minima al momento della consegna: il prodotto deve essere consegnato non oltre 6 mesi prima della data di scadenza.

Confezioni, intatte e sigillate, da kg. 1.

SETTORE III
GENERI VARI

11 - OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE, ANCHE BIOLOGICO

Deve essere prodotto in conformità a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica.

Per olio di oliva extra vergine si intende il prodotto della spremitura delle olive, che non abbia subito manipolazioni chimiche ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione, perfettamente rispondente alle vigenti norme igienico-sanitarie.
Per l'olio extra vergine d'oliva l'acidità espressa in acido oleico deve essere inferiore o uguale a 0,8 g ogni 100 gr., in conformità alle normative vigenti in materia.
Per la categoria degli oli vergini deve essere fornita, in caso di richiesta, una dichiarazione relativa al contenuto di acidità e al numero di perossidi per poterne accertare la qualità in base allo stato di conservazione.
Non sono ammesse eccezioni di sorta circa le caratteristiche citate nelle norme.
L'olio non deve rilevare odori disgustosi, come rancido, di putrido, di fumo ecc..

L'olio deve essere limpido, non amaro, deve quindi possedere sapore e odore gradevoli e inconfondibili dell'olio d'oliva, non deve altresì aver subito manipolazioni chimiche, assenti residui di sostanze chimiche.
Il confezionamento deve avvenire in bottiglie scure o in contenitori metallici ed in conformità alle normative vigenti in materia.
I contenitori in banda stagnata non devono presentare difetti come: ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro. La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalle normative vigenti in materia anche per i limiti di piombo totale negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno-piombo, per cui si faccia riferimento alla normativa vigente in materia.
I bidoncini devono riportare le dichiarazioni previste dalle norme vigenti in materia.

Il prodotto richiesto deve essere:
- di produzione e provenienza nazionale o comunitaria
- biologico, per i condimenti a crudo. L'olio extra vergine di oliva biologico deve essere prodotto in conformità a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica

Shelf life minima al momento della consegna: il prodotto deve essere consegnato non oltre 6 mesi prima della data di scadenza.

Confezioni, intatte e sigillate, da 1 lt. e 5 lt.; per il bio confezioni solo da 1 lt.

12 - POMODORI PELATI, POLPA DI POMODORO IN BAG, ANCHE BIOLOGICI

I pelati e la polpa di pomodoro in bag devono essere di filiera tutta italiana dalla materia prima fino al prodotto finito e devono possedere i requisiti previsti dalla normativa vigente in materia.
Il prodotto biologico deve soddisfare le disposizioni vigenti in materia di produzione biologica.

I pomodori utilizzati per tali conserve devono essere di qualità superiore, maturi, sani, freschi, ben lavati; privi di ogni difetto dovuto a malattie, insetti e larve, o altri organismi infestanti; devono presentare il caratteristico sapore, colore e odore del pomodoro maturo; devono essere privi di sapore e colore estranei (additivi aromatizzanti artificiali), sostanze conservanti, condimenti grassi, che non abbiano subito manipolazioni prima dell'inscatolamento che non siano la scottatura e la pelatura.
Entrambi i prodotti devono avere un sapore non acido tenendo in particolare considerazione che vengono utilizzati per la produzione di pasti per bambini anche piccoli.
Il peso dello sgocciolato deve risultare non inferiore al 60% del peso netto, i frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% sul peso dello sgocciolato, il residuo secco al netto del sale aggiunto non deve essere inferiore al 4%, il sugo di governo deve contenere almeno il 50% di passata di pomodoro.
I contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro.
La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla normativa vigente i materia anche per i limiti di piombo totale negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno-piombo, per cui si faccia riferimento alla normativa vigente in materia.
Ogni contenitore deve riportare tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente in materia.
Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1%, come da norme vigenti, per confezioni comprese tra gli 1 e 5 Kg.

Confezioni, intatte e sigillate, da 400 gr. a 2,5 kg.

La polpa di pomodoro in bag deve essere un prodotto ottenuto dalla lavorazione di pomodori in pezzi, provenienti da agricoltura biologica di origine italiana, di forma regolare, freschi selezionati, pelati, estrusi e miscelati con succo e sottoposto a processo di riempimento in sacco asettico, bag in box, in formato preferibilmente da 5 kg.
L'odore deve essere tipico e caratteristico mentre il sapore gradevole e fresco.
Tutti i materiali utilizzati nella fabbricazione dei Bag in Box devono essere conformi alla legislazione di materiali a contatto con gli alimenti ai sensi della normativa vigente.

Confezioni polpa in bag, intatte e sigillate, preferibilmente massimo 5 kg.

13 - OLIVE VERDI E NERE IN SALAMOIA DENOCCIOLATE / A RONDELLE
Devono essere in contenitori riportanti tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente. Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata. Il contenuto in scatola deve rispondere a quanto dichiarato in etichetta. Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore o odore o altro. Il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, né spaccato né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico.
Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1%, riportato sulle etichette come previsto dalle normative vigenti in materia.
La banda stagnata deve possedere i requisiti riportati nel paragrafo "pomodori pelati".
I contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro.

Confezioni in vetro, intatte e sigillate, peso sgocciolato gr. 800.
Confezioni in latta, peso sgocciolato Kg. 2.

14 – PESTO CON OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO, SENZA GLUTINE
Il pesto confezionato deve soddisfare alle disposizioni vigenti in materia di produzione biologica ed essere prodotto e confezionato in Italia.
Deve essere esente da conservanti, prodotto con basilico, olio extra vergine di oliva, pinoli, grana/parmigiano e/o pecorino.
Non deve contenere grassi non meglio identificati e diversi dall'olio extra vergine di oliva.
Deve presentare buone caratteristiche microbiche.
Non deve presentare odore o sapore anomali dovuti ad e inacidimento.
L'etichettatura deve essere conforme alle normative vigenti in materia.

Deve essere inserito nel prontuario sempre aggiornato degli alimenti per celiaci.

Confezioni, intatte e sigillate, da 500 gr.

15 – TONNO DA PESCA SOSTENIBILE
Il tonno dovrà provenire da pesca sostenibile.
Tonno di prima scelta, ottenuto dalla lavorazione del tessuto muscolare con esclusione di tutti i prodotti della lavorazione degli scarti del tonno stesso.
Preparato a regola d'arte da esemplari in perfette condizioni di freschezza, inscatolati in pezzi regolari con fibre non stoppose, di sapore gradevole, di giusta salatura;

conservato, quale liquido di governo, in olio d'oliva, preferibilmente in contenitori in vetro.
Il tonno deve essere di colore chiaro e deve risultare di trancio intero. Non deve presentare difetti di odore, sapore o colore.
Deve essere prodotto in stabilimenti nazionali o comunitari riconosciuti.

Qualora, per difficoltà di approvvigionamento, saranno forniti contenitori in banda stagnata, questi devono possedere i requisiti riportati nel paragrafo "pomodori pelati".
Per il tonno confezionato sott'olio di oliva è permessa una tolleranza sul peso netto dichiarato del 6%, i requisiti dell'alimento sono richiamati nelle normative vigenti in materia relativamente al tasso di mercurio.
I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro riportanti tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente in materia

Confezioni, intatte e sigillate, preferibilmente da Kg.1,73 (Sgocciolato Kg.1,35).

16 - SPEZIE E AROMI (origano, salvia, basilico, rosmarino) BIOLOGICI
Si intende per spezie piante aromatiche o parti di esse.
Devono soddisfare le disposizioni vigenti in materia di produzione biologica.
I prodotti interi o macinati non devono essere avariati, esauriti o in qualunque altro modo sofisticati.
Devono rispondere ai requisiti previsti dalle normative vigenti in materia.
Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non devono inoltre essere soggetti ad attacchi parassitari (crittogame o insetti).
Le confezioni devono essere intatte e conformi alla normativa vigente.
Confezioni, intatte e sigillate, da gr. 100.

17 - ZAFFERANO
Lo zafferano deve essere in polvere, in involucri sigillati, recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice, rispondente alla normativa vigente in materia anche di tutela della denominazione di zafferano
Confezioni, intatte e sigillate, da 0,125 gr.

18 - SALE MARINO GROSSO IODATO / SALE FINO IODATO
Deve essere autentico sale naturale, non deve contenere impurità e corpi estranei.
Conforme, anche per la tipologia iodata e per l'etichettatura, alla normativa vigente in materia.
Deve essere fornito sale fine iodato e sale grosso iodato.
Confezioni, intatte e sigillate, da 1 kg.

19 - ACETO DI VINO BIANCO
Deve essere ottenuto dalla fermentazione acetica di puro vino e prodotto in osservanza di quanto previsto dalle normative vigenti in materia relativamente alla produzione e commercializzazione degli agri e con i limiti delle sostanze tollerate in esse definite. Il grado di acidità totale espressa in acido acetico deve essere non inferiore a gr. 6% per millimetri, quantità in alcole non superiore all'1,5% in volume.
L'etichettatura deve essere conforme alle normative vigenti in materia.
Non devono essere presenti né coloranti né conservanti.
Confezioni, intatte e sigillate, da 1 lt.

19 BIS - ACETO DI MELE BIOLOGICO
Deve essere ottenuto dalla fermentazione di mele provenienti da coltivazioni biologiche.
Deve soddisfare le disposizioni vigenti in materia di produzione biologica.
Deve avere un colore ambrato, aroma fruttato, sapore fresco e delicato.
Il grado di acidità totale espressa in acido acetico deve essere non inferiore a gr. 5% per millimetri, quantità in alcole non superiore all'0,5% in volume.
Non devono essere presenti né coloranti né conservanti.
Confezioni, intatte e sigillate, da 0,500 lt.

20 - SUCCO DI LIMONE (da utilizzare in cottura)
Prodotto ottenuto da esclusiva spremitura di limoni.
Succo di limone (100%)
Privo di coloranti e additivi.
Confezioni: in bottiglie da 1 lt.

21 - LEGUMI SECCHI BIOLOGICI (fagioli, ceci, piselli spezzati)
Devono essere di filiera italiana.
Dovranno essere prodotti in conformità a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica.
I legumi devono essere puliti, integri, privi di corpi estranei, di pezzatura il più possibile omogenea, risultare indenni da infestanti, parassiti, larve o frammenti di pietrisco, di steli, di insetti, nonché di muffe o agenti infestanti. Il prodotto conforme alle vigenti disposizioni di legge, deve essere fornito in confezioni sigillate, senza difetti, rotture o altro, igienicamente ineccepibili ed a norma delle vigenti norme legislative in materia, sulle confezioni deve, altresì, essere riportato: il tipo di prodotto, nome del produttore/confezionatore e relativo luogo, peso netto e data di scadenza.
Devono essere uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%).
Per i fagioli si richiede la qualità:
Borlotto, Cannellino, Lamon, Fagiolo di Spagna e Fagiolo Lima.
Ceci e piselli spezzati.
Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.
Confezioni, intatte e sigillate, da kg. 1 a kg. 5.

22 – LEGUMI IN SCATOLA BIOLOGICI (fagioli, ceci, lenticchie).
Devono essere di filiera italiana.
Dovranno essere prodotti in conformità a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica e possedere i requisiti previsti dalla normativa vigente in materia.
Devono essere puliti, integri, privi di corpi estranei, di pezzatura il più possibile omogenea, presentarsi sani, privi di larve, difetti dovuti a malattie e devono presentare caratteristico odore, colore e sapore del prodotto tipico.
La banda stagnata deve possedere i requisiti riportati nel paragrafo "pomodori pelati".
I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro, riportanti tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente in materia.
Il liquido di conservazione deve essere limpido, il peso sgocciolato al netto deve presentare uno scarto inferiore all'1% come previsto dalla normativa vigente in materia.
Confezioni, intatte e sigillate, da kg. 0,400 a 3 kg.

23 - FARINA DI CECI
Ottenuta dalla macinazione dei ceci.
Di filiera italiana.
Le confezioni devono essere sigillate e non devono presentare difetti e rotture, per tutte le altre indicazioni si rimanda alla precedente voce "farina".
Deve essere inserite nel Prontuario, sempre aggiornato, degli alimenti per celiaci.
Confezione da 1 kg.

24 - MARMELLATA E CONFETTURA BIOLOGICA, SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI, SENZA GLUTINE
Di filiera italiana.
Devono possedere i requisiti previsti dalle normative vigenti in materia e soddisfare le disposizioni vigenti in materia di prodotti biologici.
Le marmellate e le confetture bio di frutta devono essere del tipo extra, presentarsi con una massa omogenea, più o meno compatta, o con frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida, prive di coloranti artificiali, edulcoranti sintetici e conservanti ad eccezione della pectina.
Sono escluse dalla fornitura marmellate e confetture agli agrumi, ai kiwi e fichi.

