

SCHEDE TECNICHE DESCRITTIVE DEI PRODOTTI DIVISI PER LOTTI

NOTA IMPORTANTE

Come prescrizione preliminare e generale valida per tutti i prodotti del presente appalto ed indicati nelle schede tecniche dei lotti di seguito indicati, si precisa che, per effetto dell'articolo 3 legge regione marche 23/02/2000 n. 9, nell'attività di ristorazione scolastica è vietata la somministrazione di alimenti e prodotti contenenti organismi geneticamente modificati (OGM).

Pertanto le ditte, in sede di offerta, devono indicare la provenienza per tutti i prodotti e dichiarare che gli stessi sono esenti da OGM.

LOTTO N. 1: PASTA DI SEMOLA di grano duro

1. PREMESSA

Nella predisposizione del presente documento non sono stati citati i riferimenti legislativi specifici per i singoli prodotti alimentari oggetto dell'appalto, nonché quelli relativi al loro confezionamento, etichettatura, conservazione, trasporto, tracciabilità, ma si intende che tutte le norme in vigore e le successive modifiche e/o integrazioni devono essere rispettate per ogni singola derrata oggetto dell'appalto e per tutta la durata dello stesso.

Le derrate dovranno rispettare anche tutto quanto previsto dalla legislazione sugli allergeni.

I prodotti devono essere esenti da OGM

Non sono ammesse presenze di pietrischi, residui di legno, metalli, vetri, plastiche dure, ecc.

NOTA: per tutti i criteri non stabiliti dalla presente scheda faranno riferimento, in sede legale, i contenuti delle dichiarazioni e delle schede tecniche consegnate.

La pasta di semola di grano duro deve essere prodotta con grani coltivati e macinati in Italia.

2. DOCUMENTAZIONE

Il fornitore dovrà presentare, in seguito ad aggiudicazione della fornitura e prima della prima consegna dovrà consegnare le SCHEDE TECNICHE dei prodotti che devono avere almeno le seguenti caratteristiche:

La scheda tecnica deve essere più dettagliata possibile, riconducibile al prodotto oggetto della fornitura; possono essere utilizzate schede tecniche per “gruppi di prodotto” purché chiare, comprensibili ed esaustive di tutti i prodotti consegnati. Le indicazioni sulle schede tecniche e quelle presenti sugli imballi primari e/o secondari devono essere coerenti.

Le schede tecniche devono comprendere almeno i seguenti criteri:

- a) denominazione del prodotto
- b) elenco degli ingredienti con indicazione chiara degli allergeni presenti nel prodotto
- c) gli standard microbiologici applicabili: devono comunque essere sempre presenti criteri microbiologici se previsti dalle norme di legge ITA/UE e in ogni caso il riferimento ai limiti per i microrganismi patogeni.
- d) Gli standard chimico-fisici applicabili: devono comunque essere sempre presenti criteri chimico-fisici se previsti dalle norme di legge ITA/UE
- e) I criteri relativi ai contaminanti chimici e fisici applicabili (es. corpi estranei, radioattività, prodotti fitosanitari, ecc.): devono comunque essere sempre presenti criteri chimico-fisici se previsti dalle norme di legge ITA/UE
- f) le modalità di conservazione in confezione originale e, se prevista, dopo apertura del preimballo
- g) TMC o Scadenza del prodotto (la conservabilità del prodotto) sia in confezione originale che, se prevista, in seguito ad apertura del preimballo.

3. CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

La pasta di semola di grano duro deve:

1. essere stati prodotti esclusivamente in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE 852/2004 e, ove applicabile, essere stati prodotti esclusivamente in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE 853/2004
2. essere di produzione Italiana
3. essere prodotta da grani esclusivamente coltivati e macinati in Italia ed esenti da OGM: al riguardo le confezioni di pasta dovranno essere obbligatoriamente etichettate ai sensi dello stesso provvedimento riportando la dicitura “paese di coltivazione grano Italia” “paese di molitura grano Italia”.

3.1 PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

La semola deve provenire da grano sano, ottimamente pulito, di recente molitura ed in ottimo stato di conservazione.

La pasta deve essere rigata, deve presentare frattura vitrea e deve essere priva di insetti, tarlature, muffe e parassiti di sorta, non frantumata, in ottimo stato di conservazione, priva di difetti, di alterazioni o avarie di qualsiasi natura.

La pasta deve essere di colore ambrato, perfettamente essiccata, avere odore e sapore gradevoli, essere priva di coloranti ed altre sostanze estranee di qualsiasi natura. Lo spessore della pasta deve essere omogeneo per ogni unità e per tutto il contenuto della confezione. La pasta deve avere resistenza alla pressione delle dita e rompersi con un suono secco e con frattura vitrea, non farinosa. La pasta rimossa non deve lasciare polvere farinosa od altre materie strane, non deve presentare, diffusamente puntature bianche e/o nere, spezzatura o tagli, bottatura o bolle d'aria.

La pasta deve essere idonea alla veicolazione dopo cottura: il prodotto deve mantenere elasticità e punto di cottura, assenza di fenomeni di impaccamento e spappolamento per un tempo non inferiore a 45 minuti.

Le confezioni devono essere in imballi sufficientemente robusti tali da garantire l'integrità del prodotto, in sacchi di plastica per alimenti da almeno 3 o 5 kg.

E' necessario allegare il catalogo dei formati, normali e speciali, di produzione. A parità di prezzo sarà preferita la ditta che avrà una gamma più vasta di formati. Il prezzo offerto per i formati normali o speciali, deve essere unico.

4. CONDIZIONI ALLA CONSEGNA

All'atto della consegna il fornitore dovrà garantire:

- tutte le confezioni devono essere etichettate in conformità alle leggi vigenti, le etichette devono essere tutte in lingua italiana, chiare e leggibili, non devono recare rischi per i prodotti, se a contatto con il prodotto il materiale deve essere idoneo al contatto alimentare; sulla confezione deve essere ben visibile, chiara e non ambigua la data di scadenza
- tutte le confezioni devono essere integre, prive di segni di manomissione, non devono essere presenti segni di sporcizia o infestazioni.
- che sui documenti di trasporto venga riportato, per ogni prodotto, il lotto al fine di favorire il sistema di tracciabilità
- Il trasporto deve essere eseguito in mezzi di trasporto idonei ed adeguati e non deve essere eseguito un trasporto promiscuo con merci non food.
- Scadenza residua alla consegna: 12 mesi.

LOTTO N. 2: RISO TIPO PARBOILED

1. PREMESSA

Nella predisposizione del presente documento non sono stati citati i riferimenti legislativi specifici per i singoli prodotti alimentari oggetto dell'appalto, nonché quelli relativi al loro confezionamento, etichettatura, conservazione, trasporto, tracciabilità, ma si intende che tutte le norme in vigore e le successive modifiche e/o integrazioni devono essere rispettate per ogni singola derrata oggetto dell'appalto e per tutta la durata dello stesso.

Le derrate dovranno rispettare anche tutto quanto previsto dalla legislazione sugli allergeni e sugli OGM.

Non sono ammesse presenze di pietrischi, residui di legno, metalli, vetri, plastiche dure, ecc.

NOTA: per tutti i criteri non stabiliti dalla presente scheda faranno riferimento, in sede legale, i contenuti delle dichiarazioni e delle schede tecniche consegnate.

Origine del prodotto: nazionale.

2. DOCUMENTAZIONE

Il fornitore dovrà presentare, in seguito ad aggiudicazione della fornitura e prima della prima consegna dovrà consegnare le SCHEDE TECNICHE dei prodotti che devono avere almeno le seguenti caratteristiche:

La scheda tecnica deve essere più dettagliata possibile, riconducibile al prodotto oggetto della fornitura; possono essere utilizzate schede tecniche per "gruppi di prodotto" purché chiare, comprensibili ed esaustive di tutti i prodotti consegnati. Le indicazioni sulle schede tecniche e quelle presenti sugli imballi primari e/o secondari devono essere coerenti.

Le schede tecniche devono comprendere almeno i seguenti criteri:

- a) denominazione del prodotto
- b) elenco degli ingredienti con indicazione chiara degli allergeni presenti nel prodotto
- c) gli standard microbiologici applicabili: devono comunque essere sempre presenti criteri microbiologici se previsti dalle norme di legge ITA/UE e in ogni caso il riferimento ai limiti per i microrganismi patogeni.
- d) Gli standard chimico-fisici applicabili: devono comunque essere sempre presenti criteri chimico-fisici se previsti dalle norme di legge ITA/UE
- e) I criteri relativi ai contaminanti chimici e fisici applicabili (es. corpi estranei, radioattività, prodotti fitosanitari, ecc.): devono comunque essere sempre presenti criteri chimico-fisici se previsti dalle norme di legge ITA/UE
- f) le modalità di conservazione in confezione originale e, se prevista, dopo apertura del preimballo
- g) TMC o Scadenza del prodotto (la conservabilità del prodotto) sia in confezione originale che, se prevista, in seguito ad apertura del preimballo.

3. CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

Il riso deve provenire da coltivazioni italiane e deve essere lavorato esclusivamente in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE 852/2004.

3.1 RISO TIPO "PARBOILED"

Il riso dovrà essere dell'ultimo raccolto ed avere subito una lavorazione del secondo grado, dovrà essere fresco di pila, secco, sulla buona media dell'annata.

Dovrà essere in grani interi, pressochè uniformi, con le tolleranze (per grani rotti, gessati, vaiolati, ambrati, macchiati) ammesse dalle consuetudini commerciali, per i risi di prima qualità.

Non dovrà avere né punteggiature, né perforazioni, né avere odore di muffa, né altri odori sgradevoli.

Dovrà essere senza granello, senza corpi estranei e insetti, né alterato, né variato, strofinato tra le

mani non dovrà lasciare tracce di sostanze farinacee.

Non dovrà avere umidità superiore al 15-15,5%.

Dovrà resistere alla cottura per almeno 15 minuti, senza che i grani subiscano una eccessiva alterazione di forma.

La fornitura dovrà essere effettuata in sacchi da Kg. 3 o 5 (a scelta dell'Ente).

Deve provenire da raccolti nazionali, di perfetta maturazione ed essere indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe ed alterazioni microbiologiche.

Il prodotto dovrà essere fornito in confezioni sigillate sottovuoto, recanti sul sigillo o sull'imballaggio la denominazione della ditta produttrice o confezionatrice ed avere al momento della consegna ancora un anno di vita residua (shelf life).

Il riso non deve inoltre essere cosparso da polvere quale gesso, caolino, cromato di piombo, ossido di ferro, per renderlo di aspetto simile ad alcune qualità particolarmente pregiate. Il riso non deve in alcun modo aver subito alterazioni o sofisticazioni.

Il riso deve essere sano, ben secco, con chicchi integri, con tolleranza del 5% di rottura, pressoché uniformi. Il riso non deve essere stato sottoposto a trattamento con agenti chimici o fisici o aggiunto di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque la composizione.

La fornitura è per il solo riso di tipo "parboiled" per esigenze organizzative del servizio di refezione scolastica comunale

4. CONDIZIONI ALLA CONSEGNA

All'atto della consegna il fornitore dovrà garantire:

- tutte le confezioni devono essere etichettate in conformità alle leggi vigenti, le etichette devono essere tutte in lingua italiana, chiare e leggibili, non devono recare rischi per i prodotti, se a contatto con il prodotto il materiale deve essere idoneo al contatto alimentare; sulla confezione deve essere ben visibile, chiara e non ambigua la data di scadenza
- tutte le confezioni devono essere integre, prive di segni di manomissione, non devono essere presenti segni di sporcizia o infestazioni.
- che sui documenti di trasporto venga riportato, per ogni prodotto, il lotto al fine di favorire il sistema di tracciabilità
- Il trasporto deve essere eseguito in mezzi di trasporto idonei ed adeguati e non deve essere eseguito un trasporto promiscuo con merci non food.
- Scadenza residua alla consegna: minimo 12 mesi.

LOTTO N. 3: CEREALI E LEGUMI BIOLOGICI

1. PREMESSA

Nella predisposizione del presente documento non sono stati citati i riferimenti legislativi specifici per i singoli prodotti alimentari oggetto dell'appalto, nonché quelli relativi al loro confezionamento, etichettatura, conservazione, trasporto, tracciabilità, ma si intende che tutte le norme in vigore e le successive modifiche e/o integrazioni devono essere rispettate per ogni singola derrata oggetto dell'appalto e per tutta la durata dello stesso.

Per alimento biologico si intende quel prodotto derivato da produzioni biologiche ossia conformi, in tutte le fasi della produzione, preparazione e distribuzione, alle disposizioni del Regolamento (CE) n.834/2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e successive integrazioni e modificazioni (Reg. UE 271/2010 concernente il logo). Dovrà esserci, la piena conformità con il D.M. n.0018354 del 27/11/2009 e successive e modificazioni (D.M.8515 del 28/05/2010), recante disposizioni per l'attuazione dei Regolamenti (CE) 889/2008, 1235/2008, 834/2007 e successive modifiche riguardanti la produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici. Dovrà esserci, inoltre la piena conformità con il Reg. UE 543/2011e successive integrazioni e modificazioni. Pertanto tutti i prodotti biologici oggetto di gara del presente

capitolato devono rispondere alla suddetta normativa ed, in particolare, essere sottoposti ai relativi controlli da parte degli organismi riconosciuti dalla legge.

Le derrate dovranno rispettare anche tutto quanto previsto dalla legislazione sugli allergeni e sugli OGM.

I Legumi devono essere uniformemente essiccati e conservati correttamente, di consistenza tenera e uniforme, senza grani secchi o pelle raggrinzita, con odore e sapore tipico di buon prodotto, di pezzatura omogenea (sono ammessi leggeri difetti di forma).

I legumi devono essere sani, secchi, ben selezionati, del nuovo raccolto, interi, pressoché uniformi e lisci, esenti da tarli, macchie, spezzature e corpi estranei con la tolleranza non superiore a quella ammessa dalle consuetudini connesse per i fagioli di 1^a qualità o comunque non superiore a quella specificate in scheda tecnica. Non sono ammesse presenze di pietrischi, residui di legno, metalli. Ecc.

NOTA: per tutti i criteri non stabiliti dalla presente scheda faranno riferimento, in sede legale, i contenuti delle dichiarazioni e delle schede tecniche consegnate.

2. DOCUMENTAZIONE

Il fornitore all'atto dell'offerta, in seguito ad aggiudicazione della fornitura e prima della prima consegna dovrà consegnare le SCHEDE TECNICHE dei prodotti che devono avere almeno le seguenti caratteristiche:

La scheda tecnica deve essere più dettagliata possibile, riconducibile al prodotto oggetto della fornitura; possono essere utilizzate schede tecniche per "gruppi di prodotto" purché chiare, comprensibili ed esaustive di tutti i prodotti consegnati. Le indicazioni sulle schede tecniche e quelle presenti sugli imballi primari e/o secondari devono essere coerenti.

Le schede tecniche devono comprendere almeno i seguenti criteri:

- a) denominazione del prodotto
- b) elenco degli ingredienti con indicazione chiara degli allergeni presenti nel prodotto
- c) gli standard microbiologici applicabili: devono comunque essere sempre presenti criteri microbiologici se previsti dalle norme di legge ITA/UE e in ogni caso il riferimento ai limiti per i microrganismi patogeni.
- d) Gli standard chimico-fisici applicabili: devono comunque essere sempre presenti criteri chimico-fisici se previsti dalle norme di legge ITA/UE
- e) I criteri relativi ai contaminanti chimici e fisici applicabili (es. corpi estranei, radioattività, prodotti fitosanitari, ecc.): devono comunque essere sempre presenti criteri chimico-fisici se previsti dalle norme di legge ITA/UE
- f) le modalità di conservazione in confezione originale e, se prevista, dopo apertura del preimballo
- g) TMC o Scadenza del prodotto (la conservabilità del prodotto) sia in confezione originale che, se prevista, in seguito ad apertura del preimballo.

3. CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

I prodotti devono:

1. essere stati prodotti esclusivamente in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE 852/2004
2. essere di origine biologica.

3.1 FARRO DECORTICATO, FARRO PERLATO, SPEZZATO DI FARRO, prodotto biologico:

Oltre alle caratteristiche generali previste per i legumi secchi, il farro deve avere varie sfumature dal beige chiaro all'avorio, endosperma ambrato.

3.2 ORZO DECORTICATO, ORZO PERLATO, prodotto biologico:

Oltre alle caratteristiche generali previste per i legumi secchi l'orzo deve avere color avorio, bianco o giallo ambrato con sfumature marrone chiaro, endosperma chiaro.

3.3 CECI, prodotto biologico

Oltre alle caratteristiche generali previste per i legumi secchi, i ceci devono essere del tipo identificabile sotto la denominazione commerciale di "ceci bianchi" di colore chiaro tendente al giallo.

3.4 LENTICCHIE, prodotto biologico

Oltre alle caratteristiche generali previste per i legumi secchi, le lenticchie dovranno essere del tipo identificabile sotto la denominazione commerciale di "lenticchia rossa d'inverno e lenticchia di Marzo".

3.5 FAGIOLI CANNELLINI SECCHI, prodotto biologico

Oltre alle caratteristiche generali previste per i legumi secchi, i fagioli devono essere quelli identificati dalla denominazione commerciale "fagioli cannellini"

I fagioli in acqua devono cuocersi senza spaccarsi e senza perdere la buccia, ma gonfiandosi in giusta misura.

Devono essere assenti odori anomali (muffe) e colorazioni non tipiche.

4. CONDIZIONI ALLA CONSEGNA

All'atto della consegna il fornitore dovrà garantire:

- tutte le confezioni devono essere etichettate in conformità alle leggi vigenti, le etichette devono essere tutte in lingua italiana, chiare e leggibili, non devono recare rischi per i prodotti, se a contatto con il prodotto il materiale deve essere idoneo al contatto alimentare; sulla confezione deve essere ben visibile, chiara e non ambigua la data di scadenza
- Le confezioni devono essere in imballi sufficientemente robusti tali da garantire l'integrità del prodotto, in sacchi per alimenti da 5 kg.
- tutte le confezioni devono essere integre, prive di segni di manomissione, non devono essere presenti segni di sporcizia o infestazioni.
- che sui documenti di trasporto venga riportato, per ogni prodotto, il lotto al fine di favorire il sistema di tracciabilità
- Il trasporto deve essere eseguito in mezzi di trasporto idonei ed adeguati e non deve essere eseguito un trasporto promiscuo con merci non food.
- la data di scadenza deve garantire un tempo minimo residuo dopo la consegna di 12 mesi.

LOTTO N. 4: CARNI BOVINE FRESCHE BIOLOGICHE**1. PREMESSA**

Nella predisposizione del presente documento non sono stati citati i riferimenti legislativi specifici per i singoli prodotti alimentari oggetto dell'appalto, nonché quelli relativi al loro confezionamento, etichettatura, conservazione, trasporto, tracciabilità, ma si intende che tutte le norme in vigore e le successive modifiche e/o integrazioni devono essere rispettate per ogni singola derrata oggetto dell'appalto e per tutta la durata dello stesso.

Le derrate dovranno rispettare anche tutto quanto previsto dalla legislazione sugli allergeni e sugli OGM.

NOTA: per tutti i criteri non stabiliti dalla presente scheda faranno riferimento, in sede legale, i contenuti delle dichiarazioni e delle schede tecniche consegnate.

Le carni devono provenire da animali nati, allevati e macellati in Italia e gli animali devono essere alimentati con mangimi di produzione italiana. Le carni devono essere di origine biologica.

2. DOCUMENTAZIONE

Il fornitore dovrà presentare, in seguito ad aggiudicazione della fornitura e prima della prima consegna dovrà consegnare le SCHEDE TECNICHE dei prodotti che devono avere almeno le

seguenti caratteristiche:

La scheda tecnica deve essere più dettagliata possibile, riconducibile al prodotto oggetto della fornitura; possono essere utilizzate schede tecniche per “gruppi di prodotto” purché chiare, comprensibili ed esaustive di tutti i prodotti consegnati. Le indicazioni sulle schede tecniche e quelle presenti sugli imballi primari e/o secondari devono essere coerenti.

Le schede tecniche devono comprendere almeno i seguenti criteri:

- a) denominazione del prodotto
- b) elenco degli ingredienti con indicazione chiara degli allergeni presenti nel prodotto
- c) gli standard microbiologici applicabili: devono comunque essere sempre presenti criteri microbiologici se previsti dalle norme di legge ITA/UE e in ogni caso il riferimento ai limiti per i microrganismi patogeni.
- d) Gli standard chimico-fisici applicabili: devono comunque essere sempre presenti criteri chimico-fisici se previsti dalle norme di legge ITA/UE
- e) I criteri relativi ai contaminanti chimici e fisici applicabili (es. corpi estranei, radioattività, inibenti, ecc.): devono comunque essere sempre presenti criteri chimico-fisici se previsti dalle norme di legge ITA/UE
- f) le modalità di conservazione in confezione originale e, se prevista, dopo apertura del preimballo
- g) TMC o Scadenza del prodotto (la conservabilità del prodotto) sia in confezione originale che in seguito ad apertura del preimballo

3. CARATTERISTICHE DELLE CARNI

Le carni bovine biologiche devono provenire:

1. da animali nati, allevati e macellati in Italia
2. da carcasse di bovini adulti (in caso di maschi: non castrati, di età inferiore a 2 anni; in caso di femmine, non devono avere partorito); non saranno pertanto ammesse forniture di carni che, per colore della carne e del grasso risultino appartenere a vacche.
3. da bovini allevati secondo metodologie di produzione biologica conformi alla vigente normativa in materia
4. da bovini di origine italiana in possesso di certificazione BIO, nel rispetto del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti CE n.834/2007 e 889/2008
5. gli animali devono essere stati alimentati con mangime NON OGM
6. essere stati macellati e sezionati esclusivamente in macelli riconosciuti ai sensi del Reg. CE 853/2004.

3.1 CARNI BOVINE - TAGLI ANATOMICI

Le carni non devono essere trattate con additivi non autorizzati e/o sostanze chimiche con o scopo di adulterare lo stato fisico delle carni e modificare lo stato di qualità originario.

I tagli anatomici devono essere consegnati disossati e confezionati sottovuoto con materiale conforme, a perdere, sigillato o termosaldato. Le carni devono essere di colorito rosso scuro a confezione è integra e rosso brillante dopo poco tempo dall'apertura della confezione, grana fine o quasi fine, il tessuto adiposo (grasso) esterno risultare compatto e di colore bianco, uniforme e ben distribuito tra i fasci muscolari che assumono un aspetto di marezzatura media, consistenza soda e pastosa e tessitura abbastanza compatta.

Saranno rifiutate sia quelle "campane" con grasso decisamente giallo più o meno carico, sia quelle totalmente sprovviste di grasso di copertura, che si presume provengano da animali denutriti, nonché quelle congelate e scongelate. Il grasso, per singolo taglio anatomico, dovrà essere in quantità non superiore a quella indicata nella scheda tecnica che verrà consegnata dal fornitore. In caso di eccesso rispetto a detto limite, la carne dovrà essere toelettata prima della pesatura.

Qualora, anche successivamente alla pesatura, dovesse essere riscontrato del grasso in eccesso, esso

verrà eliminato dagli addetti della cucina prima dell'utilizzo della carne ed il relativo peso verrà comunque scomputato dalla pesatura.

Lo scarto (che è costituito da grasso e connettivo di copertura e liquido trasudato) massimo consentito al momento dell'utilizzo è del 6-7%

Le carni dovranno avere l'odore proprio della specie bovina e non emanare odori impropri o di altre derrate tenute in promiscuità, dovranno inoltre presentarsi completamente asciutte. Verranno scartate le carni che presentano lo strato superficiale rosso cupo, quasi nero, caratteristica propria delle carni vecchie e male conservate, nonché quelle che presentano una certa limacciosità, presenza di muffa o altro, vale a dire tutti quei caratteri che denotano un improprio o imperfetto stato di conservazione.