In tutti i casi l'aroma, il sapore e il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza.
All'esame organolettico non si devono riscontrare:
- caramellizzazione degli zuccheri;
- cristallizzazione degli zuccheri;
- sapori estranei;
- ammuffimenti;
- presenza di materiali estranei.

Si richiedono confezioni in barattoli di vetro.
I prodotti devono riportare sull'imballaggio quanto richiesto dalle normative vigenti in materia.

Devono essere inserite nel Prontuario, sempre aggiornato, degli alimenti per celiaci.

Confezioni, intatte e sigillate, da 240 gr.

25 - MIELE BIOLOGICO
Il miele dovrà essere di provenienza nazionale (preferibilmente locale).
Il prodotto deve soddisfare le disposizioni vigenti in materia di produzioni biologiche.
Deve essere di nettare, prodotto in ambito nazionale, scolato e confezionato a norma di Legge, di buona qualità, non deve presentare aroma troppo spiccato e la consistenza deve essere semi-liquida. Deve essere fornito in contenitori igienicamente ineccepibili e confezionato a norma di legge, con indicazione di "vergine integrale" e recante la data di produzione sull'etichetta.

Confezioni, intatte e sigillate, da kg. 0,500.

26 – CACAO IN POLVERE
Il cacao deve essere, a richiesta, amaro o dolce.
Ingredienti cacao amaro: cacao in polvere, correttore di acidità (carbonato di potassio) aromi.
Ingredienti cacao zuccherato: zucchero, cacao in polvere, correttore di acidità

(carbonato di potassio) aromi.
La confezione deve indicare il contenuto, la provenienza e la data di scadenza.

Confezioni, intatte e sigillate, da 250 gr.

27 - CREMA ALLA NOCCIOLA DA SPALMARE
Il prodotto deve essere prodotto e confezionato in Italia.
Non deve contenere grassi diversi dal burro di cacao e dai grassi del latte. Per tutte le altre caratteristiche si rimanda a quanto sotto detto alla voce "barrette al cioccolato al latte".
Confezioni, intatte e sigillate, da 200 gr.

28 - BARRETTE AL CIOCCOLATO AL LATTE BIOLOGICHE - SENZA GLUTINE
Il prodotto deve soddisfare le disposizioni vigenti in materia di produzioni biologiche.
Devono contenere il 30% di cacao sulla sostanza secca totale, nonché il 18% delle materie provenienti dalla disidratazione parziale o totale del latte intero o del latte parzialmente o totalmente scremato, cioè almeno il 4,5% di grasso butirrico. Non più del 50% di saccarosio.
Non deve contenere grassi diversi dal burro di cacao e dai grassi del latte.
Le etichette devono rispondere ai requisiti della normativa vigente in materia.

Devono essere inserite nel Prontuario, sempre aggiornato, degli alimenti per celiaci.

Sono richieste barrette da gr. 20.

29 - LIEVITO PER DOLCI E LIEVITO DI BIRRA
Le confezioni devono contenere la data di scadenza.
Gli ingredienti devono essere quelli previsti dalla legislazione vigente.
In confezioni standard reperibili usualmente sul mercato.
Confezioni, intatte e sigillate:
- lievito per dolci: 16 gr.
- lievito di birra: 25 gr.

30 - VANILLINA
Di prima qualità in possesso di tutte le caratteristiche e qualità organolettiche proprie del prodotto.
Le confezioni dovranno essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente in materia.

Confezioni, intatte e sigillate, da 0,5 gr.

31 - MOUSSE DI FRUTTA BIOLOGICA – SENZA GLUTINE
Di filiera italiana.
La purea è il prodotto della setacciatura della parte commestibile di frutti interi o pelati, rispondente a quanto previsto dalla normativa vigente in materia.
Non deve contenere zuccheri aggiunti né conservanti.
L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente in materia.
Il prodotto non deve presentare alcuna alterazione e deve essere esente da anidride solforosa o antifermentativi aggiunti.
Deve essere prodotta in conformità a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica.

Deve essere inserita nel Prontuario, sempre aggiornato, degli alimenti per celiaci.

Si richiedono gusti mela e pera.
Confezioni singole, intatte e sigillate, da 100 gr.

32 - SUCCHI DI FRUTTA BIOLOGICI (pera, mela, albicocca) SENZA GLUTINE, SENZA ZUCCHERO AGGIUNTO

Il prodotto deve rispondere a quanto previsto dalla normativa vigente in materia; deve riportare sull'imballaggio:

- denominazione a loro riservata
- elenco degli ingredienti
- nome della ditta produttrice
- nome della ditta confezionatrice
- luogo di produzione
- il termine minimo di conservazione.

Il prodotto deve essere privo di zucchero aggiunto, privo di additivi e non deve presentare alcuna alterazione.
I succhi o nettari di frutta devono essere prodotti esclusivamente con acqua minerale naturale e devono contenere percentuali minime di frutta previste dalle vigenti leggi.

Devono essere prodotti in conformità a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica.

Devono essere inseriti nel Prontuario, sempre aggiornato, degli alimenti per celiaci.

Si richiedono confezioni in tetrabrik da 200 ml.

33 - ORZO SOLUBILE

Per orzo solubile si intende il prodotto ottenuto disidratando opportunamente il liquido estratto a caldo con acqua potabile da orzo torrefatto e costituito esclusivamente dalle sostanze estraibili dall'orzo.
Il prodotto non deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e senza corpi estranei e rispettare i parametri in materia di micotossine raccomandati dalla normativa vigente in materia.

Confezioni, intatte e sigillate, da 500 gr.

34 – THÉ DETEINATO

Il prodotto non deve contenere sostanze organiche o inorganiche estranee come muffe, insetti, granelli di sabbia ecc.; non deve presentare, inoltre, sapore od odore estranei e rispettare i parametri in materia di micotossine raccomandati dalla normativa vigente in materia.
Le confezioni devono essere integre ed intatte.

Confezioni, intatte e sigillate, preferibilmente, da 25 filtri.

35 – TISANE, CAMOMILLA SETACCIATA

Le bustine devono risultare integre, il prodotto non deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e senza corpi estranei; la camomilla può essere composta da fiori

interi o solo parti di essi. Non deve essere zuccherati, non devono presentare odore o sapore sgradevole
Le confezioni devono essere conformi alla normativa vigente in materia.

Confezioni, intatte e sigillate, di tisane/camomilla setacciata, preferibilmente, da 18 filtri.

36 - ZUCCHERO SEMOLATO

Per semolato si intende il prodotto a media granulosità, in confezione integra e a tenuta, non deve presentare impurità o residui di insetti (Filth-Test).
Il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente in materia; le confezioni devono riportare:

- denominazione
- peso netto
- nome ed indirizzo del fabbricante o del rivenditore stabiliti all'interno della CEE
- la sede dello stabilimento produttore.

Lo zucchero non deve essere in zollette, deve essere di prima qualità a norma di legge.

Confezioni, intatte e sigillate, da 1 kg.

37 - ZUCCHERO AL VELO

Saccarosio da barbabietola ed amido di mais (non OGM) max 3%.

Confezioni, intatte e sigillate, preferibilmente, da gr. 125.

38 - ACQUA OLIGOMINERALE NATURALE A FILIERA CORTA (per centri estivi o in caso di necessità contingenti e temporanee)

Le acque devono provenire da sorgenti e stabilimenti a filiera corta (Piemonte, Valle d'Aosta) e devono rispondere alla normativa vigente in materia (es. classificazione in base ai referti delle analisi chimiche, confezionamento in contenitori di cloruro di polivinile, indicazioni obbligatorie da riportare in etichetta, utilizzazione e commercializzazione delle acque minerali naturali, criteri di valutazione delle caratteristiche delle acque minerali naturali, caratteristiche microbiologiche e di composizione delle acque naturali).

L'acqua da tavola deve essere del tipo oligominerale deve cioè presentare un residuo di sostanze minerali disciolte a 180°C non superiore o uguale a 500 mg/l e, poiché si tratta di utenza di età inferiore a 14 anni, si richiede un residuo fisso non superiore a 250 mg/l.

Nelle acque minerali non si devono riscontrare sostanze aggiunte alla natura del prodotto, non regolamentate dalla legislazione vigente.
Assenza di residui di sostanze chimiche.

L'acquisto è previsto nel caso eccezionale in cui non fosse possibile procedere all'erogazione dell'acqua di rete per documentate esigenze tecniche (logistiche e igienico-sanitarie) e per gite scolastiche.

Tipologie di fornitura richiesta:

- bottiglie in PET da 1,5 lt., in confezione di materiale biodegradabile compostabile conferibile nella frazione organica

- bottiglie in PET da 0,50 lt., in confezione di materiale biodegradabile compostabile, conferibile nella frazione organica.

SETTORE IV
PRODOTTI SURGELATI
(biologici;
per le specie ittiche in parte da acquacoltura biologica o pesca sostenibile)

39 - CARATTERISTICHE GENERALI

La merce deve essere di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, prodotta, confezionata e trasportata e rispondente ai requisiti richiesti dalle norme igieniche e secondo le disposizioni di legge vigenti in materia.
Le materie prime devono essere sane, in buone condizioni igieniche, di buona qualità merceologica e devono avere il necessario stato di freschezza.
Le confezioni devono riportare in modo evidente, la data di confezionamento e di scadenza e comunque tutto quanto previsto dalle normative vigenti in materia ma anche di etichettatura.

I materiali a contatto con i surgelati devono essere conformi alla normativa vigente in materia relativamente ai "materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti".
Altresì, gli alimenti surgelati devono essere in confezioni originali, chiuse dal fabbricante o dal confezionatore e preparate con materiali idonei a proteggere il prodotto da contaminazioni microbiche o altro genere e dalla disidratazione, assicurandone, fino al momento dell'utilizzo, la protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto.

Le confezioni non devono presentare:
- brinatura
- macchie del prodotto contenuto all'interno
- rammollimento.

Devono invece:
- assicurare protezione, fino al momento dell'utilizzo, delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto
- assicurare protezione da contaminazioni batteriche
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas, non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

I prodotti devono essere trasportati e conservati con idonei mezzi e temperature idonee tali da garantire il rispetto della catena del freddo.
I veicoli di trasporto devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente ed essere opportunamente coibentati per il mantenimento delle temperature.
Durante il trasporto il prodotto va mantenuto alla temperatura di –18°C, è tollerato uno sbalzo termico di +3°C.

I prodotti non devono presentare segni, quali formazione di cristalli di ghiaccio o seriosità, che possano far pensare a un totale o parziale scongelamento del prodotto.
I prodotti surgelati non devono presentare:
- Brinature superficiali delle confezioni
- Alterazioni di colore, odore o sapore
- Bruciature da freddo
- Fenomeni di putrefazione profonda, di marcescenza
- Parziali decongelazioni
- Asciugamento delle superfici da freddo con conseguente spugnosità

- Ammuffimenti
- Forme parassitarie infestanti, visibili sul prodotto
- Residui di sostanze chimiche.

40 - PRODOTTI ITTICI SURGELATI / CONGELATI in parte da acquacoltura biologica o pesca sostenibile

Rispondente ai requisiti richiesti dalle normative vigenti in materia.
Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

Categoria merceologica: EXTRA
I prodotti ittici devono provenire da materie prime lavorate nelle condizioni igieniche previste dalla normativa vigente ed in particolare essere ottenuti da stabilimenti riconosciuti CEE.
Il pesce deve essere in buono stato di conservazione, deve essere accuratamente toelettato e **privato delle spine**, delle cartilagini e della pelle (ad es. i cuori merluzzo, i fiori di nasello, ecc.), deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabile a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.
Il pesce deve essere congelato o surgelato, idoneamente confezionato in porzioni pronte per l'uso ed etichettato. I prodotti ittici devono essere sottoposti, a campione, a controlli periodici per la ricerca dei residui chimici, con particolare riferimento alla ricerca dei contaminati ambientali quali il mercurio.
Per i limiti di mercurio totale si fa riferimento al Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Pertanto per tali prodotti deve essere disponibile una certificazione, rilasciata dagli organi ufficiali di controllo, attestante le condizioni di cui sopra.
Devono provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/2004.
La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo (5-20% a seconda della specie).
La forma deve essere quella tipica della specie.
La consistenza delle carni dopo lo scongelamento, presso il centro di cottura, deve risultare soda ed elastica; colore, odore e sapore devono essere nella norma. La pelle (per i prodotti quali ad es. il filetto di platessa, ecc.), del colore tipico della specie, deve essere ben aderente ai tessuti sottostanti; inoltre deve essere integra ed esente da lacerazioni. I prodotti ittici devono essere di pezzature omogenee e costante (calo peso 10-30% a seconda della specie).