Le confezioni di carne bovina non devono presentare coaguli sanguigni, peli o corpi estranei di varia natura, parti di ossa, infestanti. Le confezioni non devono presentare grosse quantità di liquido da trasudazione all'interno della confezione e non devono avere difetti tipici di cattivo confezionamento o conservazione.

Il trasporto deve essere eseguito in mezzi di trasporto idonei ed adeguati e non deve essere eseguito un trasporto promiscuo con merci non food.

4. CONDIZIONI ALLA CONSEGNA

All'atto della consegna il fornitore dovrà garantire:

- che le carni suine (filone) siano trasportate ad una temperatura inferiore a + 7° C
- tutte le confezioni devono essere etichettate in conformità alle leggi vigenti, le etichette devono essere tutte in lingua italiana, chiare e leggibili, non devono recare rischi per i prodotti, se a contatto con il prodotto il materiale deve essere idoneo al contatto alimentare; sulla confezione deve essere ben visibile, chiara e non ambigua la data di scadenza
- la data di scadenza deve garantire un tempo minimo residuo dopo la consegna di 1 mese.
- La data di confezionamento non potrà essere antecedente a 7 giorni dalla data di consegna.
- tutte le confezioni devono essere integre, prive di segni di manomissione, non devono essere presenti segni di sporcizia o infestazioni.
- che sui documenti di trasporto venga riportato, per ogni prodotto, il lotto al fine di favorire il sistema di tracciabilità

LOTTO N. 5: CARNE SUINA FRESCA

1. PREMESSA

Nella predisposizione del presente documento non sono stati citati i riferimenti legislativi specifici per i singoli prodotti alimentari oggetto dell'appalto, nonché quelli relativi al loro confezionamento, etichettatura, conservazione, trasporto, tracciabilità, ma si intende che tutte le norme in vigore e le successive modifiche e/o integrazioni devono essere rispettate per ogni singola derrata oggetto dell'appalto e per tutta la durata dello stesso.

Le derrate dovranno rispettare anche tutto quanto previsto dalla legislazione sugli allergeni e sugli OGM.

NOTA: per tutti i criteri non stabiliti dalla presente scheda faranno riferimento, in sede legale, i contenuti delle dichiarazioni e delle schede tecniche consegnate.

Le carni devono provenire da animali nati, allevati e macellati in Italia e gli animali devono essere alimentati con mangimi di produzione italiana.

2. DOCUMENTAZIONE

Il fornitore dovrà presentare, in seguito ad aggiudicazione della fornitura e prima della prima consegna dovrà consegnare le SCHEDE TECNICHE dei prodotti che devono avere almeno le

seguenti caratteristiche:

La scheda tecnica deve essere più dettagliata possibile, riconducibile al prodotto oggetto della fornitura; possono essere utilizzate schede tecniche per “gruppi di prodotto” purché chiare, comprensibili ed esaustive di tutti i prodotti consegnati. Le indicazioni sulle schede tecniche e quelle presenti sugli imballi primari e/o secondari devono essere coerenti.

Le schede tecniche devono comprendere almeno i seguenti criteri:

- a) denominazione del prodotto
- b) elenco degli ingredienti con indicazione chiara degli allergeni presenti nel prodotto
- c) gli standard microbiologici applicabili: devono comunque essere sempre presenti criteri microbiologici se previsti dalle norme di legge ITA/UE e in ogni caso il riferimento ai limiti per i microrganismi patogeni.
- d) Gli standard chimico-fisici applicabili: devono comunque essere sempre presenti criteri chimico-fisici se previsti dalle norme di legge ITA/UE
- e) I criteri relativi ai contaminanti chimici e fisici applicabili (es. corpi estranei, radioattività, inibenti, ecc.): devono comunque essere sempre presenti criteri chimico-fisici se previsti dalle norme di legge ITA/UE
- f) le modalità di conservazione in confezione originale e, se prevista, dopo apertura del preimballo
- g) TMC o Scadenza del prodotto (la conservabilità del prodotto) sia in confezione originale che in seguito ad apertura del preimballo

3. CARATTERISTICHE DELLE CARNI

Le carni suine dovranno provenire:

1. da animali nati, allevati e macellati in Italia
2. da animali alimentati con mangini di produzione italiana NON OGM

3.1 CARNI SUINE

Tutte le carni indicate nel presente lotto devono provenire da animali nati, allevati e macellati sul territorio nazionale e da allevamenti a terra. Devono essere stati macellati e sezionati esclusivamente in macelli riconosciuti ai sensi del Reg. CE 853/2004.

Le carni non devono essere trattate con additivi non autorizzati e/o sostanze chimiche con o scopo di adulterare lo stato fisico delle carni e modificare lo stato di qualità originario.

La carne suina deve essere confezionata sottovuoto, in materiale a perdere, sigillato o termosaldato. Le confezioni di carne suina non devono presentare oppure corpi estranei di varia natura, parti di ossa, , infestanti, ecc.se Le confezioni devono presentare grosse quantità di liquido all'interno della confezione e non devono avere difetti tipici di cattivo confezionamento o conservazione.

Il trasporto deve essere eseguito in mezzi di trasporto idonei ed adeguati e non deve essere eseguito un trasporto promiscuo con merci non food.

3.2 FILONE DI MAIALE (senz'osso)

Il filone deve rispondere a tutti i requisiti e caratteristiche proprie del maiale fresco e deve essere senz'osso. Il filone deve essere confezionato sottovuoto, il grasso non deve essere superiore al 4% deve avere colorito bianco, consistenza soda e deve essere privo di segni d'irrancimento. Il filone deve essere pulito, esente da qualsiasi elemento estraneo visibile, da sporcizia o da sangue, privo di odori e sapori atipici, privo di ossa rotte sporgenti, di coaguli ed ematomi.

Le carni del filone devono essere di colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta, senza segni d'invecchiamento o di cattiva conservazione.

4. CONDIZIONI ALLA CONSEGNA

All'atto della consegna il fornitore dovrà garantire:

- che le carni bovine siano trasportate ad una temperatura interna inferiore o pari a +7°C. Tale temperatura massima dovrà essere rispettata fino al momento della consegna della merce.
- tutte le confezioni devono essere etichettate in conformità alle leggi vigenti, le etichette devono essere tutte in lingua italiana, chiare e leggibili, non devono recare rischi per i prodotti, se a contatto con il prodotto il materiale deve essere idoneo al contatto alimentare; sulla confezione deve essere ben visibile, chiara e non ambigua la data di scadenza
- la data di scadenza deve garantire un tempo minimo residuo dopo la consegna di 1 mese.
- tutte le confezioni devono essere integre, prive di segni di manomissione, non devono essere presenti segni di sporcizia o infestazioni.
- che sui documenti di trasporto venga riportato, per ogni prodotto, il lotto al fine di favorire il sistema di tracciabilità

LOTTO N. 6: CARNE AVICOLA -GALANTINA-UOVA

1. PREMESSA

Nella predisposizione del presente documento non sono stati citati i riferimenti legislativi specifici per i singoli prodotti alimentari oggetto dell'appalto, nonché quelli relativi al loro confezionamento, etichettatura, conservazione, trasporto, tracciabilità, ma si intende che tutte le norme in vigore e le successive modifiche e/o integrazioni devono essere rispettate per ogni singola derrata oggetto dell'appalto e per tutta la durata dello stesso.

Le derrate dovranno rispettare anche tutto quanto previsto dalla legislazione sugli allergeni e sugli OGM.

NOTA: per tutti i criteri non stabiliti dalla presente scheda faranno riferimento, in sede legale, i contenuti delle dichiarazioni e delle schede tecniche consegnate.

2. DOCUMENTAZIONE

Il fornitore all'atto dell'offerta dovrà presentare, in seguito ad aggiudicazione della fornitura e prima della prima consegna dovrà consegnare le SCHEDE TECNICHE dei prodotti che devono avere almeno le seguenti caratteristiche:

La scheda tecnica deve essere più dettagliata possibile, riconducibile al prodotto oggetto della fornitura; possono essere utilizzate schede tecniche per "gruppi di prodotto" purché chiare, comprensibili ed esaustive di tutti i prodotti consegnati. Le indicazioni sulle schede tecniche e quelle presenti sugli imballi primari e/o secondari devono essere coerenti.

Le schede tecniche devono comprendere almeno i seguenti criteri:

- a) denominazione del prodotto
- b) elenco degli ingredienti con indicazione chiara degli allergeni presenti nel prodotto
- c) gli standard microbiologici applicabili: devono comunque essere sempre presenti criteri microbiologici se previsti dalle norme di legge ITA/UE e in ogni caso il riferimento ai limiti per i microrganismi patogeni.
- d) Gli standard chimico-fisici applicabili: devono comunque essere sempre presenti criteri chimico-fisici se previsti dalle norme di legge ITA/UE
- e) I criteri relativi ai contaminanti chimici e fisici applicabili (es. corpi estranei, radioattività, inibenti, ecc.): devono comunque essere sempre presenti criteri chimico-fisici se previsti dalle norme di legge ITA/UE
- f) le modalità di conservazione in confezione originale e, se prevista, dopo apertura del preimballo
- g) TMC o Scadenza del prodotto (la conservabilità del prodotto) sia in confezione originale che in seguito ad apertura del preimballo

3. CARATTERISTICHE DELLE CARNI

Le carni avicole dovranno provenire:

1. nati, allevati e macellati in Italia;
2. alimentati con mangimi di produzione italiana NON OGM;
3. allevati a terra.

3.1 CARNI AVICOLE

Tutte le carni indicate nel presente lotto devono provenire da animali nati, allevati e macellati sul territorio nazionale e da allevamenti a terra. Devono essere stati macellati e sezionati esclusivamente in macelli riconosciuti ai sensi del Reg. CE 853/2004.

Le carni non devono essere trattate con additivi non autorizzati e/o sostanze chimiche con o scopo di adulterare lo stato fisico delle carni e modificare lo stato di qualità originario.

La carne avicola deve essere confezionata in vassoio o altro materiale a perdere, sigillato o termosaldato.

Le confezioni di carne avicola non devono presentare cristalli di ghiaccio, oppure corpi estranei di varia natura, parti di ossa, pelle, piume, infestanti, ecc., se sottovuoto non devono presentare grosse quantità di liquido all'interno della confezione e non devono avere difetti tipici di cattivo confezionamento o conservazione.

Il trasporto deve essere eseguito in mezzi di trasporto idonei ed adeguati e non devono essere eseguito un trasporto promiscuo con merci non food.

3.2 CARNI DI POLLO

- i polli utilizzati devono provenire da allevamenti di prima qualità, classe A, di razze selezionate
- la macellazione dei polli utilizzati non deve essere superiore a 4 gg alla consegna
- il raffreddamento post macellazione dei polli utilizzati deve essere del tipo ad aria e non ad acqua (tunnel di raffreddamento)
- i polli utilizzati devono essere sani, e apparire di regolare sviluppo di buona conformazione ed in ottimo stato di nutrizione

3.3 BUSTO DI POLLO

- i polli devono essere forniti privi di testa, collo e zampe
- la resezione del collo deve avvenire al livello della terz'ultima vertebra cervicale
- gli zampi devono essere tagliati a mezzo centimetro circa al di sotto della articolazione tarsica
- i "busti" devono inoltre risultare esenti di gozzo, intestini stomaci (stomaco ghiandolare e ventricolo), fegato, cuore, esofago e trachea
- il peso netto di ogni pollo preparato a "busto" deve essere tra i g. 1.000 ed i g. 1.500
- il pollo deve essere esente da fratture, edemi, ematomi, ecc. ed il dissanguamento deve essere completo;
- il grasso esterno di copertura deve essere distribuito in giusti limiti, non devono essere presenti ammassi adiposi nella regione perirenale ed in quella vertebrale
- la pelle deve essere pulita, elastica e non distaccata, senza penne, piumole, soluzioni di continuo, echimosi, macchie verdastre
- la carne (muscoli scheletrici) deve apparire di colorato bianco-rosa o tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccida né infiltrata di sierosità.