I prodotti richiesti non devono essere invasi da parassiti, corpi estranei, residui di sangue, residui di visceri addominali o del contenuto degli stessi.
L'odore deve essere gradevole, non presentare odore di rancido o colori anomali.
I filetti non devono presentare:
- spine;
- grumi di sangue;
- pinne o parti di pinne;
- residui di membrane o pareti addominali;
- colorazioni anomale;
- attacchi parassitari.

I prodotti non devono contenere sostanze estranee inquinanti e/o derivati da cattiva tecnica di lavorazione. Devono essere esenti da additivi e conformi alla normative vigenti per quanto riguarda i residui da metalli pesanti.

L'etichettatura deve essere conforme e riportare le indicazioni previste dalle normative vigenti in materia nonché riportare chiaramente leggibile la zona di cattura.

In particolare si chiedono le seguenti provenienze: zona FAO 37.1, 37.2 e 37.3 (zona del Mediterraneo) e dalle zone dell'Atlantico Nord zona FAO 21, 27 e Atlantico Sud FAO 47.

La data di scadenza non deve essere inferiore a 90 giorni dalla data di consegna.

Cuori di Merluzzo
Puliti e cioè senza parti di visceri, macchie di sangue localizzate.
Spellati e cioè senza porzioni piccole o grandi di pelle.
Deliscati cioè completamente privati delle spine.
La glassatura deve essere rigorosamente quella indicata e riportata nella etichettatura della confezione.
Confezioni, intatte e sigillate, preferibilmente max 5 kg.

Fiore di Nasello da pesca sostenibile e filetti di Platessa / Filetti di Platessa senza pelle
Il fiore di Nasello dovrà provenire da pesca sostenibile.
Puliti e cioè senza parti di visceri, macchie di sangue localizzate.
Spellati e cioè senza porzioni piccole o grandi di pelle.
Deliscati cioè completamente privati delle spine.
La glassatura deve essere rigorosamente quella indicata e riportata nella etichettatura della confezione. Deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo.
Confezioni, intatte e sigillate, preferibilmente max 5 kg.

Nocciolino in tranci
Molto simile al palombo, chiamato anche spinarolo; generalmente in commercio si trova già spellato e si vende a tranci.
Confezioni, intatte e sigillate, preferibilmente max 5 kg.

Halibut
Commercializzato congelato in filetti le cui caratteristiche devono essere quelle indicate nelle caratteristiche generali dei prodotti ittici surgelati.
Confezioni, intatte e sigillate, preferibilmente max 5 kg.

41 - VEGETALI SURGELATI BIOLOGICI

La merce deve essere di prima qualità, di filiera italiana (coltivate, lavorate, confezionate e distribuite in Italia), in ottimo stato di conservazione, prodotta secondo le disposizioni di legge e rispondente ai requisiti richiesti dalle normative vigenti in materia.
Le caratteristiche dei prodotti ortofrutticoli surgelati devono corrispondere a quelle tipiche del prodotto di origine come stabilito dalla legge per la prima qualità nelle varietà e specie.

I prodotti biologici devono soddisfare le disposizioni vigenti in materia di produzione biologica.

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.
Devono risultare accuratamente mondati, puliti e tagliati, separati senza ghiaccio in superficie; l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri dei prodotti di origine; la consistenza non deve essere legnosa né il prodotto deve apparire spappolato; non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, attacchi di insetti o altri parassiti né

malformazioni; non devono esservi corpi estranei o sostanze di alcun tipo; il calo di peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.
Non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità fessurate più o meno profondamente, unità parzialmente spezzate, unità rotte, unità eccessivamente molli, unità o parte di esse decolorate o macchiate, unità avvizzite.
Devono essere assenti in qualsiasi momento microrganismi in grado di svilupparsi in condizioni normali di conservazione e non devono essere presenti sostanze prodotte da microrganismi in quantità da costituire pericolo per la salute; il prodotto deve essere trattato in modo tale che siano state distrutte tutte le spore batteriche.

Il tenore di nitriti non deve essere superiore a 5 ppm ed i fitofarmaci residui devono essere contenuti nei limiti previsti dalle normative vigenti in materia. Non sono consentite aggiunte di additivi.

Le tipologie di prodotti vegetali surgelati chieste saranno le seguenti:
- Broccoletti bio
- Cavolfiore a rosette bio
- Biete ed erbette a cubi bio
- Cuori di carciofo bio
- Fagiolini finissimi bio
- Piselli finissimi bio
- Spinaci in foglia bio
- Zucchine a disco bio
- Basilico in foglia bio
- Prezzemolo in foglia bio.
- Zucca a cubi bio.

In confezioni da kg. 2,5.

SETTORE V
CARNI BOVINE

42 - CARNI BOVINE SEZIONATE E REFRIGERATE SOTTOVUOTO – CO.AL.VI.

Le carni devono provenire esclusivamente da allevamenti associati al Consorzio **CO.AL.VI.**

CONSORZIO DI TUTELA DELLA RAZZA PIEMONTESE (Prodotto agroalimentare tradizionale - PAT).

Devono essere di bovino maschio o maschio castrato, di Razza Piemontese, di tipo genetico Piemontese e suoi incroci, di età compresa tra 16-22 mesi, conformi al Disciplinare di etichettatura del Consorzio di Tutela della Razza Piemontese.
Le carni devono provenire da animali ottenuti in macelli e laboratori nazionali convenzionati con il Consorzio autorizzati e riconosciuti ai sensi di Legge, regolarmente bollate ai sensi delle vigenti disposizioni di legge e soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della Legge 283/62, nonché da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/2004.
L'allevamento, inteso come nascita e come ingrasso, deve avvenire in Italia, in accordo alle normative vigenti in materia.
Le carni conservate esclusivamente a temperatura di refrigerazione per tutto l'arco produttivo, devono giungere sull'unità produttiva scortate del documento di identità, in confezioni sottovuoto.
Le confezioni devono avere le seguenti caratteristiche:
- Involucro integro, ben aderente alla carne, indice della presenza del sottovuoto;

- Etichettatura conforme al "Disciplinare di etichettatura del Consorzio di Tutela della Razza Piemontese".

Il Documento di Identità deve essere allegato al documento di trasporto.

Il trasporto deve avvenire con mezzi e modalità conformi alla vigente normativa igienico sanitaria, secondo le disposizioni normative vigenti in materia e con le temperature durante il trasporto tra –1°C e + 7°C (max °T tollerata alla consegna + 10°C in caso di distribuzione frazionata).

Il colore della carne rosso scuro finché la confezione è integra deve tornare rosso brillante e vivo passato poco tempo dall'apertura dell'involucro, deve presentare caratteristiche igieniche ottime, odore tipico del prodotto fresco, assenza di alterazioni fungine e microbiche, assenza di sostanze ad attività antibatterica, anabolizzante e loro prodotti di trasformazione, nonché altre sostanze che possono nuocere alla salute umana, come definiti dalle norme vigenti in materia.

La carne deve presentare grana fine, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta, pH non superiore a 6, percentuale di grasso esterno di copertura presente su ogni singolo pezzo oltre il 7%, seriosità non superiore all'1% del peso del prodotto.

La carne bovina fresca non deve presentare:

- odori e sapori indesiderabili ed estranei prima e dopo la cottura
- viscosità superficiale
- comparsa di colorazioni anormali (colorazione verdastra e processo di imbrunimento)
- ecchimosi, coaguli sanguigni e peli
- inacidimento (sapore decisamente acido ed odore acidulo)
- putrefazione (inverdimento del prodotto)
- ammuffimento (comparsa sulla superficie della carne di particolari macchie di colore variabile a seconda della muffa interessata)
- irrancidimento delle componenti lipidiche
- residui di sostanze chimiche.

Imballaggio e confezionamento:
deve essere confezionata in tagli sottovuoto (imballaggio primario).
Il vuoto deve essere totale, aderente alla carne, non presentare liquidi disciolti, macchie superficiali di colorazioni anomale; i materiali di imballaggio debbono essere trasparenti ed incolori e devono essere in materiale idoneo al contatto con gli alimenti, cioè non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose.
L'imballaggio secondario deve garantire la protezione delle confezioni anche durante le operazioni di carico, scarico, trasporto ed immagazzinamento.
Alla consegna non è ammessa nelle confezioni la presenza di abbondante seriosità a migliore garanzia della frollatura e freschezza dei tagli; saranno contestate ed eventualmente respinte le singole confezioni che abbiano perso il sottovuoto.
Non è ammesso il confezionamento in imballaggi secondari riciclati.

I tagli anatomici richiesti devono essere confezionati dopo una accurata rifilatura in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 6-7% (per scarto si deve intendere il grasso ed i tessuti connettivali sovrabbondanti, nonché la presenza d'eventuale trasudato).

Eccezioni a quanto descritto:
In caso di effettiva e dimostrata difficoltà nell'approvvigionamento di carne CO.AL.VI limitato ad un periodo non superiore alle 2 settimane, è tollerata, previa autorizzazione, la fornitura di carne biologica proveniente esclusivamente da rivenditori della Regione Piemonte e da stabilimenti riconosciuti ai sensi delle normative vigeni.
In tal caso le carni devono rispondere alla normativa vigente in materia di biologico, devono essere di età compresa tra 16-22 mesi, devono essere scortate dalla documentazione sopra richiesta. Le carni devono essere confezionate sottovuoto e le confezioni devono recare, in maniera visibile le indicazioni riguardanti la provenienza da stabilimenti aderenti alla certificazione (per tutto ciò che riguarda il trasporto, la qualità dei tagli e le caratteristiche merceologiche si rimanda alle descrizioni di cui sopra).
Quindi, in caso di mancato approvvigionamento di carne CO.AL.VI. il prezzo applicato in sede di fatturazione sarà conforme alla qualità della carne fornita come indicato dai documenti di trasporto.

Tagli del quarto posteriore richiesti:

Scamone
Si ricava dalla parte alta della coscia. Grosso taglio di 1a categoria, formato da grandi masse muscolari situate vicino all'anca. E' molto pregiato e adatto alla preparazione di arrosti.

Fesa
Taglio grosso e lungo che ricopre quasi tutta la faccia interna della coscia.

Sottofesa
E' un taglio che occupa la regione laterale e posteriore della coscia. E' un taglio di 1^ categoria, pregiatissimo, adatto particolarmente per arrosti.

Piccione o spinacio o fianchetto
Taglio di carne del quarto posteriore del bovino. E' di piccole dimensioni e viene spesso accorpato alla noce e allo scamone. Ha una caratteristiche forma triangolare appiattita. Ha un tessuto muscolare a grana grossa adatto per bolliti e macinati.

Girello
E' un taglio anatomico che occupa il margine posteriore della coscia a diretto contatto con la fesa e la sottofesa. Taglio di 2^ categoria, di forma tronco-conica, fa parte dei muscolo semitendinoso della coscia. E' generalmente magro e particolarmente adatto alla preparazione di arrosti.

Noce
Parte centrale della coscia, è compresa tra il girello e il controgirello esternamente e la fesa interamente. Si attacca pertanto all'osso femorale, avvolgendolo.

Pancia (spuntatura di lombo)
Taglio di 3^ categoria, richiede una certa cura della preparazione. Adatto per preparare polpette.

Petto
E più specificatamente:
- punta di petto: è il taglio migliore per preparare il bollito
- fiocco: particolarmente adatto per bolliti.

Collo
Taglio di 3^ categoria. Adatto per preparare bolliti o polpette.

Tagli del quarto anteriore richiesti:

Reale o sottospalla
È un taglio di 3^ categoria, ma la sua carne è gustosissima. E' formato da una grossa massa muscolare divisa in due parti: quella superiore più magra e quella inferiore più venata di grasso. Adatto per i bolliti e le polpette.

Sottospalla di vitello
Di aspetto rettangolare ha come prima base ossea parte delle prime costole. Ottimo per realizzare in cucina un arrosto arrotolato.

Fusello di spalla
Pezzo di carne pregiato del quarto anteriore del bovino. Adatto per arrosti e bolliti.

Shelf-life minima al momento della consegna: non inferiore a 10 gg. dalla data di consegna della merce.

SETTORE VI
PRODOTTI AVICOLI

43 - CARNI AVICOLE REFRIGERATE (petti di pollo, cosce di pollo e fusi a filiera corta; fesa di tacchino)
Devono provenire da allevamenti nazionali, ad eccezione della carne di pollo prodotto piemontese a filiera corta.

Condizioni generali:
- I polli e i tacchini devono pervenire da allevamenti attrezzati per lo scopo e devono essere scrupolosamente rispettate tutte le norme igieniche necessarie per una sana avicoltura; devono essere conformi a tutta la normative vigente in materia
- Devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica
- Le carni avicole devono provenire da animali macellati da non più di tre giorni e non meno di 12 ore
- Sono escluse le carni congelate
- Devono essere trasportate secondo le disposizioni delle nomative vigenti in materia e con temperature di trasporto comprese tra -1°C e + 4°C (max °T tollerata alla consegna + 8°C)
- Devono appartenere alla classe A, secondo le normative vigenti in materia
- Devono essere di prima scelta in perfetto stato di nutrizione, allevati a terra e nutriti con mangimi vegetali che non contengano estrogeni né cereali modificati geneticamente
- Non devono essere trattati con antibiotici
- Devono provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/2004 e presentare idonea etichetta
- Devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine
- La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute
- Le confezioni, le bacinelle o i sacchi di materiali per alimenti non devono contenere il liquido di sgocciolamento

- Sulle confezioni deve essere riportato il bollo CEE.

Caratteristiche generali:
- Devono essere ben conformate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata, con carne ben aderente all'osso
- Devono essere prive di zampe, sezionate a pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica
- La pelle deve presentarsi di spessore fine, ben adesa, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, senza penne o spuntoni né piume
- Non devono presentare fratture, ecchimosi, edemi, ematomi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni o altri difetti
- Le carni di pollo devono essere correttamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza essudatura né trasuda tura, odore tipico
- Le carni di tacchino devono essere morbidissime, a grana sottile, colore rosa pallido, consistenza soda non flaccida, pelle leggera e facilmente lacerabile, odore tipico
- Assenza di ogni altra colorazione anomala, superficie lucida, consistenza compatta
- Le cartilagini delle articolazioni devono essere integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi, cartilagine sternale molto flessibile, sottile
- Devono possedere buone caratteristiche microbiologiche in ottemperanza alla normativa vigente in materia
- Ottima igiene superficiale
- Assenza di residui di sostanze chimiche.

Imballaggio:
deve essere confezionata in tagli sottovuoto (imballaggio primario). Il vuoto deve essere totale, non presentare liquidi disciolti, macchie superficiali di colorazioni anomale; i materiali di imballaggio devono essere trasparenti ed incolori e devono essere in materiale idoneo al contatto con gli alimenti, cioè non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose.
L'imballaggio secondario deve garantire la protezione delle confezioni anche durante le operazioni di carico, scarico, trasporto ed immagazzinamento.
Al momento della consegna non è ammessa nelle confezioni la presenza di abbondante seriosità a migliore garanzia della frollatura e freschezza dei tagli; saranno contestate ed eventualmente respinte le singole confezioni che abbiano perso il sottovuoto.
Non è ammesso il confezionamento in imballaggi secondari riciclati.

Il termine di conservazione non deve essere inferiore a 10 gg. dalla data di utilizzo delle merce.

Pollo piemontese a filiera corta
oltre a quanto sopra indicato:
- Deve avere un'età inferiore alle 10 settimane
- Costituito da solo muscolo pettorale (petto)
- Ben rifilato, senz'osso, privo di cute (petto)
- Avere carni molto tenere
- Scarso tessuto adiposo, pelle morbida e liscia; grasso sottocutaneo sottile, di colore uniforme e chiaro, uniformemente distribuito e nei limiti giusti.

Tagli richiesti:
- petti di pollo, interi /~~e~~ a fette/a cubetti per spezzatino, sottovuoto
- cosce di pollo, sottovuoto
- fusi di pollo senza pelle, sottovuoto.

Tacchino – fesa

oltre a quanto sopra indicato:

- Tacchino maschio di età compresa tra 14 settimane e 8 mesi;
- Completamente disossato (fesa)
- Costituito da solo muscolo pettorale (petto)
- Il gozzo deve essere stato asportato
- Peso medio 3-4 kg.
- Range di pezzatura ammessa: non più del 25% dei soggetti di ogni singola fornitura deve avere un peso inferiore alla media, ma in ogni caso non inferiore al 10-15%.
- Confezionata intera e a fette sottovuoto.

44 – UOVA FRESCHE BIOLOGICHE

Uova fresche di gallina di produzione biologica, di categoria A extra fresche, di produzione nazionale rispondenti e conformi, quindi, a tutta la normativa vigente in materia per tale tipologia di produzioni, ivi incluse quelle di etichettatura.
Non devono essere imbrattate di materiale fecale e devono essere regolarmente confezionate ed etichettate in conformità alle leggi vigenti.
Il guscio deve presentarsi sano, senza incrinature, pulito.
Alla rottura del guscio, l'albume deve essere di colorito chiaro, consistente e rappreso, il tuorlo, di colore rosso, senza macchie, dovrà essere sospeso nell'albume ed ad alta rotazione dovrà rimanere in posizione centrale, deve rimanere globoso, la membrana vitellina priva di grinze. Albume e tuorlo non devono emanare odori e sapori sgradevoli e particolari come paglia, muffa e stantio.
Assenza di residui di sostanze chimiche.
Imballaggi e confezioni (appositi contenitori normalmente in uso) che garantiscano, in ogni situazione, il prodotto fino al momento dell'utilizzazione e con impiego di materiali idonei al contatto con gli alimenti secondo normative vigenti.

La consegna delle uova presso le cucine deve avvenire entro e non oltre i 4 giorni dalla data dell'imballaggio.

45 - UOVA PASTORIZZATE BIOLOGICHE

Il prodotto, ottenuto esclusivamente attraverso la sgusciatura e pastorizzazione di uova fresche, deve essere conforme a quanto stabilito dalla normativa vigente in materia proveniente da galline alimentate con metodi biologici, di categoria "A", di produzione nazionale, rispondenti quindi a tutta la normativa vigente in materia per tale tipologia di produzioni, ivi incluse quelle di etichettatura.
Deve essere trattato e preparato in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE 853/2004, deve essere stato sottoposto ad un trattamento termico almeno equivalente alla pastorizzazione o ad altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Sanità idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa.
I veicoli per il trasporto devono essere idonei per il mantenimento delle temperature prescritte dalla normativa. Gli imballaggi e le confezioni (appositi contenitori originali monouso tipo tetrapak-tetrabrik) devono garantire, in ogni situazione, il prodotto fino al momento dell'utilizzazione e con impiego di materiali idonei al contatto con gli alimenti secondo normative vigenti.
Trattandosi di prodotti refrigerati si deve tener conto della temperatura di conservazione prevista in etichetta dal produttore.
Assenza di odori e colori anormali. Assenza di residui di sostanze chimiche.

Shelf-life minima al momento della consegna: almeno entro i 2/3 della shelf-life del prodotto.
Confezioni da 1 lt.

SETTORE VII
CARNI SUINE

46 - CARNI SUINE FRESCHE SEZIONATE E REFRIGERATE – BIOLOGICHE

La carne di suino dovrà essere di produzione biologica, conforme a tutte le normative vigenti in materia.
Le carni devono provenire da animali provenienti da allevamenti nazionali ed essere alimentati con mangimi di origine vegetale, macellati e sezionati in stabilimenti nazionali riconosciuti o autorizzati dalla normativa vigente in materia.
Sono escluse in modo tassativo le carni di scrofa e verro.

Le carni devono rispondere alla normativa vigente in materia di biologico.

Condizioni generali:
- Deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica e presentare il marchio della visita sanitaria e di classifica
- Deve presentare color roseo chiaro, aspetto vellutato a grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa, compatte e non eccessivamente umide o rilassate
- Deve essere trasportata secondo le disposizioni della normativa vigente in materia e con temperatura durante il trasporto tra –1°C e +7°C (max °T tollerata alla consegna + 10°C in caso di distribuzione frazionata)
- Presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- Deve possedere buone caratteristiche microbiologiche
- Assenza di residui di sostanze chimiche.

Le carni suine fresche non devono presentare:
- colore pallido, consistenza flaccida, e viscosità superficiale con perdita di liquidi organici (carni PSE)
- carni scure, consistenza dura ed aspetto asciutto (carni DFD)
- comparsa di colorazioni anormali (colorazione verdastra e processo di imbrunimento)
- comparsa di odori e sapori indesiderabili prima e dopo la cottura
- inacidimento (sapore decisamente acido ed odore acidulo)
- putrefazione (inverdimento del prodotto e comparsa di cattivi odori)
- ammuffimento (comparsa sulla superficie della carne di particolari macchie di colore variabile a seconda della muffa interessata)
- segni di invecchiamento o di cattiva conservazione.

Tagli richiesti:
Lonza, corrispondente al carré o lombata, sottovuoto.

Il termine di conservazione indicato in etichetta non dovrà essere inferiore a 10 gg. dalla data di utilizzo.

SETTORE VIII
PRODOTTI A BASE DI CARNE

47 - PROSCIUTTO COTTO SENZA POLIFOSFATI, GLUTAMMATO, GLUTINE, LATTOSIO E PROTEINE DEL LATTE VACCINO (CASEINATI)

Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti in materia.

Deve provenire da cosce di suini allevati e macellati in stabilimenti italiani, le cui carni, sottoposte a controlli periodici per la ricerca dei residui, devono essere lavorate in stabilimenti nazionali.
Altre caratteristiche organolettiche, generali e merceologiche: fare riferimento alla tabella riguardante le carni suine fresche.

Il prosciutto - inteso come taglio specifico della coscia proveniente da suino maturo, non derivante da assemblaggio di parti, scotennato, disossato, sgrassato, trattato con salamoia e cottura apposita - deve essere di 1^ qualità, sottovuoto avvolto in idoneo involucro plastico o carta alluminata, a norma di legge, all'interno del quale non deve esserci liquido percolato.
Deve essere privo di polifosfati aggiunti, di glutammato, di glutine, di lattosio e proteine del latte vaccino (caseinati), di gelatina alimentare.
Altre caratteristiche:

- magro, ben prosciugato, morbido o succulento, ma non acquoso, compatto al taglio
- l'esterno non deve presentare patine né odore sgradevole
- il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore e odore di rancido; non deve essere in eccesso; può essere anche preventivamente sgrassato
- la quantità di grasso interstiziale deve essere di preferenza bassa
- non deve essere un prodotto "ricostituito" quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari
- la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale
- l'aroma deve essere dolce non acidulo
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti
- non deve contenere additivi con attività gelificante o addensante
- gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite dalle normative vigenti in materia
- l'umidità calcolata sulla parte magra deve essere 58/62%
- umidità non superiore al 68%
- pH di circa 5.0
- assenza di proteine vegetali
- sostanze azotate in misura di circa il 20%.

Eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite dalla normativa vigente in materia, ad eccezione degli amidi e derivati, latte e derivati che non devono essere presenti.

La confezione e l'etichettatura devono essere conformi alle disposizioni previste dalle normative vigenti in materia.
Le carni devono essere scortate da una certificazione, rilasciata dai Veterinari Ufficiali degli stabilimenti, attestanti le condizioni di cui sopra.
Devono essere rispettate le temperature di conservazione durante il trasporto che deve avvenire con mezzi idonei nel rispetto delle normative vigenti in materia e con temperatura durante il trasporto da 0 a + 7°C (max °T tollerata alla consegna + 10°C in caso di distribuzione frazionata).

Deve essere inserito nel Prontuario, sempre aggiornato, degli alimenti per celiaci.

Richiesto:

- Prosciutto intero, peso unitario: 5 – 8 kg, confezionato sottovuoto
- Prosciutto a fette, confezionato sottovuoto a norma di legge, preferibilmente affettato il giorno stesso dell'utilizzo.

Shelf-life minima al momento della consegna:

- per il prodotto intero: non inferiore a 3 mesi dalla shelf-life dichiarata dal fornitore
- per il prodotto a fette: entro e non oltre i 2/3 della shelf-life.

48 – BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP – SENZA GLUTINE

Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti in materia e la cui provenienza deve essere garantita dal "Consorzio per la tutela del nome Bresaola della Valtellina".
Deve essere prodotta esclusivamente con carne ricavata dalle cosce di bovino di età compresa tra i due e quattro anni. La stagionatura deve essere effettuata in condizioni climatiche ideali per consentire una lenta e graduale riduzione di umidità. Il tempo di stagionatura varia da 4 o 8 settimane in funzione della pezzatura. Non devono risultare additivi non consentiti e i residui non devono superare le quantità ammesse dalla normativa vigente.
Il prodotto deve avere la parte interna completamente matura, consistenza soda, elastica e l'aspetto al taglio deve essere compatto e assente da fenditure, colore della parte magra rosso uniforme con bordo scuro appena accennato, colore della parte grassa bianco, profumo delicato, leggermente aromatico e gusto gradevole, moderatamente saporito, mai acido, umidità del 58/60% (calcolata sulla parte magra).
Trasporto: vedasi quanto descritto al riguardo nel paragrafo relativo al prosciutto.