3.4 PETTO DI POLLO

I petti di pollo devono essere di polpa fresca.

Devono essere privi di sterno e residui di carenatura, con peso medio commerciale di circa gr. 230-300 per le due parti che compongono il petto. La polpa di petto deve essere ricavata da polli di allevamento di 1^a scelta, in perfetto stato di nutrizione ed essere di colore rosa pallido.

3.5 COSCE DI POLLO

Le cosce di pollo, complete di fuso e sottocoscia, esclusa la parte della sella, devono essere ricavate da polli di 1^a scelta.

Devono essere osservate tutte le norme igienico-sanitarie che garantiscono la fornitura di polli perfettamente sani.

In particolare tutti i prodotti forniti dovranno riportare l'attestazione dell'avvenuta visita sanitaria, ai sensi delle leggi e regolamenti vigenti.

4. CARNI DI TACCHINO

4.1 FESA DI TACCHINO

Il petto di tacchino deve avere le seguenti caratteristiche:

- provenire da un animale di prima qualità di regolare sviluppo, di buona conformazione ed in ottimo stato di nutrizione,

la macellazione deve essere compresa fra i due ed i cinque giorni seguita da raffreddamento ad aria (tunnel di raffreddamento)

- avere una carne di colorito bianco rosa, di buona consistenza, non flaccida

- avere peso netto di consegna, per ciascuna parte di petto, non inferiore a g. 2.000.

5. CONDIZIONI ALLA CONSEGNA

All'atto della consegna il fornitore dovrà garantire:

- che le carni fresche di pollame siano ad una temperatura a cuore del prodotto uguale o minore di + 3° C e non inferiore a 0°C.
- tutte le confezioni devono essere etichettate in conformità alle leggi vigenti, le etichette devono essere tutte in lingua italiana, chiare e leggibili, non devono recare rischi per i prodotti, se a contatto con il prodotto il materiale deve essere idoneo al contatto alimentare; sulla confezione deve essere ben visibile, chiara e non ambigua la data di scadenza
- la data di scadenza deve garantire un tempo minimo residuo dopo la consegna di 20 gg.
- tutte le confezioni devono essere integre, prive di segni di manomissione, non devono essere presenti segni di sporcizia o infestazioni.
- che sui documenti di trasporto venga riportato, per ogni prodotto, il lotto al fine di favorire il sistema di tracciabilità

UOVA

1. PREMESSA

Nella predisposizione del presente documento non sono stati citati i riferimenti legislativi specifici per i singoli prodotti alimentari oggetto dell'appalto, nonché quelli relativi al loro confezionamento, etichettatura, conservazione, trasporto, tracciabilità, ma si intende che tutte le norme in vigore e le successive modifiche e/o integrazioni devono essere rispettate per ogni singola derrata oggetto dell'appalto e per tutta la durata dello stesso.

Le derrate dovranno rispettare anche tutto quanto previsto dalla legislazione sugli allergeni e sugli OGM.

Non sono ammesse presenze di pietrischi, residui di legno, metalli, vetri, plastiche dure, ecc.

NOTA: per tutti i criteri non stabiliti dalla presente scheda faranno riferimento, in sede legale, i contenuti delle dichiarazioni e delle schede tecniche consegnate.

Le uova di gallina dovranno provenire da galline ovaiole allevate a terra.

2. DOCUMENTAZIONE

Il fornitore dovrà presentare, in seguito ad aggiudicazione della fornitura e prima della prima consegna dovrà consegnare le SCHEDE TECNICHE dei prodotti che devono avere almeno le seguenti caratteristiche:

La scheda tecnica deve essere più dettagliata possibile, riconducibile al prodotto oggetto della fornitura; possono essere utilizzate schede tecniche per “gruppi di prodotto” purché chiare, comprensibili ed esaustive di tutti i prodotti consegnati. Le indicazioni sulle schede tecniche e quelle presenti sugli imballi primari e/o secondari devono essere coerenti.

Le schede tecniche devono comprendere almeno i seguenti criteri:

- a) denominazione del prodotto
- b) elenco degli ingredienti con indicazione chiara degli allergeni presenti nel prodotto
- c) gli standard microbiologici applicabili: devono comunque essere sempre presenti criteri microbiologici se previsti dalle norme di legge ITA/UE e in ogni caso il riferimento ai limiti per i microrganismi patogeni.
- d) Gli standard chimico-fisici applicabili: devono comunque essere sempre presenti criteri chimico-fisici se previsti dalle norme di legge ITA/UE
- e) I criteri relativi ai contaminanti chimici e fisici applicabili (es. corpi estranei, radioattività, prodotti fitosanitari, ecc.): devono comunque essere sempre presenti criteri chimico-fisici se previsti dalle norme di legge ITA/UE
- f) le modalità di conservazione in confezione originale e, se prevista, dopo apertura del preimballo
- g) TMC o Scadenza del prodotto (la conservabilità del prodotto) sia in confezione originale che, se prevista, in seguito ad apertura del preimballo.

3. CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

I prodotti devono:

1. essere stati prodotti esclusivamente in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE 852/2004
2. essere state imballate in Centri di Imballaggio e stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE 853/2004.

3.1 UOVA FRESCHE di GALLINA

Le uova fresche di gallina dovranno:

- essere state prodotte da galline ovaiole allevate a terra
- essere di categoria "A", fresche, di tipo e guscio rosso e peso pezzatura "M" (g. 53-63)
- il guscio deve presentarsi senza incrinature, ruvido e pulito, alla cottura non dovrà rompersi facilmente
- la camera d'aria deve avere un contorno indeciso e non deve superare l'altezza di mm.6 (sei)
- allo scuotimento il contenuto non deve manifestare oscillazioni
- l'albume deve essere incolore e fluido nella parte esterna, globoso in quella interna, all'apertura deve presentare caratteristica trasparenza
- il tuorlo, alla speratura, deve apparire solo come ombra, senza contorno apparente e rimanere in posizione pressoché centrale nei movimenti di rotazione
- all'apertura il tuorlo deve essere intatto, di colore giallo intenso e di struttura globosa, la membrana (tunica vitellina) dovrà risultare di conformazione omogenea senza grinze, il tuorlo non deve risultare appiattito ed il contenuto intero (tuorlo ed albume) non deve recare macchie di sangue, non emanare odori aciduli o comunque sgradevoli, né avere sapori particolari come paglia, muffa, stantio, ecc.

Le uova devono risultare assenti da Salmonelle spp sul tuorlo e sul guscio e da sostanze inibenti. La superficie deve essere pulita.

Le uova non debbono essere lavate, né pulite con un altro procedimento prima o dopo la classificazione e non devono aver subito alcun trattamento di conservazione né essere state refrigerate in locali o impianti in cui la temperatura è mantenuta artificialmente al di sotto di + 5° C.

La data fino alla quale le uova della categoria "A" mantengono le caratteristiche proprie, in corrette condizioni di conservazione non può essere posteriore al 28° giorno successivo alla data di deposizione, stampata sulle singole uova.

Le uova non devono aver subito sbalzi di temperatura, non devono presentare macchie atipiche, tracce di ammuffimento, putrefazione del tuorlo e dell'albume, odore e sapore atipici, ecc. , né avere guscio sporco, non integro, con fessurazioni, oppure essere state incubate. Non è consentita la fornitura di uova provenienti da galline allevate con differenti metodologie e condizioni, ossia non a terra come richiesto.

Scadenza residua alla consegna: 25 gg.

GALANTINA DI POLLO

1. PREMESSA

Nella predisposizione del presente documento non sono stati citati i riferimenti legislativi specifici per i singoli prodotti alimentari oggetto dell'appalto, nonché quelli relativi al loro confezionamento, etichettatura, conservazione, trasporto, tracciabilità, ma si intende che tutte le norme in vigore e le successive modifiche e/o integrazioni devono essere rispettate per ogni singola derrata oggetto dell'appalto e per tutta la durata dello stesso.

Le derrate dovranno rispettare anche tutto quanto previsto dalla legislazione sugli allergeni e sugli OGM.

NOTA: per tutti i criteri non stabiliti dalla presente scheda faranno riferimento, in sede legale, i contenuti delle dichiarazioni e delle schede tecniche consegnate.

2. DOCUMENTAZIONE

Il fornitore dovrà presentare, in seguito ad aggiudicazione della fornitura e prima della prima consegna dovrà consegnare le SCHEDE TECNICHE dei prodotti che devono avere almeno le seguenti caratteristiche:

La scheda tecnica deve essere più dettagliata possibile, riconducibile al prodotto oggetto della fornitura; possono essere utilizzate schede tecniche per "gruppi di prodotto" purché chiare, comprensibili ed esaustive di tutti i prodotti consegnati. Le indicazioni sulle schede tecniche e quelle presenti sugli imballi primari e/o secondari devono essere coerenti.

Le schede tecniche devono comprendere almeno i seguenti criteri:

- h) denominazione del prodotto
- i) elenco degli ingredienti con indicazione chiara degli allergeni presenti nel prodotto
- j) gli standard microbiologici applicabili: devono comunque essere sempre presenti criteri microbiologici se previsti dalle norme di legge ITA/UE e in ogni caso il riferimento ai limiti per i microrganismi patogeni.
- k) Gli standard chimico-fisici applicabili: devono comunque essere sempre presenti criteri chimico-fisici se previsti dalle norme di legge ITA/UE
- l) I criteri relativi ai contaminanti chimici e fisici applicabili (es. corpi estranei, radioattività, inibenti, ecc.): devono comunque essere sempre presenti criteri chimico-fisici se previsti dalle norme di legge ITA/UE
- m) le modalità di conservazione in confezione originale e, se prevista, dopo apertura del preimballo
- n) TMC o Scadenza del prodotto (la conservabilità del prodotto) sia in confezione originale che in seguito ad apertura del preimballo

3. CARATTERISTICHE

La Galantina deve essere prodotta con carni provenienti da: da animali nati, allevati e macellati in Italia, alimentati con mangime NON OGM, macellati e sezionati esclusivamente in macelli riconosciuti ai sensi del Reg. CE 853/2004.

La galantina deve seguire il più possibile la ricetta tradizionale: possono essere utilizzate carcasse di gallina, un pollo o cappone opportunamente dissossati e farciti con la carne ottenuta dal

disossamento con l'aggiunta di altre carni (tacchino, ma anche, in misura minore, carne macinata di maiale e vitello), uova, parmigiano, olive, carote, uova sode, pistacchi, aromi, sale e pepe. Il prodotto finito si presenta di forma schiacciata dovuta ad una pressatura di almeno due ore. Ingredienti tipici della tradizione come uova, carote, olive devono essere in bella vista.

Deve essere di grana medio-fine, succulenta, di aspetto asciutto e morbido, di colorito rosa o tipico, di odore gradevole, al taglio deve risultare compatto. Le dosi di sale, di aromi e degli additivi consentiti per legge (sono vietati qualsiasi additivo non consentito) dovranno essere equilibrate al fine di mantenere la fragranza del prodotto e la morbidezza del gusto.

Deve essere confezionata sottovuoto.

La confezione alla consegna deve essere perfettamente integra.

Il prodotto non deve contenere corpi estranei di varia natura, in particolare metallici (aghi, lame, ecc.), parti di ossa, infestanti, ecc. Le confezioni sottovuoto non devono presentare grosse quantità di liquido da trasudazione all'interno della confezione e non devono avere difetti tipici di cattivo confezionamento o conservazione.

Il trasporto deve essere eseguito in mezzi di trasporto idonei ed adeguati e non deve essere eseguito un trasporto promiscuo con merci non food.