Deve essere inserita nel Prontuario, sempre aggiornato, degli alimenti per celiaci.

Richiesta pezzatura intera.
Shelf-life minima al momento della consegna: entro e non oltre i 2/3 della shelf-life.

49 - PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP

Il prodotto deve essere conforme e possedere tutte le caratteristiche qualitative previste dalla Legge, relativamente anche alla tutela della denominazione di origine.

Prodotto lavorato in zona tipica di produzione ed ottenuto da cosce selezionate di suini nazionali, addivenuto a completa stagionatura.
Il prosciutto - inteso come taglio specifico della coscia proveniente dai cosiddetti "suini pesanti", non derivante da assemblaggio di parti, scotennato, disossato, sgrassato, in particolare:

- prodotto di 1^ qualità, con cotenna e grasso naturale, confezionata sottovuoto o in atmosfera controllata, ottima stagionatura
- forma rotondeggiante, a coscia di pollo, privo della parte distale;
- peso non inferiore ai Kg. 7 e normalmente compreso tra gli 8 e i 10 kg.
- color rosa o rosso al taglio, inframmezzato in scarsa misura dal bianco puro delle parti grasse
- l'umidità, calcolata sulla parte magra, deve essere del 50/60%
- carne di sapore delicato e dolce, poco salato, gustoso e aromatico e caratteristico, profumo fragrante
- prodotti freschi e no sottoposti a congelamento, non alterati in alcun modo
- vietato l'uso di qualsiasi trattamento chimico, conservanti o altri additivi non è permessa né l'affumicatura né il congelamento, è ammesso l'utilizzo di sale.
- assenza di difetti di colore, odore o di altro genere dovuti ad una non corretta maturazione del prodotto
- porzione di grasso eccessiva e/o di colore giallo
- assenza di odore e sapore rancido e odori pungenti (derivanti da decomposizione proteica, ecc.)

- assenza di difetti (granuli biancastri da blastomicosi, chiazzature bianche da granuli di tiroxina, ecc.)
- assenza sulle superfici di vistose e grossolane stuccature o altri accorgimenti atti ad aumentare il peso del prosciutto.

Il periodo di stagionatura non deve essere inferiore ai 10 mesi per prosciutto con peso tra i 7 e 9 Kg. e non inferiore ai 12 mesi per quelli di peso superiore.
I pesi sono riferiti al prosciutto con osso all'atto dell'applicazione del contrassegno.
Sottoposto a "marchio corona" per consentire in via permanente l'identificazione e qualificazione del prodotto.
Trasporto: vedasi quanto descritto al riguardo nel paragrafo relativo al prosciutto.

Richiesta pezzatura intera.
Shelf-life minima al momento della consegna: entro e non oltre i 2/3 della shelf-life.

50 - FESA DI TACCHINO ARROSTO PRIVA DI POLIFOSFATI, DI GLUTINE, DI LATTOSIO E PROTEINE DEL LATTE VACCINO (CASEINATI).

La fesa di tacchino dovrà essere **priva di polifosfati, di glutine, di lattosio e proteine del latte vaccino (caseinati).**

Deve essere prodotta esclusivamente da carne di tacchino allevato e macellato in Italia, conforme ai requisiti previsti dalle normative vigenti in materia.
La carne deve essere di consistenza compatta, odore delicato, gusto dolce e colore bianco rosato.
Le temperature di trasporto sono quelle previste dalle normative vigenti in materia.

Deve essere inserito nel Prontuario, sempre aggiornato, degli alimenti per celiaci.

Richiesta pezzatura intera.
Shelf-life minima al momento della consegna: entro e non oltre i 2/3 della shelf-life.

SETTORE IX
LATTE E PRODOTTI LATTIERO – CASEARI

51 - CARATTERISTICHE GENERALI

Il latte e i prodotti a base di latte devono essere obbligatoriamente di produzione e provenienza italiana e provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità, ottenuti esclusivamente dalla mungitura di mucche in buono stato di salute e nutrizione.

I prodotti biologici richiesti dovranno rispondere ai requisiti previsti dalle vigenti norme in materia di tali produzioni.

Il latte deve essere prodotto in conformità alle normative vigenti in materia, come anche la presenza di antibiotici, sulfamidici e chemiofarmaci deve rientrare nei limiti previsti dalle leggi di riferimento.

Devono essere privi di residui di sostanze chimiche (ormoni e sostanze ad azione anabolizzante, residui di trattamenti farmacologici, metalli pesanti, micotossine, prodotti fitosanitari oppure altre sostanze chimiche estranee al prodotto).

I prodotti caseari devono essere di 1^ scelta, freschi e genuini, prodotti e confezionati secondo le norme vigenti, devono altresì portare sulla corona e/o facce della forma o sull'involucro o sulla confezione la denominazione del prodotto, il peso netto, il nome del produttore e confezionatore e relativo luogo nonché la data di scadenza e gli ingredienti.
I prodotti devono presentare buone caratteristiche microbiche.

Tutti i formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alla norme vigenti e confezionati in stretta osservanza delle norme previste vigenti in materia.

Caratteristiche organolettiche dei formaggi:
- essere prodotti da puro latte vaccino fresco
- devono presentarsi in perfetto stato di conservazione e non presentare alterazioni di nessun genere
- avere odore gradevole e tipico
- presentare colorazione normale, cioè non gialla, rossa o nerastra
- presentare sapore non amaro o piccante
- assenza di rigonfiamenti o screpolature
- non presentare consistenza gessosa né marciumi.

Le confezioni devono essere integre ed intatte con etichettatura e con utilizzo di materiali idonei al contatto con gli alimenti, secondo le norme vigenti.
Gli imballi dovranno garantire l'igienicità del prodotto fino all'utilizzazione finale.

Il trasporto deve assicurare il rispetto delle norme vigenti in particolare relative ai requisiti igienici dei mezzi di trasporto ed alle temperature, con temperatura durante il trasporto da 0°C a +4°C
(burro da +1°C a + 6°C - con °T max alla consegna + 14°C)
(yogurt: max +14 °C tollerati alla consegna)
(latte: max +9 °C tollerati alla consegna).

Shelf-life minima al momento della consegna: entro e non oltre i 2/3 della shelf-life

52 - LATTE FRESCO PASTORIZZATO INTERO ALTA QUALITA' - BIOLOGICO

Oltre a quanto già specificato nelle caratteristiche generali:
Latte intero e di "Alta qualità" secondo norme vigenti.

I prodotti biologici richiesti dovranno rispondere ai requisiti previsti dalle vigenti norme in materia di tali produzioni.

Inoltre: tenore di materia grassa non inferiore al 3,5%, contenuto in proteine non inferiore a 28 gr/lt., trattato termicamente con sistemi che ne assicurino la conservazione sino alla date di scadenza fissate dalla legge; di colore bianco opaco e di sapore dolciastro ed odore gradevole.

Può essere richiesta, a seconda delle esigenze delle cucine, la consegna di latte parzialmente scremato.

Confezioni da 1 lt.
Shelf-life minima al momento della consegna: entro e non oltre i 2/3 della shelf-life

53 - LATTE UHT PARZIALMENTE SCREMATO - BIOLOGICO

Oltre a quanto già specificato nelle caratteristiche generali ed alle normative vigenti in materia anche in tema di biologico deve essere prodotto con latte vaccino, parzialmente scremato omogeneizzato, percentuale di grasso non superiore al 18%.
Consegnato in contenitori a chiusura ermetica non suscettibili di manomissioni.

Confezioni da 1 lt.
Shelf-life minima al momento della consegna: entro e non oltre i 2/3 della shelf-life

54 – BURRO BIOLOGICO

I prodotti biologici richiesti dovranno rispondere ai requisiti previsti dalle vigenti norme in materia di tali produzioni.

La modalità di composizione e la qualità merceologica devono rispettare le normative vigenti in materia, anche quelle per il burro di qualità.

Oltre a quanto già specificato nelle caratteristiche generali:
Il burro deve presentare le caratteristiche merceologiche di seguito riportate:

- prodotto con pura crema freschissima ricavata esclusivamente da latte vaccino pastorizzato di prima qualità
- deve essere sodo e omogeneo
- colore bianco debolmente paglierino
- odore e sapore caratteristico, delicato e gradevole, senza gusto di rancido
- non deve presentare in superficie od in sezione agglomerati anche di minime dimensioni
- deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento
- non deve essere alterato in nessun modo né presentare alterazioni di colore sulla superficie
- contenuto in acqua non superiore al 16 %
- contenuto in grasso non deve essere inferiore all' 80 %.

Deve presentare buone caratteristiche microbiche.
Non è consentito l'uso di alcun conservante né l'uso di coloranti o altri additivi.

Panetti sigillati da 250 gr.
Shelf-life minima al momento della consegna: entro e non oltre i 2/3 della shelf-life.

55 - FORMAGGI FRESCHI E A MEDIA STAGIONATURA (in parte BIO - DOP – STG).

I formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alla normativa prevista vigente in materia.
I prodotti dovranno essere di prima scelta, freschi e genuini e obbligatoriamente di produzione e provenienza italiana, con caratteristiche organolettiche come specificato nelle caratteristiche generali.
Oltre a quanto già specificato nelle caratteristiche generali, dovranno essere prodotti in conformità alla normativa vigente in materia di produzioni biologiche laddove richiesti.

Formaggi richiesti:

- **Crescenza / stracchino**: preparati con solo latte vaccino intero fresco o pastorizzato
  Confezioni da 1 kg.
  Monoporzioni da 60 gr. e 100 gr.

- **Mozzarella STG**: prodotta con latte vaccino intero, consentita la presenza di fermenti lattici ma additivi assenti e presenza di liquido di governo per le mozzarella da 100/125 gr.
  I singoli pezzi devono essere interi e compatti.
  Confezioni da 1 kg. con bocconcini da 10 a 30 gr.
  Mozzarella per pizza: 1 Kg.

- **Robiola biologica:** preparata con solo latte vaccino intero
  Monoporzioni da 60 gr. e 100 gr.

- **Ricotta**: ottenuta interamente con siero di latte vaccino, senza aggiunte alcune. Confezioni da 1,5 kg. e monoporzioni da 100 gr.

- **Primo sale biologico:** prodotto con latte vaccino fresco (o mescolato con latte caprino**)**
  Confezioni da 1 kg.

- **Asiago DOP:** a Denominazione di Origine Protetta, come da disposizioni normative vigenti in materia, prodotto da puro latte vaccino
  Confezioni: panetti

- **Taleggio DOP:** Denominazione di Origine Protetta, come da disposizioni normative vigenti in materia, preparato con solo latte vaccino intero fresco
  Confezioni: panetti – forma intera

- **Fontal:** prodotto da solo latte vaccino intero ad acidità naturale di fermentazione
  Forma intera

- **Toma Piemontese DOP,** Denominazione di Origine Protetta, come da disposizioni normative vigenti in materia, prodotto con solo latte vaccino intero fresco.
  Forma intera.

56 - PARMIGIANO REGGIANO DOP (grattugiato) – GRANA PADANO DOP

Formaggio a denominazione di origine protetta, rispondente ai requisiti previsti e come da disposizioni normative vigenti in materia.
Il grasso minimo deve essere il 32% sulla sostanza secca; non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause; non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta dovute a fermentazioni anomale o altro; non deve presentare difetti esterni tipo marcescenze o altro.
Stagionatura non inferiore a 18 mesi e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura; deve riportare sulla crosta e in modo ben visibile il marchio a fuoco "Parmigiano Reggiano"; deve avere umidità del 29% con una tolleranza di +/-4.

Le confezioni sottovuoto devono essere conformi alla normativa vigente in materia.
Confezioni: un ottavo di forma

Può essere richiesta la fornitura di Parmigiano Reggiano DOP grattugiato, conforme alla normativa vigente in materia in confezioni da gr. 500 e gr. 100, sulle quali deve essere riportata l'autorizzazione del Consorzio.

57 – YOGURT DI VARIE TIPOLOGIE, BIOLOGICI E SENZA GLUTINE

Deve essere prodotto a partire esclusivamente da latte proveniente da animali allevati con metodi biologici, di produzione nazionale, e rispondenti quindi a tutta la normativa vigente in materia per tale tipologia di produzioni, ivi incluse quelle di etichettatura.