4. CONDIZIONI ALLA CONSEGNA

All'atto della consegna il fornitore dovrà garantire:

- che il prodotto sia trasportato ad una temperatura interna inferiore o pari a: + 4°C.
Tale temperatura massima dovrà essere rispettata fino al momento della consegna della merce.
- tutte le confezioni devono essere etichettate in conformità alle leggi vigenti, le etichette devono essere tutte in lingua italiana, chiare e leggibili, non devono recare rischi per i prodotti, se a contatto con il prodotto il materiale deve essere idoneo al contatto alimentare; sulla confezione deve essere ben visibile, chiara e non ambigua la data di scadenza
- la data di scadenza deve garantire un tempo minimo residuo dopo la consegna di 15 gg.
- tutte le confezioni devono essere integre, prive di segni di manomissione, non devono essere presenti segni di sporcizia o infestazioni.
- che sui documenti di trasporto venga riportato, per ogni prodotto, il lotto al fine di favorire il sistema di tracciabilità

LOTTO N. 7: GENERI ALIMENTARI VARI

1. PREMESSA

Nella predisposizione del presente documento non sono stati citati i riferimenti legislativi specifici per i singoli prodotti alimentari oggetto dell'appalto, nonché quelli relativi al loro confezionamento, etichettatura, conservazione, trasporto, tracciabilità, ma si intende che tutte le norme in vigore e le successive modifiche e/o integrazioni devono essere rispettate per ogni singola derrata oggetto dell'appalto e per tutta la durata dello stesso.

I generi in scatola devono essere di produzione dell'annata e di ottima qualità.

Il prodotto deve essere contenuto in contenitori di latta con banda stagnata nuove, la cui verniciatura interna deve essere effettuata con vernice atossica per alimenti di prima qualità, scevra quindi da metalli e da materie nocive.

Le derrate dovranno rispettare anche tutto quanto previsto dalla legislazione sugli allergeni e sugli OGM.

Non sono ammesse presenze di pietrischi, residui di legno, metalli, vetri, plastiche dure, ecc.

NOTA: per tutti i criteri non stabiliti dalla presente scheda faranno riferimento, in sede legale, i

contenuti delle dichiarazioni e delle schede tecniche consegnate.

2. DOCUMENTAZIONE

Il fornitore dovrà presentare, in seguito ad aggiudicazione della fornitura e prima della prima consegna dovrà consegnare le SCHEDE TECNICHE dei prodotti che devono avere almeno le seguenti caratteristiche:

La scheda tecnica deve essere più dettagliata possibile, riconducibile al prodotto oggetto della fornitura; possono essere utilizzate schede tecniche per “gruppi di prodotto” purché chiare, comprensibili ed esaustive di tutti i prodotti consegnati. Le indicazioni sulle schede tecniche e quelle presenti sugli imballi primari e/o secondari devono essere coerenti.

Le schede tecniche devono comprendere almeno i seguenti criteri:

- a) denominazione del prodotto
- b) elenco degli ingredienti con indicazione chiara degli allergeni presenti nel prodotto
- c) gli standard microbiologici applicabili: devono comunque essere sempre presenti criteri microbiologici se previsti dalle norme di legge ITA/UE e in ogni caso il riferimento ai limiti per i microrganismi patogeni.
- d) Gli standard chimico-fisici applicabili: devono comunque essere sempre presenti criteri chimico-fisici se previsti dalle norme di legge ITA/UE
- e) I criteri relativi ai contaminanti chimici e fisici applicabili (es. corpi estranei, radioattività, prodotti fitosanitari, ecc.): devono comunque essere sempre presenti criteri chimico-fisici se previsti dalle norme di legge ITA/UE
- f) le modalità di conservazione in confezione originale e, se prevista, dopo apertura del preimballo
- g) TMC o Scadenza del prodotto (la conservabilità del prodotto) sia in confezione originale che, se prevista, in seguito ad apertura del preimballo.

3. CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

I prodotti devono:

3. essere stati prodotti esclusivamente in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE 852/2004

3.1 SPEZIE ED ERBE AROMATICHE

Le spezie ed erbe aromatiche di maggiore consumo sono: pepe bianco, cannella, noce moscata, chiodi di garofano, zafferano, rosmarino, origano.

Tutte le spezie e le erbe aromatiche dovranno essere state prodotti in conformità alle normativa vigenti e avere un tenore di micotossine conforme alle norme di legge.

La data di scadenza deve garantire un tempo minimo residuo dopo la consegna di 3 mesi.

3.2 SALE FINO E GROSSO

Il sale dovrà essere stato prodotto in conformità alle normativa vigenti.

Dovrà essere esente da qualsiasi corpo estraneo.

3.3 CONDIMENTI E SALSE: pesto alla genovese – aceto bianco di vino

3.4 PESTO ALLA GENOVESE:

Colore: verde chiaro uniforme.

Odore: basilico con nota di formaggio.

Sapore: bilanciato fra basilico e formaggio, assenza di retrogusti estranei.

Ingredienti: olio di oliva, basilico, grana e pecorino grattugiati, anacardi, latte magro in polvere, sale, pinoli, aceto di vino, piante aromatiche.

Confezioni da gr. 500 esclusivamente in plastica.

Non deve avere odori e sapori estranei o sgradevoli e rispondere a tutto quanto previsto dalle norme

attualmente vigenti.

Il pesto non deve essere confezionato in contenitori di vetro ma esclusivamente in plastica. **Le confezioni di vetro non sono ammesse.**

La data di scadenza deve garantire un tempo minimo residuo dopo la consegna di 1 mese.

3.5 ACETO BIANCO DI VINO

Deve risultare dalla fermentazione acetica dei vini e presentare una acidità totale espressa in acido non inferiore a gradi 6 per 100 millimetri ed un quantitativo di alcool non superiore all'1,5% in volume, non ci deve essere aggiunta di sostanza acetiche di alcuna sorta. La colorazione deve essere naturale senza l'aggiunta di qualsiasi materia colorante.

Non deve avere odori e sapori estranei o sgradevoli e rispondere a tutto quanto previsto dalle norme attualmente vigenti.

La fornitura dovrà essere effettuata in bottiglia da un litro esclusivamente in plastica. **Le confezioni di vetro non sono ammesse.**

La data di scadenza deve garantire un tempo minimo residuo dopo la consegna di 1 mese.

3.6 - TONNO SOTT'OLIO

Il tonno deve essere preparato con esemplari in perfette condizioni di freschezza al momento della lavorazione e inscatolato in pezzi regolari di grandezza proporzionata alla grandezza della scatola. Il tonno deve essere consistente, con flore non stoppose, di colore rosso/rosa naturale, di sapore caratteristico e di giusta salatura.

Deve essere utilizzato esclusivamente tonno della specie Yellowfin (*Thunnus Albacares*) ed olio di oliva o olio extra-vergine di oliva. Non sono ammessi conservanti, l'olio di conserva deve presentarsi limpido, privo di alterazioni ed eccessivi sedimenti.

Sono espressamente esclusi tutti i prodotti derivanti dalla lavorazione degli scarti del tonno nonché quelli ottenuti dalle parti grasse ventrali ("ventresca").

All'atto dell'apertura della scatola, il tonno deve risultare totalmente immerso nell'olio d'oliva, non deve emanare odore sgradevole, con assenza di pelle, spine, red meat e corpi estranei; una volta tolto dalla scatola e privato dell'olio, dovrà conservare, per un periodo di tempo valutabile in 1 ora, il suo normale colore, senza annerimenti, né viraggi di colore. Il prodotto che si presentasse con colorazione biancastra tendente al verde sarà giudicato non conforme.

Le scatole non devono presentarsi:

- Esternamente: gonfie, colanti, con tic-tac o springer, ammaccate e sporche.
- Internamente: con marezzature, solforazioni e macchie evidenti di qualsiasi tipo

Il trasporto deve essere eseguito in mezzi di trasporto idonei ed adeguati e non deve essere eseguito un trasporto promiscuo con merci non food.

La data di scadenza deve garantire un tempo minimo residuo dopo la consegna di 1 anno.

3.7 ALICI SALATE IN BARATTOLO NON DI VETRO

Il prodotto salato deve presentarsi leggermente compresso, morbido, di colore argenteo brillante all'esterno e roseo omogeneo all'interno. Non devono essere presenti macchie di sangue nelle carni, lisca trasparente, odore e sapore caratteristici e gradevoli.

Le alici devono provenire dalle seguenti zone di pesca: zona di pesca FAO 37.2. (Mare Adriatico).

Le alici devono essere conservate in barattoli non di vetro secondo le norme di legge.

Caratteristiche Organolettiche: gusto: salato, delicato- consistenza: morbida e dolce - colore tinta delicata grigio chiaro: aspetto: tipico del prodotto.

Le scatole non devono presentarsi:

- Esternamente: gonfie, colanti, con tic-tac o springer, ammaccate e sporche.
- Internamente: con marezzature, solforazioni e macchie evidenti di qualsiasi tipo

Il trasporto deve essere eseguito in mezzi di trasporto idonei ed adeguati e non deve essere eseguito un trasporto promiscuo con merci non food.

La data di scadenza deve garantire un tempo minimo residuo dopo la consegna di 1 anno.

3.8 OLIVE VERDI E NERE DENOCCIOLATE in SALAMOIA

Le confezioni devono essere da un minimo di 3 kg ad un massimo di 5 Kg.

Le olive devono essere ottenute da vegetali maturi, ben sviluppati, sani, freschi, ben lavati, privi di difetti dovuti a malattie; il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni, le olive immerso nel liquido di governo devono essere intatte, non spaccate, né spappolate per effetto di un eccessivo trattamento termico.

Devono essere intere e denocciolate.

Il prezzo dovrà essere indicato al peso netto, indicando la varietà ed il prezzo per ciascuna di esse.

La data di scadenza deve garantire un tempo minimo residuo dopo la consegna di 1 anno.

3.9 MISCELE DI VEGETALI SOTT'OLIO E SOTT'ACETO

I vegetali contenuti devono corrispondere alle specie botaniche alle cultivar dichiarate in etichetta.

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

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

Il vegetale immerso in olio di semi o altro liquido (aceto), non deve essere spaccato né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico.

Ogni contenitore deve riportare le indicazioni previste dalle leggi vigenti.

N.B. Il prezzo dovrà essere espresso al peso netto.

3.10 MAIS lessato IN BARATTOLO

Mais dolce in grani, cotto al vapore, conservato in barattolo al naturale.

Il mais deve essere prodotto con mais italiano, deve rimanere tenero e croccante, dal colore dorato e dal sapore naturalmente dolce, senza zuccheri aggiunti e senza conservanti, ricchi di proteine e fibre, cotti a vapore per mantenere intatto sapore e proprietà.

La data di scadenza deve garantire un tempo minimo residuo dopo la consegna di 1 anno.

3.11 FAGIOLI CANNELLINI BIANCHI LESSATI BIOLOGICI

I fagioli cannellini devono essere di provenienza e produzione italiana, conservati in barattoli al naturale.

I fagioli devono essere ottenuti da vegetali maturi ben sviluppati, sani, freschi, ben lavati, privi di difetti dovuti a malattie, ben selezionati, integri, pressochè uniformi e lisci, esenti da macchie, spezzature e corpi estranei. Il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni.

PRODOTTO BIOLOGICO DI PROVENIENZA E PRODUZIONE NAZIONALE, all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti CE N. 834/2007 e 889/2008 e quindi certificati da organismi riconosciuti dal Ministro Politiche agricole e forestali.

La data di scadenza deve garantire un tempo minimo residuo dopo la consegna di 1 anno.

3.12 CAPPERI

I capperi devono essere di provenienza nazionale, conservati sotto sale, di calibro 12 circa, la scadenza non deve essere inferiore a mesi 12.

3.13 FUNGHI CHAMPIGNONS IN BARATTOLO

Le specie fungine utilizzate devono essere comprese nell'elenco dei funghi commestibili riconosciuti idonei alla commercializzazione ai sensi della normativa nazionale e devono essere rigorosamente provenienti da coltivazioni e non da livera raccolta.

I funghi devono essere cotti al naturale, tagliati, conservati in barattolo al naturale.

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

I funghi devono essere ben sviluppati, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore e sapore.

Devono essere in contenitori privi di difetti.