Oltre a quanto già specificato nelle caratteristiche generali:
Deve essere di latte vaccino intero, privo di additivi e aromi, esente da coloranti e conservanti, con lactobatteri e fermenti lattici vivi, privo di caglio, di buona qualità e, laddove la tipologia lo preveda, con pezzi di frutta finemente omogeneizzati, garantendo, in al caso, la fornitura con assortimento di almeno tre gusti con esclusione dei gusti fragola, frutti di bosco e kiwi.
I recipienti che contengono lo yogurt devono riportare ben stampigliata la data di scadenza.

Il prodotto deve essere inserito nel Prontuario, sempre aggiornato, degli alimenti per celiaci.

Tipologia richiesta:
- yogurt alla frutta biologici. Almeno 3 gusti assortiti. Confezioni da 125 gr.

Shelf-life minima al momento della consegna: entro e non oltre i 2/3 della shelf-life

58 – BUDINO SENZA GLUTINE
Oltre a quanto già specificato nelle caratteristiche generali:
I budini devono essere prodotti in Italia. Devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici UHT e rispondere ai requisiti previsti dalla normativa vigente in materia; non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge.
Deve essere garantita la consegna nei gusti di vaniglia e cioccolato.

Deve essere inserito nel Prontuario, sempre aggiornato, degli alimenti per celiaci.

Confezioni: da 100 gr.
Shelf-life minima al momento della consegna: entro e non oltre i 2/3 della shelf-life

59 – GELATO, CONFEZIONATO MONOPORZIONE SENZA GLUTINE
Deve essere di filiera italiana.
Deve essere preparato secondo le buone prassi igienico sanitarie. Deve essere conforme e confezionato alle normative vigente in materia.
Deve essere di formulazione semplice, in cui figurano il numero minimo di additivi necessari alla buona tecnica industriale.
Il mancato rispetto delle temperature minime di conservazione e le fluttuazioni di temperatura rischiano di compromettere le caratteristiche del prodotto, per tanto il trasporto deve essere effettuato in modo ineccepibile.

Consegna: in tutti i plessi a ridosso del momento del pasto.

Deve essere inserito nel Prontuario, sempre aggiornato, degli alimenti per celiaci.

Temperatura: a norma di legge.
Shelf-life minima al momento della consegna: entro e non oltre i 2/3 della shelf-life
Confezioni: monoporzione.
Tipologia:
- biscotto, stecco e coppette senza glutine (gusto cioccolato/vaniglia e fragola/limone).

SETTORE X
PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI
e IV GAMMA
(biologici, a lotta integrata, IGP, Paniere dei prodotti tipici piemontesi, P.A.T.)

60 – QUALITA' PRESCRITTA

Le caratteristiche dei prodotti ortofrutticoli devono corrispondere a quelle tipiche del prodotto come stabilito dalla legge per la **prima qualità** delle varietà e specie.
Per tutti i generi si chiede merce **in ottimo stato di conservazione**, prodotti secondo le disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igieniche specifiche per ogni fase.

Sono chiesti:

- prodotti ortofrutticoli: biologici nazionali, come di seguito elencato, che devono rispondere alle normative vigenti in materia di produzione ed etichettatura di tali produzioni
- tutti gli altri prodotti ortofrutticoli: nazionali e provenienti da coltivazioni a produzione agricola compatibile con le esigenze di protezione dell'ambiente e con la cura dello spazio naturale (rispondenti alle normative vigenti in materia di produzione a lotta integrata).
- frutta "tipica", come di seguito elencato, rispondente quindi a tutta la normativa, anche di etichettatura, vigente in materia
- prodotti inclusi nel paniere dei prodotti tipici piemontesi
- prodotti inclusi negli elenchi dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali Regione Piemonte.

Si chiede la certificazione di quanto su indicato.
Nel caso di frutta a provenienza necessariamente extracomunitaria (es. banane) è chiesta la certificazione con marchio riconosciuto CEE.

Verdure biologiche richieste:

- insalata verde e radicchio bio
- pomodori bio
- insalata mista julienne IV gamma bio
- insalata verde julienne IV gamma bio
- carote julienne IV gamma bio
- carote a rondelle IV gamma bio da cuocere
- insalata di cavolo verza julienne IV gamma bio
- finocchi a fette per insalata IV gamma bio
- finocchi a cubi per cuocere IV gamma bio
- patate a cubetti IV gamma bio
- zucca a cubetti IV gamma bio
- zucca tagliata e pelata IV gamma bio

Frutta biologica richiesta:

- mele bio
- pere bio
- arance bio
- clementine bio
- albicocche bio
- banane bio
- kiwi bio

- melone bio
- susine bio
- pesche bio
- limoni bio.

Frutta "tipica":
- Arancia rossa di Sicilia IGP
- Clementine di Calabria IGP
- Pesche e nettarine di Romagna IGP
- Pere mantovane IGP

Paniere dei prodotti tipici piemontesi:
- Cavolo verza di Montalto Dora
- Mele antiche piemontesi

P.A.T. – Prodotti Agroalimentari Tradizionali piemontesi
- Susina Santa Clara del Saluzzese.

Sono altresì applicabili, in quanto non contrastanti con le presenti disposizioni, le leggi ed i regolamenti vigenti, disciplinanti la materia oggetto della fornitura.

I prodotti ortofrutticoli devono essere esenti da pesticidi, additivi, conservanti, metalli pesanti, non essere impoveriti da tecniche di conservazione e trasformazioni forzate.

Qualora per difficoltà di approvvigionamento dei prodotti biologici debitamente certificato dal fornitore, la cui dichiarazione dovrà essere trasmessa al Comune unitamente ai documenti di trasporto, sarà ammessa la fornitura dei prodotti con provenienza da coltivazioni a lotta integrata, fermo restando il rispetto di tutte le altre caratteristiche merceologiche indicate e previa specifica quotazione.

In particolare frutta, verdura e ortaggi:
- devono essere freschi di stagione, con esclusione di primizie e/o tardizie
- devono appartenere alla categoria I^
- essere di recente raccolta e di selezione accurata, esenti da difetti visibili in superficie
- deve essere indicata chiaramente la provenienza; presentare le precise caratteristiche organolettiche della specie delle varietà ordinate
- devono essere maturi fisiologicamente non solo commercialmente in modo da renderli adatti al consumo e garantire il miglior rendimento alimentare
- devono essere asciutti e privi di terrosità
- devono essere indenni da difetti che possono alterare i caratteri organolettici dei prodotti stessi, senza odori particolari né retrogusti avvertibili prima e dopo la cottura, e presentare le peculiari caratteristiche della specie e qualità richiesta con l'ordinazione
- devono essere omogenei per maturazione, freschezza, pezzatura
- sono esclusi i prodotti di qualità inferiore alla prima e comunque, all'esame sommario od in seguito ad analisi merceologiche, risultino avariati, alterati, sofisticati o adulterati e appartenenti a varietà o specie diverse da quelle ordinate al fornitore o che fossero immaturi o eccessivamente maturi, guasti o fermentati, invasi da muffe, sostanze o corpi estranei, acari, insetti o larve o frammenti di insetti o altri parassiti animali o vegetali o con tracce di attacchi parassitari o di infestazione da roditori, colorati artificialmente, eccessivamente

inquinanti per sabbia, fango o terriccio o imbrattati di concimi animali o altre lordure, eccessivamente bagnati o marci o gelati
- devono essere interi, sani, senza ammaccature e lesioni e alterazioni, puliti, praticamente esenti da sostanze estranee, esenti da umidità esterna anormale e da odore e/o sapore e colorazioni estranee e anomale
- non devono presentare tracce di appassimento e/o alterazioni anche incipienti
- gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati
- aglio, cipolla e patate non devono essere trattati con radiazioni gamma
- la verdura deve essere asciutta, priva di terrosità e non deve presentare tracce di alterazioni e fermentazioni
- devono essere omogenei ed uniformi per specie e varietà; le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, selezionate in modo uniforme e composte da prodotti appartenenti alla stessa specie, qualità e zone di produzione, non provenienti da miscele di prodotti aventi diversi gradi di maturazione ed integrità e di altri corpi, conservazione, calibratura e grammatura
- devono essere turgidi, non bagnati artificialmente né trasudanti acqua di condensazione, a seguito di improvviso sbalzo termico anche dovuto a permanenza del prodotto in celle frigorifere, né gementi acqua di condensazione, a seguito di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche od in seguito a naturale processo di sopramaturazione
- gli ortaggi devono essere di recente raccolta, quelli a foglia non devono essere surriscaldati, né presentare perdita di colore e, a seconda della specie, essere privi di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso
- devono essere di provenienza nazionale, freschi, accuratamente puliti, selezionati, privi di additivi, integri delle qualità nutritive, perfettamente maturi, tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche della specie
- la frutta deve essere matura fisiologicamente (in relazione al grado zuccherino proprio della tipologia richiesta) e non solo commercialmente che la renda adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti che:
- abbiano subito procedimenti artificiali impiegati al fine di ottenere un'anticipata maturazione (conservazione che quindi abbia pregiudicato le doti organolettiche del vegetale)
- portino tracce visibili di appassimento con abbassamento di turgore (molli, avvizzite), decolorazioni o macchiature, alterazioni biochimiche funzionali incipienti ed in via di evoluzione, marciume, alterazioni, guasti, fermentazioni incipienti, ulcerazione, iperspacchi, ammaccature, parziali spezzature ed unità rotte, abrasioni o screpolature non cicatrizzate, terra o materiale eterogeneo
- siano attaccati da parassiti animali o vegetali di qualsiasi natura ed in qualsiasi stadio
- presentino distacco prematuro del peduncolo o morfologia irregolare dovuta ad insufficienza di sviluppo e rachitismo, ad atrofia, a malformazione o altre anomalie.

Residui di eventuali sostanze chimiche (metalli pesanti, micotossine, prodotti fitosanitari oppure altre sostanze chimiche estranee al prodotto) entro i limiti di legge.
Il tenore di nitriti, dei fitofarmaci, degli antiparassitari residui devono essere contenuti nei limiti previsti dalle vigenti normative in materia.
Non sono consentite aggiunte di additivi.

Imballaggi
Gli imballaggi possono essere di legno o di qualunque altro materiale idoneo.

In nessun caso i prodotti degli strati sottostanti possono essere di qualità e di calibro diversi da quelli dei prodotti visibili e gli ortaggi non devono essere deteriorati da un eccessiva pressione, pur se disposti ben serrati nell'imballaggio. La carta od altri materiali utilizzati nell'interno dell'imballaggio devono essere nuovi e non nocivi per l'alimentazione, con eventuali diciture stampate nella parte esterna non a contatto con il prodotto. Gli imballaggi rimangono di proprietà del fornitore, che è tenuto a ritirarli.
I mezzi e i contenitori utilizzati per il trasporto dei generi alimentari devono avere i requisiti previsti dalle vigenti norme di legge.
Le forniture devono corrispondere alle pezzature e peso richieste, eventuali eccedenze non autorizzate non saranno ritirate dalle cucine; qualora questi riscontrino negli strati sottostanti prodotti per qualità e calibro diverso da quelli richiesti e comunque diversi da quelli degli strati superiori, restituiranno la merce al fornitore, anche a distanza di giorni dalla consegna, che sarà tenuto a sostituire con altrettanta sana e/o corrispondente all'ordinativo.
Le spese di trasporto sono a carico della ditta aggiudicataria.

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le indicazioni seguenti:
A. Identificazione: Imballatore e/o Speditore
B. Natura del prodotto: indicazione nome prodotto se il contenuto non è visibile dall'esterno - nome della varietà (facoltativo)
C. Origine del prodotto: paese d'origine ed eventualmente zona di produzione denominazione nazionale, regionale o locale.
D. Caratteristiche commerciali:
- Categoria
- Calibro (in caso di calibrazione) espresso:
  - dal diametro minimo e massimo, allorquando trattasi di calibrazione per diametro
  - dal peso minimo e massimo, allorquando trattasi di calibrazione per peso

E. Marchio ufficiale di controllo (facoltativo).
Per i prodotti alla rinfusa (carico diretto sui mezzi di trasporto) le indicazioni di cui sopra devono figurare in un documento che accompagna la merce o in una scheda collocata in modo visibile all'interno del mezzo di trasporto
Eventuale dichiarazione del metodo di coltivazione: es. "a lotta integrata".