La data di scadenza deve garantire un tempo minimo residuo dopo la consegna di 1 anno.

3.14 ZUCCHERO SEMOLATO

Deve essere estratto dalla barbabietola da zucchero e deve contenere dal 99,5 al 99,8% di saccarosio con piccolissime quantità di ceneri e di umidità. Lo zucchero semolato non deve presentare aggiunta di sostanze organiche ed inorganiche di qualsiasi natura, estranee alla sua composizione, né materie minerali, sostanze vegetali alterate o presentare impurità varie.

Lo zucchero non deve presentare alterazioni di alcun genere, da cattiva conservazione in locali poco asciutti ed aerati, odori sgradevoli e di muffa, nonché modifiche allo stato tipico (cristalli fini) non ammassati.

Si fa divieto di consegnare edulcoranti diversi dallo zucchero.

Non deve essere assolutamente sofisticato con glucosio, saccarina ed altre sostanze organiche o minerali.

Non deve avere un colore argento o bianco latte, sapore dolce, assenza di sapore estranei, cristallizzazione con cristalli del sistema monoclino molto minuto.

Il prodotto dovrà comunque corrispondere alle indicazioni di cui alle leggi vigenti in materia.

La fornitura dovrà essere effettuata in confezioni da Kg.1.

La data di scadenza deve garantire un tempo minimo residuo dopo la consegna di 1 anno.

3.15 CONDIMENTO PER ARROSTO, GRANULARE:

Il prodotto dovrà essere:

- senza conservanti
- senza additivi
- senza glutine.
-

3.16 OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

Deve essere ottenuto dall'estrazione mediante pressione meccanica dei semi di girasole. Colore giallo pallido, limpido, di odore e sapore gradevoli. Dovrà assolutamente essere privo di odori disgustosi, di rancido, di putrido, di muffa, ecc. e non dovrà contenere residui delle sostanze usate nelle fasi di lavorazione.

Contiene circa il 50% di acido linoleico, il 30-32% di acido oleico e il 10-12% di acidi grassi saturi.

L'olio dovrà inoltre possedere le seguenti caratteristiche chimico-fisiche:

- acidità massima (in acido oleico): 0,5%
- numero di iodio: 120-145;
- indice di rifrazione nD a 25° C: 1,4720-1,4760;
- reazione di Villavecchia-Fabris: positiva
- reazione di Kreiss per prova rancidità: negativa

La fornitura deve essere fatta con recipienti a perdere da litri cinque di metallo, oppure plastica con chiusura ermetica, sigillata, non apribile senza evidente segno di manomissione. I recipienti dovranno essere ermeticamente chiusi e apribili mediante effrazione, oppure muniti di sigillo di garanzia recante la denominazione o la sigla del confezionatore, applicato in modo tale da impedire che il contenuto del recipiente possa essere estratto senza la rottura del sigillo stesso.

Scadenza residua alla consegna: 10 mesi.

3.17 INGREDIENTI PER DOLCI

LIEVITO VANIGLIATO Si richiedono bustine monodose. Il prodotto deve essere conforme alle norme di legge.

Tutte le confezioni devono essere etichettate in conformità alle leggi vigenti ed i materiali di confezionamento devono essere conformi al contatto con prodotti alimentari.

Scadenza residua alla consegna: 10 mesi.

3.18 FARINA DI GRANO TENERO TIPO "00" (doppio zero) ORIGINE ITALIA

La farina deve provenire da grano coltivato e macinato in Italia.

Deve provenire da frumento sano ed ottimamente pulito e deve essere di recente molitura ed in ottimo stato di conservazione.

La farina deve avere colore bianco, aspetto di polvere tenue, omogenea, senza segni di inquinamento parassitario, essere esente da punti scuri o macchie. La farina compressa col pugno deve formare una massa compatta. L'odore deve essere quello caratteristico del prodotto, tenue e gradevole, devono essere assenti odori forti con unte di acido. Il prodotto deve essere indenne da larve, insetti e loro frammenti e muffe o altri agenti infestanti e dalla presenza di corpi estranei generici. Non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dalle norme vigenti, non deve presentare grumi, sapori e odori acri.

Le confezioni devono essere in imballi sufficientemente robusti tali da garantire l'integrità del prodotto, in sacchi per alimenti da 1 kg. e la data di scadenza deve garantire un tempo minimo residuo dopo la consegna di 3 mesi.

3.19 FARINA DI MAIS ORIGINE ITALIA

La farina deve provenire da mais coltivato e macinato in Italia.

La farina di mais deve essere ricavata dalla granella di mais, da mais coltivato, macinato in Italia in stabilimenti abilitati e confezionato in Italia in stabilimenti abilitati.

Per le caratteristiche della farina sono applicabili le caratteristiche del punto 3.3.

4. CONDIZIONI ALLA CONSEGNA

All'atto della consegna il fornitore dovrà garantire:

- tutte le confezioni devono essere etichettate in conformità alle leggi vigenti, le etichette devono essere tutte in lingua italiana, chiare e leggibili, non devono recare rischi per i prodotti, se a contatto con il prodotto il materiale deve essere idoneo al contatto alimentare; sulla confezione deve essere ben visibile, chiara e non ambigua la data di scadenza
- tutte le confezioni devono essere integre, prive di segni di manomissione, non devono essere presenti segni di sporcizia o infestazioni.
- che sui documenti di trasporto venga riportato, per ogni prodotto, il lotto al fine di favorire il sistema di tracciabilità
- Il trasporto deve essere eseguito in mezzi di trasporto idonei ed adeguati e non deve essere eseguito un trasporto promiscuo con merci non food.
- Scadenza residua dei prodotti alla consegna: 12 mesi.

LOTTO N. 8: LATTE E DERIVATI – PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

1. PREMESSA

Nella predisposizione del presente documento non sono stati citati i riferimenti legislativi specifici

per i singoli prodotti alimentari oggetto dell'appalto, nonché quelli relativi al loro confezionamento, etichettatura, conservazione, trasporto, tracciabilità, ma si intende che tutte le norme in vigore e le successive modifiche e/o integrazioni devono essere rispettate per ogni singola derrata oggetto dell'appalto e per tutta la durata dello stesso.

Le derrate dovranno rispettare anche tutto quanto previsto dalla legislazione sugli allergeni e sugli OGM.

NOTA: per tutti i criteri non stabiliti dalla presente scheda faranno riferimento, in sede legale, i contenuti delle dichiarazioni e delle schede tecniche consegnate.

Tutti i prodotti lattiero caseari dovranno provenire:

- da latte di esclusiva produzione nazionale, trasformati e confezionati in stabilimenti siti su territorio nazionale.

2. DOCUMENTAZIONE

Il fornitore all'atto dell'offerta dovrà presentare, in seguito ad aggiudicazione della fornitura e prima della prima consegna dovrà consegnare le SCHEDE TECNICHE dei prodotti che devono avere almeno le seguenti caratteristiche:

La scheda tecnica deve essere più dettagliata possibile, riconducibile al prodotto oggetto della fornitura; possono essere utilizzate schede tecniche per "gruppi di prodotto" purché chiare, comprensibili ed esaustive di tutti i prodotti consegnati. Le indicazioni sulle schede tecniche e quelle presenti sugli imballi primari e/o secondari devono essere coerenti.

Le schede tecniche devono comprendere almeno i seguenti criteri:

- a) denominazione del prodotto
- b) elenco degli ingredienti con indicazione chiara degli allergeni presenti nel prodotto
- c) gli standard microbiologici applicabili: devono comunque essere sempre presenti criteri microbiologici se previsti dalle norme di legge ITA/UE e in ogni caso il riferimento ai limiti per i microrganismi patogeni.
- d) Gli standard chimico-fisici applicabili: devono comunque essere sempre presenti criteri chimico-fisici se previsti dalle norme di legge ITA/UE
- e) I criteri relativi ai contaminanti chimici e fisici applicabili (es. corpi estranei, radioattività, prodotti fitosanitari, ecc.): devono comunque essere sempre presenti criteri chimico-fisici se previsti dalle norme di legge ITA/UE
- f) le modalità di conservazione in confezione originale e, se prevista, dopo apertura del preimballo
- g) TMC o Scadenza del prodotto (la conservabilità del prodotto) sia in confezione originale che, se prevista, in seguito ad apertura del preimballo.

3. CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

Il latte e tutti i prodotti a base di latte:

- devono essere di esclusiva produzione ITALIANA come "Paese di mungitura: nome del paese nel quale è stato munto il latte", "Paese di condizionamento o trasformazione: nome del paese in cui il prodotto è stato condizionato o trasformato il latte" come da norme di legge.
- provenire da stabilimenti siti nel territorio nazionale riconosciuti CE a norma del REG. CE 853/2004;
- Tutte le trasformazioni e il confezionamento dei prodotti lattiero – caseari devono avvenire in stabilimenti siti nel territorio italiano;
- Tutti i prodotti devono essere esenti da OGM.

Tutti i formaggi oggetto di fornitura dovranno essere di ottima qualità ed in perfetto stato di conservazione, dovranno inoltre corrispondere sempre ai requisiti richiesti dalle normative vigenti.

Il fornitore dovrà garantire il rispetto delle temperature di stoccaggio e trasporto: uguale o inferiore

a + 4° C per i freschi, d+10 °C per gli stagionati.

3.1 FONTINA

Prodotta con latte intero di vacca, ad acidità naturale di fermentazione. Formaggio vaccino a pasta semicotta, pasta elastica, piuttosto molle, con scarsa occhiatura, fondente in bocca, con stagionatura di oltre 3 mesi, di colore leggermente paglierino, ricco profilo olfatto-gustativo, intenso e persistente, sapore caratterizzato da bassa acidità, elevata dolcezza e qualche eventuale nota amara. Non deve presentare piccantezza.

Il prodotto deve avere minimo di grasso sulla sostanza secca del 45% ed una stagionatura minima di 90 gg.

La fontina deve essere consegnata in tranci sottovuoto.

Non deve essere consegnata con indici di sofisticazione o alterazione, non deve presentare colorazioni anomale oppure avere odore di stantio o sapore acido e presenza di muffe, sapore piccante e sgradevole. Non deve presentare i difetti tipici dei formaggi.

Scadenza residua alla consegna: minimo 60 giorni.

3.2 EMMENTAL

Prodotto con latte intero e fresco di vacca a pasta poco elastica piuttosto molle con abbondanti occhiature, crosta compatta e di colore paglierino, consistenza compatta ma elastica al taglio, occhiatura marcata ed irregolare stagionatura media: 3 mesi.

La crosta è spessa fino a mezzo cm, naturale, dura ma elastica, di color marrone-giallastro, asciutta.

La pasta è di color avorio, dura e tenace, elastica, con occhiature rotonde a forma di ciliegia (diametro 1-4 cm) ben sviluppate e visibili su tutta la pasta (1000-2000 occhi per ogni forma), con superficie liscia e lucida.

L'emmental deve essere consegnato in formato tipo filoncino sottovuoto.

Non deve essere consegnato con indici di sofisticazione o alterazione, non deve presentare colorazioni anomale oppure avere odore di stantio o sapore acido e presenza di muffe, sapore piccante e sgradevole. Non deve presentare i difetti tipici dei formaggi.

Scadenza residua alla consegna: minimo 60 giorni.

3.3 STRACCHINO

Deve essere ottenuto da latte vaccino intero fresco pastorizzato, avere forma quadrata molto schiacciata a costa sottilissima, pasta molle ed umida. Individuato dalla denominazione commerciale crescita maturo ha un contenuto di circa il 25% di grasso, il 17% di sostanze proteiche ed il 4% di ceneri. Vanno consegnate confezioni da 1 kg.

Non deve essere consegnata con indici di sofisticazione o alterazione (non deve contenere grassi estranei come margarine, grassi idrogenati, ecc. o aggiunte di farine, fecola, amido, solfato di talco).

Non deve presentare colorazioni anomale oppure avere odore di stantio o sapore acido e presenza di muffe, sapore piccante e sgradevole, avere una pasta molle e gommosa.

Lo stracchino deve essere consegnato in vaschetta chiusa sufficientemente solida per garantire una protezione efficace del prodotto durante il trasporto e la successiva manipolazione ma facilmente apribile.

Scadenza residua alla consegna: minimo 15 giorni.

3.4 CACIOTTA DI MUCCA

Ottenuto da latte vaccino intero pastorizzato, formaggio a forma rotonda, tendenzialmente bassa, arrotondata nei fianchi, del peso attorno ad 1 kg, semi-stagionata (stagionatura compresa tra 20 e 60 gg), di sapore prevalentemente dolce e delicato, crosta sottile, abbastanza asciutta, pasta molle e morbida, occhiatura variabile, più o meno fine.

Dovrà essere consegnata intera in confezione sigillata sottovuoto e regolarmente etichettata.

Non deve essere consegnata con indici di sofisticazione o alterazione (non deve contenere grassi estranei come margarine, grassi idrogenati, ecc. o aggiunte di farine, fecola, amido, solfato di talco).

Non deve presentare colorazioni anomale oppure avere odore di stantio o sapore acido e presenza di

muffe, sapore piccante e sgradevole, avere una pasta molle e gommosa. Non deve contenere coloranti, conservanti, aromatizzanti o altre sostanze di qualsiasi natura estranee alla sua composizione. Deve essere priva di difetti di alcun genere, riguardanti l'acidità, la colatura (rammollimento della pasta), screpolatura, gonfiore e incurvamento delle facce, spaccature oppure occhiature all'interno della pasta.

Non vi devono essere segni di perdita del sottovuoto. Non deve presentare i difetti tipici dei formaggi.

Scadenza residua alla consegna: 30 giorni.

3.5 PARMIGIANO REGGIANO

Metodi di lavorazione, caratteristiche merceologiche e zone di produzione conformi alle norme e regolamenti vigenti.

Il formaggio da consegnare esclusivamente di prima qualità, anche se porzionato, deve portare ben visibile, impresso sulla crosta, il marchio depositato del rispettivo "Consorzio del parmigiano-reggiano".

Aroma e sapore: fragrante, delicato, saporito ma non piccante.

Struttura della pasta: minutamente granulosa, frattura a scaglie.

Colore della pasta: da leggermente paglierino a paglierino.

Spessore della crosta: circa 6 mm.

Stagionatura: ventiquattro (24) mesi.

Il parmigiano reggiano deve avere una pasta di colore leggermente paglierino, aroma e sapore fragranti, delicati, saporiti, ma non piccanti. La struttura della pasta deve essere finemente granulosa, con frattura a scaglie.

Consegna in spicchi (1/8) confezionati sottovuoto. Il sottovuoto non deve alterare la stagionatura.

Il Parmigiano Reggiano deve essere confezionato sottovuoto in tranci del peso indicato, regolarmente etichettato da ditta autorizzata dal *Consorzio del Parmigiano Reggiano*.

Il parmigiano deve essere etichettato ai sensi della normativa vigente e deve riportare anche la data di inizio stagionatura stampata in etichetta, nonché riportare la marchiatura "PARMIGIANO REGGIANO" sulla crosta laterale dei singoli tranci oltre alla scritta D.O.P. a caratteri e dimensioni prestabiliti.

Trattandosi di prodotto confezionato in trancio, potrebbero non essere evidenti i contrassegni che erano presenti sulla forma originaria integra, pertanto gli involucri devono riportare un apposito marchio: "forma a punta con scritta PARMIGIANO REGGIANO su fondo blu". Questo marchio deve essere riprodotto sugli involucri primari (ossia su quelli a diretto contatto con il prodotto), con la possibilità di essere riportato anche sugli imballaggi secondari.

Il parmigiano reggiano deve essere consegnato nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 70% della shelf-life (vita commerciale residua).

La composizione chimica del formaggio Reggiano dovrà essere come da disciplinare DOP.

Il formaggio richiesto deve avere una maturazione naturale di 24 mesi.

Scadenza residua alla consegna: 6 mesi.

3.6 MOZZARELLE (BOCCONCINI DI LATTE VACCINO O FILONE PER PIZZA)

Dovranno essere di ottima qualità e di fresca produzione, ricavate da latte vaccino intero pastorizzato nella forma: a bocconcino da g. 80/100 o in Filone destinato all'utilizzo esclusivo per pizza.

La mozzarella deve essere con struttura a foglie sovrapposte, senza occhiature, con liquido lattiginoso intercalato. Al sezionamento deve lasciar fuoriuscire il latte.

La mozzarella deve contenere una percentuale massima di caseina e caseinati nei limiti previsti dalla normativa vigente, così come il valore massimo di furosina non deve essere superiore a quanto stabilito dalla normativa vigente.

Non deve essere consegnata con indici di sofisticazione o alterazione (non deve contenere grassi estranei come margarine, grassi idrogenati, ecc. o aggiunte di farine, fecola, amido, solfato di talco). Non deve presentare colorazioni anomale oppure avere odore di stantio o sapore acido e presenza di muffe, sapore piccante e sgradevole, avere una pasta molle e gommosa

Dovranno essere consegnate in contenitori idonei contenenti da 10-20-30 pezzi e tassativamente in busta o in vaschetta termosaldata, contenente liquido di governo se trattasi del tipo a bocconcino, in filone filmato e sigillato per il filone. La confezione o gli involucri devono essere tali da evitare la fuoriuscita del liquido, nonché presentare fori o simili.

La mozzarella, al momento della consegna, deve avere una validità residua (rispetto a quella indicata sulla singola confezione) non superiore a giorni 15.

3.7 PROVOLONE

Il formaggio provolone deve essere prodotto con latte intero fresco di vacca pastorizzato con l'aggiunta di siero fermentato.

Deve essere consegnato in tranci confezionati sottovuoto, del peso indicato, ottenuti da provolone di forma tronco-conica. La confezione di provolone deve essere costituita da un unico trancio intero, non tagliato a fette.

Il formaggio deve essere rispondente alle caratteristiche tipiche ed avere una stagionatura minima, di 30 giorni dalla produzione.

Deve avere un colore giallo paglierino, con una percentuale in materia grassa riferito al non inferiore 45%. Deve essere consegnato in perfetto stato di conservazione, essere privo di difetti di qualunque genere, riguardanti l'acidità, la colatura (rammollimento della pasta), screpolatura, gonfiore spaccature all'interno della pasta, colorazioni anomale, modificazioni del sapore: acido, piccante e sgradevole, odore di stantio e presenza di muffe, ecc.

Scadenza residua alla consegna: 3 mesi.

3.8 RICOTTA DA LATTE VACCINO

Dovrà essere di ottima qualità e di fresca produzione ottenuta dal siero di latte di vacca proveniente da animali in ottimo stato di salute e qualità, allevati sul territorio locale o nazionale. Deve essere cremosa, morbida, di colore variabile dal bianco al bianco avorio, di sapore dolce e odore tipico che ricorda quello del siero; deve essere costituita dai seguenti ingredienti: siero vaccino (da latte vaccino pastorizzato), latte vaccino pastorizzato, sale ed avere una umidità non superiore al 60-65%.

Non deve essere consegnata con indici di sofisticazione o alterazione (non deve contenere grassi estranei come margarine, grassi idrogenati, ecc. o aggiunte di farine, fecola, amido, solfato di talco). Non deve presentare colorazioni anomale oppure avere odore di stantio o sapore acido e presenza di muffe, sapore piccante e sgradevole, avere una pasta molle e gommosa

La ricotta deve essere consegnata in vaschetta chiusa sufficientemente solida per garantire una protezione efficace del prodotto durante il trasporto e la successiva manipolazione ma facilmente apribile. La confezione deve essere da 1,5 kg.

Scadenza residua alla consegna: 18 giorni.

3.9 PANNA CONFEZIONATA DA CUCINA E DA PASTICCERIA

Dovrà provenire da latte sano intero fresco pastorizzato in contenitori idonei a perdere di plastica o carta plastificata per alimenti da mezzo litro.

Scadenza residua alla consegna: 3 mesi.

3.10 LATTE: di mucca, proveniente da stabilimenti autorizzati CE. Deve corrispondere alle caratteristiche del Reg. CE 853/2004.

3.11 LATTE PARZIALMENTE SCREMATO - caratteristiche:

- speso specifico a +15 C 1029/1034
- grasso % compreso fra 1% - 1,8%

- residuo secco magro non inferiore a 8,70
- indice crioscopico 0,555[^] C
- prova di fosfatasi negativa
- bacterium coli in un cc. assente
- colonie di Agar-Agar non superiore a quelle stabilite per singole stagioni
- acidità non superiore a 1,8%

Sterilizzato a lunga conservazione. Confezione per il latte parzialmente scremato: in contenitori idonei a perdere di plastica o carta plasticata per alimenti da 1 lt.

Scadenza residua alla consegna: 3 mesi.

3.12 YOGURT ALLA FRUTTA OMOGENEO:

Latte fermentato da microrganismi specifici acidificanti quali "Streptococcus thermophilus" e "Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus" nel rispetto dei limiti definiti dall'Istituto Superiore di Sanità e successive modifiche. Deve provenire da latte parzialmente scremato, senza conservanti aggiunti.

Lo yogurt deve essere di colore bianco-latte tendente al colore del frutto che è stato addizionato, di consistenza liquida cremoso, di aspetto liscio e omogeneo, senza separazione di siero, contenente frutta frullata e non in pezzi. Deve avere un gusto dolce aromatico con leggera vena acidula, ma gradevole (pH da 3,4 a 4,2).

La frutta (non in pezzi) non deve essere in quantità superiore al 30% di peso del prodotto finito.

Confezioni: grammi 125 netti cadauna.

Tutte le confezioni devono essere etichettate in conformità alle leggi vigenti ed i materiali di confezionamento devono essere conformi al contatto con prodotti alimentari.

I singoli vasetti possono essere posti in imballaggi di cartone nuovi, integri e non riutilizzati per altri imballi.

Al fine di garantire un elevata qualità del prodotto, in particolare nella concentrazione dei microrganismi vivi.

Lo yogurt non deve presentare invasione di muffe, colori anomali o avere una consistenza atipica con grumi, coaguli, pellicole superficiali, perdita di sapore, o essere di gusto differente rispetto a quanto indicato sulla confezione

Sono richiesti yogurt ai seguenti gusti: albicocca, agrumi, pesca, frutti di bosco, banana, fragola.

Scadenza residua alla consegna: 20 giorni.

3.13 BURRO

Dovrà corrispondere alle caratteristiche previste dalle norme attualmente vigenti, in particolare il burro sarà ricavato esclusivamente da crema di latte vaccino pastorizzato centrifugato.

Dovrà avere un contenuto di grasso non superiore all'82% ed il contenuto di acqua non superiore al 15%, la presenza di albuminoide dello 0,32% lattosio e acido lattico dello 0,40%.

Il burro consegnato deve essere fresco, non sottoposto a trattamenti di congelamento, avere un aspetto omogeneo caratteristico, di colore bianco tendente al giallastro ma senza punti di rancido e alterazioni di colore sulla superficie, un sapore gradevole e deve essere in perfetto stato di conservazione.

Il burro non deve avere odore di muffa, sapore amaro, oleoso, di lievito, di pesce, di formaggi e simili o contenere sostanze estranee, conservanti, coloranti di qualunque genere.

Il burro non deve contenere sostanze sofisticanti, quali acqua, aggiunta di grassi estranei (oli vegetali e grassi animali), sostanze minerali antisettiche, sostanze estranee aggiunte per aumentarne il peso, nonché agenti conservanti diversi dal sale comune.

Il burro deve essere consegnato in confezione chiusa, con sigillo alle estremità, in confezioni da 500 gr minimo, attenersi in ogni caso all'ordine.

Scadenza residua alla consegna: 20 giorni.