Confezioni prodotti di IV gamma biologici
I prodotti richiesti, sopra elencati, devono essere di prima qualità.
I prodotti biologici richiesti dovranno rispondere ai requisiti previsti dalle vigenti norme in materia di tali produzioni.
Le confezioni devono essere integre ed intatte con etichettatura conforme alle normative vigenti in materia, anche biologiche (se del caso), con utilizzo di materiali idonei al contatto con gli alimenti, secondo le norme vigenti.
Gli imballi dovranno garantire l'igienicità del prodotto fino all'utilizzazione finale.

Trasporto
Si chiede un trasporto a temperatura ambiente o refrigerata a seconda delle condizioni climatiche stagionali e della tipologia dei prodotti.
La maturazione e lo stato del prodotto deve essere tale da consentire:
- il trasporto e le operazioni connesse
- l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

Trasporto prodotti di IV gamma
Il trasporto deve assicurare il rispetto delle norme vigenti in particolare relative ai requisiti igienici dei mezzi di trasporto ed alle temperature, con temperatura durante il trasporto da 0°C a + 4°C.

Shelf-life:
- per ortofrutta non applicabile.
  Si fa riferimento alle caratteristiche organolettiche proprie del prodotto che ne consentano adeguati stoccaggio ed utilizzo.
- per IV gamma: al momento della consegna almeno 2/3 della shelf life del prodotto.

61 - ORTAGGI RICHIESTI (a lotta integrata, biologici, del paniere)

Patate in sacchi lotta integrata (conf. da Kg. 5):
stagionate, dell'annata e prive di qualsiasi difetto, malattia e imperfezione che ne diminuisca il valore commerciale e le renda inadatte ad una sana e buona alimentazione umana, esenti da difetti che possano compromettere la loro naturale conservazione, quali alterazioni e lesioni provocate dal gelo. Ogni tubero, di peso minimo di 60 gr. fino ad un massimo di 270 gr., non deve presentare buccia raggrinzita e flaccida, germogli, chiazze scure interne e neppure tracce di verde apicale (solanina); deve essere perfettamente asciutto, pulito e privo di terriccio, argilla, concimi, sabbia, segatura, o altre sostanze estranee; non deve essere affetto da rinverdimento, germinazione, cancrena umida o secca, né attaccato da parassiti vegetali o animali. Inoltre non deve presentare tracce di germogliazione incipiente o in via di evoluzione, incrostazioni terrose aderenti o sciolte in sacchi, abrasioni, maculosità bruna della polpa, cuore cavo, flaccidità della polpa, macchie superficiali ed interne che denotano l'attacco di parassiti animali e vegetali. I prodotti devono risultare puliti e cioè senza incrostazioni terrose e sabbiose aderenti o sciolte in sacco.
I tuberi devono essere selezionati per varietà, qualità e grammatura.
Le patate devono essere esenti, da odori e gusti di qualunque origine avvertibili prima e dopo la cottura del vegetale, così come definito dalla scienza merceologica.

Cipolle lotta integrata (conf. in sacchi da Kg. 5):
devono essere:
- intere e sane, senza lesioni e senza attacchi di origini parassitaria;
- pulite e prive di terra, di residui di fertilizzanti e di antiparassitari e di ogni altra impurità;
- esenti da danni causati dal gelo;
- non bagnate o eccessivamente umide;
- prive di odori e sapori anormali.

Sono escluse le cipolle germogliate e deformi.
Calibratura minima 40 mm**.**

Carote lotta integrata:
sono escluse le radici con segni di ammollimento, biforcate, legnose, germogliate, spaccate.
Le carote devono essere: sane, cioè senza attacchi di origine parassitaria e senza lesioni o alterazioni che possano compromettere la conservazione fino al momento del consumo, prive di odori e sapori anormali.
Le carote sono calibrate in base al diametro (misurato nel punto di massima grossezza) o in base al peso senza foglie.
La calibrazione richiesta è la seguente: 10-40 mm di diametro oppure 8-150 grammi di peso.

Finocchi lotta integrata:
devono essere ben "sviluppati", non prefioriti, privi di germogli visibili all'esterno, esenti da parassiti, privi di danni causati dal gelo, con le radici tagliate di netto sotto

la base del grumolo, di forma esclusivamente tondeggiante non allungata, senza gambo (senza fiamma) e con uno scarto dopo la prima pulitura non superiore al 10%. La lunghezza delle coste fogliari della parte centrale non deve superare i 10 cm. Le guaine esterne devono essere serrate e carnose, tenere e bianche. Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature tali da non pregiudicare l'aspetto generale.

Insalata (verde e radicchio) biologica:

I cespi devono essere:

- interi, sani, freschi
- puliti e mondati, cioè praticamente privi di tutte le foglie imbrattate di terra, terriccio o sabbia ed esenti da residui di fertilizzanti e di antiparassitari
- non prefioriti
- privi di larve
- esenti da malattie
- privi di umidità esterna anormale.

Grammatura minima 150 gr.

Broccoletti lotta integrata:

I prodotti devono essere:

- di aspetto fresco
- interi, sani senza lesioni o alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria
- puliti: vale a dire privi di terra, di polvere, di residui di concime o di antiparassitari e di ogni altra impurità
- non bagnati.

Cavolo verza di Montalto Dora – paniere dei prodotti tipici piemontesi

Cavoli verza lotta integrata:

devono essere di peso non inferiore a gr. 300 ed i cappucci devono presentarsi serrati.

Cavolfiori lotta integrata:

I cavolfiori appartenenti a questa categoria devono essere:

- di aspetto fresco;
- interi, sani senza lesioni o alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria;
- puliti: vale a dire privi di terra, di polvere, di residui di concime o di antiparassitari e di ogni altra impurità;
- non bagnati.

Oltre a questi requisiti devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà, devono essere di grana serrata e di colore che va dal bianco al bianco avorio.
Sono esclusi da questa categoria i cavolfiori che presentano macchie, foglioline, nell'infiorescenza, ammaccature e danni causati dal gelo.

Pomodori da insalata biologici:

diametro minimo 30 mm, perfettamente sani, non ammaccati, non molli, consistenti al tatto, giunti a giusta maturazione, colorazione fra l'arancio ed il rosso, privi di umidità esterna anormale, privi di odori e sapori anormali.

Zucchine lotta integrata:

devono avere la polpa compatta e con pochi semi, esenti da screpolatura, munite del peduncolo. Sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni da renderli inadatti al consumo. Il peso non dovrà essere superiore a gr. 200.

Peperoni lotta integrata:

devono essere: interi, di aspetto fresco, sani (vengono esclusi i prodotti in putrefazione o con alterazioni tali da renderli impropri al consumo), puliti, ben

sviluppati, esenti da danni prodotti dal gelo, muniti di peduncolo, privi di umidità esterna anomale, esenti da odori e/o sapori estranei.
Il grado di sviluppo e lo stato dei peperoni devono essere tali che, dopo il trasporto e le operazioni ad esso connessi, essi giungano nel luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

Sedano lotta integrata:
deve essere di buona qualità, privo di umidità eccessiva.

Melanzane lotta integrata:
devono essere: intere, di aspetto fresco, consistenti, sane (vengono esclusi i prodotti in putrefazione o con alterazioni tali da renderli impropri al consumo), pulite, munite del calice e del peduncolo, giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, senza che la polpa sia fibrosa o legnosa e senza sviluppo eccessivo di semi, prive di umidità esterna anomale, prive di odori e/o sapori estranei.
Lo sviluppo e lo stato del prodotto deve essere tale da consentire sia il trasporto (e le operazioni connesse) che l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

Zucca lotta integrata:
deve presentare polpa giallo-arancio di consistenza farinosa.
Il prodotto deve avere le seguenti caratteristiche: aspetto fresco, non deve presentare lesioni alla buccia, essere esente da danni provocati da insetti o da altri parassiti, privo di odori e sapori estranei.

Porri lotta integrata:
devono essere privi di parti non commestibili (radici, parte verde, ecc..) e con uno scarto, all'atto della cottura non superiore al 2%.

Aglio lotta integrata:
deve essere di calibratura minima 45 mm., non deve presentare marcescenze esterne né essere coperto da muffe o infestato da parassiti, ben essiccato, con spicchi turgidi e protetti, di colore caratteristico, privo di germogli. I bulbilli devono essere sufficientemente serrati.

Erbe aromatiche lotta integrata (alloro, prezzemolo, salvia, rosmarino, basilico):
fresche, in piccole porzioni secondo le esigenze delle cucine.

62 - FRUTTA RICHIESTA - a lotta integrata, biologica, IGP, del paniere, P.A.T.

Mele antiche del Piemonte e mele biologiche:
Media pezzatura.
Alcune cultivar richieste:
- Golden Delicious
- Red Delicious
- Starking Delicious
- Starckrimson
- Stayman Red
- Jonagold
- Rosa di Caldara (da cuocere)

Pere IGP e pere biologiche:
Media pezzatura.
Alcune cultivar richieste:
- Butirra

- William
- Abate Feel
- Max red Bartlett
- Kaiser
- Conference
- Passa Crassana
- Decana del Comizio.

Pesche di Romagna IGP e Pesche biologiche
Media pezzatura (non inferiore alla categoria B).
Negli ordinativi effettuati le pesche sono richieste a numero.
Alcune cultivar richieste:
- Springtime
- Cardinal
- Dixired
- Redhaven.

Nettarine di Romagna IGP
Nettarine lotta integrata:
Alcune cultivar richieste:
- Early Sungrand
- Fantasia.

Albicocche biologiche:
Media pezzatura.
Le albicocche sono calibrate in base al diametro misurato nel punto di massima grandezza. Per la I^ categoria e anche per la II^ categoria il calibro minimo è fissato a 30 mm. di diametro.
Alcune cultivar richieste:
- Precoce d'Imola
- Reale d'Imola
- Tonda di Castiglione
- Boccuccia.

Susine e prugne biologiche – susine Santa Clara del Saluzzeze/P.A.T.:
Media pezzatura. Il peduncolo può essere danneggiato o mancante, purché non ne risultino possibilità di alterazione del frutto.
Alcune cultivar richieste:
- Shiro (Goccia d'oro)
- Morettini
- Santa Rosa
- Satsuma
- Santa Clara del Saluzzese.

Agrumi
Gli agrumi devono essere sani, puliti, privi di difetti e di malattie; colore, odore e sapore caratteristici e gradevoli; di ottima qualità; devono avere buccia liscia, ricca di olii essenziali e indenne da alterazioni di natura non parassitaria (lesioni e cicatrici prodotte dal vento) da urti, sfregamenti contro rami e spine, da membranosi del limone (alterazioni prodotte da fumigazioni cianidriche) e da alterazioni di origine sconosciuta e non ancora ben definita, da alterazioni di natura parassitaria. Le arance devono essere di pezzatura media. I mandarini devono avere diametro non inferiore a 50/55 mm. Tutti gli agrumi devono essere ricchi di sugo, a pieno turgore con semi non germogliati.
Per tutte le categorie è ammesso che i frutti deverdizzati siano sprovvisti del calice.
I frutti non devono essere stati trattati al difenile.

Categoria ammessa 1^.
Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione dell'epidermide (rugginosità, etc.) e lievi difetti dovuti a cause meccaniche.
La polpa non deve essere in alcun modo danneggiata.
Tolleranze:
massimo 10% espresso in numero o peso dei frutti non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi alla 2^ categoria.
Massimo il 20% dei frutti sprovvisti di calice.

Arance lotta integrata - arance biologiche - arance rosse di Sicilia IGP
(vedi agrumi)
Alcune cultivar richieste:
- Tarocco
- Sanguinello
- Valencia
- Navel
- Arance rosse di Sicilia IGP - gr. 150.

Limoni biologici
Alcune cultivar richieste:
- Femminello Comune
- Femminello Santa Teresa
- Interinato.

Clementine di Calabria IGP - Clementine biologiche
Clementine lotta integrata
Richieste clementine no seme.
Alcune cultivar richieste:
- Palermo
- Paternò
- Tardivo di Ciaculli
- Di Nules
- Oroval
- Mapo.

Banane biologiche:
- I frutti devono avere una forma tipica, con picciolo integro. La buccia (di color giallo) deve essere intera e senza ammaccature.
- La polpa deve essere soda e pastosa, non deve presentare annerimenti né attacchi da crittogame o parassiti animali.
- Il sapore del frutto deve essere gradevole e non allappante, evidente segno di immaturità.
- I frutti degli strati sottostanti non devono essere di qualità diversa da quelli dei prodotti visibili.
- La polpa soda e pastosa non deve presentare annerimenti né attacchi da crittogame o parassiti animali.
- Il peso medio è compreso tra i 145 - 175 gr.; il calibro tra 40/50 mm.

Kiwi (Actinidie) biologiche:
- I frutti devono presentare buccia integra e punto di intersezione ben cicatrizzato.
- La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus.
- La pezzatura non deve essere inferiore ai 45 mm. di diametro e ai 60 gr. di peso unitario.

Angurie o Cocomeri lotta integrata
Meloni biologici (richiesti meloni retati)

- I frutti devono presentare buccia integra, senza spacchi.
- La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus.

Fragole lotta integrata

Nella scelta delle varietà coltivate sono da preferire quelle di selezione tradizionale locale.
Sono vietate quelle transgeniche.
I frutti devono essere interi, provvisti di calice e peduncolo, verde e non dissecato. Possono non essere omogenei per quanto riguarda le dimensioni, la forma, l'aspetto e possono presentare una piccola punta conica bianca.
Conf. in cestini in materiale plastico trasparente, chiusi con velo celofanato forato o microforato.

63 – PRODOTTI DI IV GAMMA (biologici)

Prodotti "pronti all'uso", costituiti da ortaggi freschi, come sotto indicato, che vengono selezionati, cerniti, mondati e tagliati, lavati, asciugati, confezionati in buste o in vaschette sigillate, con eventuale utilizzo di atmosfera protettiva, così da risultare **pronti per il consumo senza necessità di ulteriori risciacqui**.
Si richiama la normativa specifica di riferimento vigente in materia "Disposizioni concernenti la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei prodotti ortofrutticoli di quarta gamma".
Per i prodotti di IV Gamma la temperatura raccomandata durante la produzione si rifà alla normativa francese che prevede:

- locali di selezionamento dei prodotti max + 12°C;
- locali di fabbricazione e imballaggio max 12°C (la temperatura interna del prodotto deve essere inferiore o uguale a +4°C)
- acqua di lavaggio e di stazionamento del prodotto max +4°C;
- celle frigorifere e camion di trasporto max +4°C;
- l'eventuale trattamento con cloro attivo (50 ppm) deve essere effettuato in specifiche vasche di pretrattamento, in modo tale che i residui di cloro vengano allontanati durante la fase di lavaggio del prodotto;
- la linea di lavaggio deve essere dotata di due vasche collegate: la prima è utilizzata per il prelavaggio con l'allontanamento dei residui di disinfettante, mentre la seconda è da considerarsi la vasca di lavaggio vera e propria;
- l'umidità finale dell'insalata non deve essere superiore al 94%.

Le confezioni, oltre ad essere conformi alla normativa vigente in materia, devono essere in atmosfera controllata, utilizzando l'aria ambiente a microbiologia controllata.
Tra i requisiti richiesti alle aziende di produzione, devono essere previste le procedure di autocontrollo determinate secondo il metodo HACCP.

Tipologia di prodotti BIOLOGICI richiesti:

- insalata mista julienne IV gamma bio
- insalata verde julienne IV gamma bio
- carote julienne IV gamma bio
- carote a rondelle da cuocere IV gamma bio
- insalata di cavolo verza julienne IV gamma bio
- finocchi a fette per insalata IV gamma bio
- finocchi a cubi per cuocere IV gamma bio
- patate a cubetti IV gamma bio
- zucca a cubetti IV gamma bio
- zucca tagliata e pelata IV gamma bio.

SETTORE XI
PRODOTTI ALIMENTARI DESTINATI AD UN'ALIMENTAZIONE PARTICOLARE

64 – QUALITA' PRESCRITTA
L'utilizzo dei prodotti dietetici risponde all'esigenza di fornire alimenti adeguati a soggetti affetti da particolare patologie o con particolare esigenza nutrizionale.
Così come definiti dalla normativa vigente in materia rientrano in questa categoria prodotti destinati a:

- persone il cui processo di assimilazione o il cui metabolismo è perturbato;
- persone che si trovano in condizioni fisiologiche particolari;
- lattanti o bambini nella prima infanzia, in buona salute.

Gli stabilimenti nazionali di produzione e/o di confezionamento di tali prodotti, disciplinati dalle norme vigenti in materia, devono essere preventivamente autorizzati dal Ministero della Sanità.
Shelf-life minima al momento della consegna: entro e non oltre i 2/3 della shelf-life.

Alimenti richiesti:

- pastina dietetica glutinata prima infanzia
- pastina dietetica senza glutine prima infanzia
- biscotti prima infanzia
- omogeneizzati di carne biologici
- omogeneizzati di frutta biologici.

Alimenti privi di lattosio

- latte di soia
- budino di soia
- yogurt di soia
- gelato alla soia
- latte di riso.

Biscotti privi di latte e uova.

65 – PASTA DIETETICA GLUTINATA PRIMA INFANZIA
Sulla confezione deve essere riportata la dicitura "contiene glutine"
Shelf life minima al momento della consegna: il prodotto deve essere consegnato non oltre 6 mesi prima della data di scadenza.
Confezioni, intatte e sigillate, da gr. 350.

66 – BISCOTTI PRIMA INFANZIA
Alimenti indicati per i bambini dal 4° mese in poi come integratori al latte. Trattasi di prodotto dietetico assoggettato alle prescritte normative ed autorizzazioni di settore.
In confezioni intatte e sigillate.
Pezzo unitario da 360 gr.

67 - OMOGENEIZZATI DI CARNE E FRUTTA BIOLOGICI
Devono essere conformi a quanto previsto dalle normative vigenti in materia ed in particolare quelle sugli alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati a lattanti e bambini.

Devono inoltre essere conformi alle normative vigenti in materia relativamente alle "Misure di protezione nei confronti dell'encefalopatia spongiforme bovina per quanto riguarda gli alimenti per la prima infanzia".
Il prodotto deve soddisfare le disposizioni previste in materia di produzioni biologiche.
Sono richiesti omogeneizzati di carne di: agnello, coniglio, pollo, tacchino e vitello.
Omogeneizzati di frutta: mela, pera.
Confezioni, intatte e sigillate, da 80 gr (carne) e gr. 100 (frutta).

68 - LATTE – BUDINO – YOGURT E GELATO ALLA SOIA - LATTE DI RISO PRIVI DI LATTOSIO

Prodotti di derivazione vegetale, privi di lattosio.
Di ottima qualità non devono presentare sapore e odore sgradevole
Le confezioni devono essere integre, riportanti tutte le dichiarazioni previste dalle normative vigenti in materia.
E' vietato l'uso di prodotti contenente organismi geneticamente modificati (O.G.M.).
Confezioni del latte da 1 lt.
Confezioni monodose per budino, yogurt e gelato.

69 - BISCOTTI PRIVI DI LATTE E UOVA

I prodotti devono possedere i requisiti propri dei prodotti da forno aventi una perfetta lievitazione e cottura, privi di latte e uova.
I prodotti devono essere freschi e non presentare odore, sapore e colore anormali e sgradevoli.
I biscotti non devono presentare difetti quali:
- presenza di macchie;
- spezzatura;
- rammollimenti atipici.

Confezioni, intatte e sigillate, monodose da 25 gr.
Confezioni da 500 gr.

70 - ALIMENTI SENZA GLUTINE

I prodotti devono essere conformi alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare senza glutine.
I prodotti devono essere presenti nel prontuario degli Alimenti AIC oppure essere stati notificati ai sensi del D.Lgs. 111/92 e s.m.i..

Prodotti richiesti:

- pane tipo rosetta da gr. 50
- gallette di riso con sale da 100 gr.
- grissini da 150 gr.
- pan carrè conf. 2x200 gr.
- pane in cassetta da gr. 400
- preparato per impanare conf. gr. 350
- farina bianca conf. gr. 500
- pasta: tutti i formati utilizzati normalmente, comprese le paste ripiene (di prosciutto crudo e/o di magro) e gli gnocchi di patate, e formati adatti alla prima infanzia conf. gr. 200
- base per pizza
- prodotti da forno: crostatine, panettone e colombina monoporzione gr. 100
- gelato monoporzione (vedere paragrafo n. 59).

Si rimanda ai singoli prodotti descritti negli articoli precedenti per i prodotti da fornire

da prontuario AIC e da utilizzare anche per tutti gli altri utenti (pesto con olio extra vergine d'oliva, budino UHT, yogurt alla frutta bio, barrette al cioccolato al latte, prosciutto cotto senza polifosfati glutammato lattosio e proteine del latte vaccino, fesa di tacchino arrosto, bresaola della Valtellina IGP, marmellate e confetture bio, succhi di frutta bio, farina di mais istantanea, farina di ceci, gelato, mousse di frutta bio).

SETTORE XII
STOVIGLIE – TOVAGLIETTE – TOVAGLIOLI
(completamente biodegradabili e compostabili)

71 – QUALITA' PRESCRITTA

Devono essere conformi a quanto previsto da tutta la normativa vigente in materia al riguardo con particolare riguardo alle certificazioni di prodotti idonei al contatto con gli alimenti.
Utilizzo di prodotti con smaltimento a ridotto impatto ambientale.
Realizzati in materiale completamente biodegradabile e compostabile (riciclabile, quindi tal quale, nella frazione organica), debitamente documentato (*certificazioni di prodotto* che *attestino la conformità alla norma*), assolutamente atossico, tipo antiurto, con colorante idoneo al contatto con gli alimenti che, in ogni, caso forniscano garanzie sull'idoneità al contatto con gli alimenti, anche caldi, la resistenza ad ogni azione meccanica ed, in ogni caso, della migliore qualità.
I piatti e le scodelle devono essere adatti al microonde.
Tale requisiti devono essere documentati dalla ditta produttrice.

Devono avere i bordi ben allineati, stabili e facilmente divisibili l'uno dall'altro, nonché essere di peso medio tale **da non "piegarsi o rompersi" durante l'utilizzo.**

72 - PIATTI FONDI E PIANI - SCODELLE

Completamente biodegradabili e compostabili.
Preferibilmente tondi.
I piatti piani devono essere richiesti del tipo bi-scomparto.

Oltre alla qualità già prescritta, i piatti devono essere:
- di peso tale che non si deformi durante il riempimento e trasporto
- di colore chiaro (bianco o similare).

73 - BICCHIERI

Completamente biodegradabili e compostabili.
Oltre alla qualità già prescritta:
- di peso tale che non si deformi durante l'utilizzo
- colore chiaro (bianco o similare).

74 - POSATE CON TOVAGLIOLO IN BUSTINA - CUCCHIAINI

Completamente biodegradabili e compostabili.
Oltre alla qualità già prescritta:
- Posate bis, coltello e forchetta, con tovagliolo in bustina (resistenti all'utilizzo)
- Posate tris, cucchiaio e coltello e forchetta, con tovagliolo in bustina (resistenti all'utilizzo)
- Cucchiaini in multi confezioni da massimo 50 pezzi
di colore chiaro (bianco o similare).

Il tovagliolo deve essere di carta adatto al contatto con alimenti, sempre conferibile nella frazione organica.

75 - TOVAGLIETTE MONOUSO COPRI VASSOIO

Completamente biodegradabili e compostabili, conferibili nella frazione organica.
Prodotte con carta adatta al contatto con gli alimenti assolutamente atossica.
Tinta unita di colore bianco ed, eventualmente, con qualche piccolo decoro (adatto ai bambini) ma non pubblicitario.
Dimensione: 30x40 cm. circa.

76 - TOVAGLIOLI DI CARTA

Completamente biodegradabili e compostabili, conferibili nella frazione organica.
Prodotti con carta adatta al contatto con gli alimenti, assolutamente atossica.
Tinta unita di colore bianco ed, eventualmente, con qualche piccolo decoro (adatto ai bambini) ma non pubblicitario.
N. 2 veli.

SETTORE XIII
PRODOTTI NON ALIMENTARI

77 - PELLICOLE – SACCHETTI – VASCHETTE – ECC.

Devono essere conformi a quanto previsto da tutta la normativa vigente in materia al riguardo, con particolare riguardo alle certificazioni di prodotti idonei al contatto con gli alimenti.

- Alluminio tipo professionale, in rotolo, con astuccio (da mt. 150)
- Pellicola trasparente tipo professionale, in rotolo, con astuccio (da mt. 300)
- Carta da forno tipo professionale con astuccio (da mt. 50)
- Vaschette in alluminio con coperchio in cartone (mis. indicative cm. 14x19 – altezza cm. 3)
- Sacchetti per alimenti per congelare con etichetta (mis. indicative cm. 18x28 - 28x42)
- Sacchetti trasparenti per alimenti (es. cartene) varie misure (mis. indicative cm. 30x40 - 35x50 – 40x60)
- Sacchetti in materiale completamente biodegradabile e compostabile tipo shopper adatti al contatto con alimenti.