4. CONDIZIONI ALLA CONSEGNA

All'atto della consegna il fornitore dovrà garantire:

- tutte le confezioni devono essere etichettate in conformità alle leggi vigenti, le etichette devono essere tutte in lingua italiana, chiare e leggibili, non devono recare rischi per i prodotti, se a contatto con il prodotto il materiale deve essere idoneo al contatto alimentare; sulla confezione deve essere ben visibile, chiara e non ambigua la data di scadenza
- tutte le confezioni devono essere integre, prive di segni di manomissione, non devono essere presenti segni di sporcizia o infestazioni.
- che sui documenti di trasporto venga riportato, per ogni prodotto, il lotto al fine di favorire il sistema di tracciabilità
- Il trasporto deve essere eseguito in mezzi di trasporto idonei ed adeguati e non deve essere eseguito un trasporto promiscuo con merci non food.

LOTTO N. 9: PANE E DOLCI DA FORNO

1. PREMESSA

Nella predisposizione del presente documento non sono stati citati i riferimenti legislativi specifici per i singoli prodotti alimentari oggetto dell'appalto, nonché quelli relativi al loro confezionamento, etichettatura, conservazione, trasporto, tracciabilità, ma si intende che tutte le norme in vigore e le successive modifiche e/o integrazioni devono essere rispettate per ogni singola derrata oggetto dell'appalto e per tutta la durata dello stesso.

Le derrate dovranno rispettare anche tutto quanto previsto dalla legislazione sugli allergeni e sugli OGM.

NOTA: per tutti i criteri non stabiliti dalla presente scheda faranno riferimento, in sede legale, i contenuti delle dichiarazioni e delle schede tecniche consegnate.

2. DOCUMENTAZIONE

Il fornitore dovrà presentare, in seguito ad aggiudicazione della fornitura e prima della prima consegna dovrà consegnare le SCHEDE TECNICHE dei prodotti che devono avere almeno le seguenti caratteristiche:

La scheda tecnica deve essere più dettagliata possibile, riconducibile al prodotto oggetto della fornitura; possono essere utilizzate schede tecniche per “gruppi di prodotto” purché chiare, comprensibili ed esaustive di tutti i prodotti consegnati. Le indicazioni sulle schede tecniche e quelle presenti sugli imballi primari e/o secondari devono essere coerenti.

Le schede tecniche devono comprendere almeno i seguenti criteri:

- a) denominazione del prodotto
- b) elenco degli ingredienti con indicazione chiara degli allergeni presenti nel prodotto
- c) gli standard microbiologici applicabili: devono comunque essere sempre presenti criteri microbiologici se previsti dalle norme di legge ITA/UE e in ogni caso il riferimento ai limiti per i microrganismi patogeni.
- d) Gli standard chimico-fisici applicabili: devono comunque essere sempre presenti criteri chimico-fisici se previsti dalle norme di legge ITA/UE
- e) I criteri relativi ai contaminanti chimici e fisici applicabili (es. corpi estranei, radioattività, prodotti fitosanitari, ecc.): devono comunque essere sempre presenti criteri chimico-fisici se previsti dalle norme di legge ITA/UE
- f) le modalità di conservazione in confezione originale e, se prevista, dopo apertura del preimballo
- g) TMC o Scadenza del prodotto (la conservabilità del prodotto) sia in confezione originale che, se prevista, in seguito ad apertura del preimballo.

3. CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

I prodotti devono essere stati prodotti esclusivamente in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE 852/2004

3.1 PRODOTTI DOLCIARI DA FORNO

1. crostata con marmellate vari gusti
2. crostata con creme da spalmare al cioccolato o alla nocciola
3. ciambellone
4. rotolo al cioccolato
5. plum cake
6. muffin
7. torta di mele
8. torta allo yogurt
9. sfrappe di carnevale

Caratteristiche:

Non devono essere farciti con creme ed altri semilavorati della pasticceria fresca. Devono essere utilizzate per la farcitura o per le decorazioni marmellate, confetture e/o creme da spalmare, tutte a lunga conservazione. Devono essere prodotti con farine di frumento (grano tenero tipo "0", "00"), integrali, con farina di mais, con farina di riso, dolcificati esclusivamente con zucchero (saccarosio) o miele, senza l'impiego di grassi idrogenati.

Devono essere freschi di giornata, produzione di 1 o 2 giorni precedenti alla consegna ed avere una validità massima di 2- 3 giorni successivi alla data di consegna.

I prodotti non devono essere consegnati poco cotti o troppo cotti, con bruciature, poco o per nulla lievitati. Lo spessore della pasta lievitata deve essere proporzionato con quello della farcitura (marmellata o creme da spalmare).

Non devono contenere frammenti di gusci.

Tutti gli ingredienti devono essere di prima qualità, non devono contenere ingredienti o additivi non previsti dalla legge, né bagne alcoliche o additivi e conservanti non consentiti.

Devono essere freschi e non presentare odore, sapore o colore anormale e sgradevole.

Tutti i dolci devono essere incartati singolarmente in involucri sigillati idonei al contatto con alimenti secondo le vigenti normative. Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste e non devono presentare difetti.

Per i dolci monoporzione (ad es. i muffin) il peso di ogni singolo pezzo deve essere pari a gr. 50 e a gr. 70 in base all'ordine.

3.2 PANE

Deve essere prodotto con farina di grano tenero di prima qualità formato standard da gr. 400 (tipo filoncino), senza sale e senza grassi aggiunti. Il pane deve avere aspetto dorato ed odore fragrante tipico del pane fresco, con crosta dorata e croccante, senza parti imbrunite/bruciate, mollica morbida, ma non collosa, 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 gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.

Il pane deve essere prodotto e consegnato sotto forma di filoni (peso max 400 gr.), singolarmente incartati in involucri sigillati idonei al contatto con alimenti secondo le vigenti normative. E' vietato l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato, rigenerato e surgelato. Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dalla legge per quanto riguarda la composizione e non devono essere trattate con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti. Il pane deve essere garantito di produzione giornaliera e confezionato non oltre quattro ore prima della consegna. All'analisi organolettica il pane deve possedere le seguenti caratteristiche: crosta friabile e omogenea, mollica elastica con alveolatura regolare, gusto e aroma non devono presentare gusto eccessivo di birra, odore di rancido, di muffa o altro.

Non è consentita la consegna di pane non di giornata, di pane raffermo, riciclato, o rigenerato, oppure non completamente cotto o troppo cotto e/o con difetti di qualunque genere. E inoltre dovrà rispettare le seguenti caratteristiche:

- Filth test: frammenti di insetti inferiore a 5/50 g, peli di roditori assenti in 50 g, insetti interi assenti in 50 g
- frammenti metallici: assenti
- Altre Impurità solide: assenti

La fornitura giornaliera deve essere consegnata in base alle ordinazioni in relazione all'effettivo bisogno e rigorosamente sulla base dell'ordine emesso. In caso contrario verrà resa la parte eccedente con richiesta di nota di credito.

3.3 PANE GRATTUGIATO

Il pane grattugiato deve essere stato prodotto con pane delle caratteristiche di cui al punto 3.1 e successivamente essiccato in forno alle temperature idonee a garantire una essiccazione veloce e che garantisca comunque il mantenimento della fragranza del pane. Devono quindi essere assenti odori di uffa e odori di bruciato. Non è ammessa la produzione di pane grattugiato con pane reso e successivamente essiccato.

Il prodotto ottenuto dovrà essere sottoposto a setacciatura in modo da avere una grana simile ad un semolino di grano duro.

Le confezioni devono essere in imballi sufficientemente robusti tali da garantire l'integrità del prodotto, in sacchi per alimenti da 1 kg. e la data di scadenza deve garantire un tempo minimo residuo dopo la consegna di 12giorni.

4. CONDIZIONI ALLA CONSEGNA

All'atto della consegna il fornitore dovrà garantire:

- tutte le confezioni devono essere etichettate in conformità alle leggi vigenti, le etichette devono essere tutte in lingua italiana, chiare e leggibili, non devono recare rischi per i prodotti, se a contatto con il prodotto il materiale deve essere idoneo al contatto alimentare; sulla confezione deve essere ben visibile, chiara e non ambigua la data di scadenza
- tutte le confezioni devono essere integre, prive di segni di manomissione, non devono essere presenti segni di sporcizia o infestazioni.
- che sui documenti di trasporto venga riportato, per ogni prodotto, il lotto al fine di favorire il sistema di tracciabilità
- Il trasporto deve essere eseguito in mezzi di trasporto idonei ed adeguati e non deve essere eseguito un trasporto promiscuo con merci non food.

LOTTO N. 10: FRUTTA E VERDURA FRESCA

1. PREMESSA

Nella predisposizione del presente documento non sono stati citati i riferimenti legislativi specifici per i singoli prodotti alimentari oggetto dell'appalto, nonché quelli relativi al loro confezionamento, etichettatura, conservazione, trasporto, tracciabilità, ma si intende che tutte le norme in vigore e le successive modifiche e/o integrazioni devono essere rispettate per ogni singola derrata oggetto dell'appalto e per tutta la durata dello stesso.

La frutta dovrà essere, ad eccezione delle banane, di origine italiana, con etichettatura o dichiarazione, per lo sfuso di origine Italia, confezionata in Italia.

Dovrà essere esente da OGM

Le derrate dovranno rispettare anche tutto quanto previsto dalla legislazione sugli allergeni e sugli OGM.

Non sono ammesse presenze di pietrischi, residui di legno, metalli, vetri, plastiche dure, ecc.

NOTA: per tutti i criteri non stabiliti dalla presente scheda faranno riferimento, in sede legale, i contenuti delle dichiarazioni e delle schede tecniche consegnate.

La frutta (ad esclusione delle banane) deve essere di provenienza nazionale.

2. DOCUMENTAZIONE

Il fornitore dovrà presentare, in seguito ad aggiudicazione della fornitura e prima della prima consegna dovrà consegnare le SCHEDE TECNICHE dei prodotti che devono avere almeno le seguenti caratteristiche:

La scheda tecnica deve essere più dettagliata possibile, riconducibile al prodotto oggetto della fornitura; possono essere utilizzate schede tecniche per “gruppi di prodotto” purché chiare, comprensibili ed esaustive di tutti i prodotti consegnati. Le indicazioni sulle schede tecniche e quelle presenti sugli imballi primari e/o secondari devono essere coerenti.

Le schede tecniche devono comprendere almeno i seguenti criteri:

- a) denominazione del prodotto
- b) elenco degli ingredienti con indicazione chiara degli allergeni presenti nel prodotto
- c) gli standard microbiologici applicabili: devono comunque essere sempre presenti criteri microbiologici se previsti dalle norme di legge ITA/UE e in ogni caso il riferimento ai limiti per i microrganismi patogeni.
- d) Gli standard chimico-fisici applicabili: devono comunque essere sempre presenti criteri chimico-fisici se previsti dalle norme di legge ITA/UE
- e) I criteri relativi ai contaminanti chimici e fisici applicabili (es. corpi estranei, radioattività, prodotti fitosanitari, ecc.): devono comunque essere sempre presenti criteri chimico-fisici se previsti dalle norme di legge ITA/UE
- f) le modalità di conservazione in confezione originale e, se prevista, dopo apertura del preimballo
- g) TMC o Scadenza del prodotto (la conservabilità del prodotto) sia in confezione originale che, se prevista, in seguito ad apertura del preimballo.

3. CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI (FRUTTA FRESCA)

I prodotti devono essere stati prodotti esclusivamente in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE 852/2004

Caratteristiche degli imballaggi o dei contenitori

Gli imballaggi che contengono la frutta devono evitare la fuoriuscita del prodotto contenuto e garantirne l'integrità e la natura. Devono essere costituiti da cassetine, scatole in cartone, vassoi alveolari solidi, costruiti in modo da assicurare fino alla consegna e al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti. Oltre agli imballaggi sopra indicati, possono essere utilizzati, ma in modo limitato, anche sacchi o buste di plastica trasparente, microforate e saldate alle estremità (chiuse). Non sono ammesse buste aperte o chiuse manualmente (es. annodate).

Le cassetine possono essere di legno e sono permesse anche quelle di materiale plastico; devono essere coperte con foglio di carta fissato alle estremità della cassetta, mantenendo in evidenza il prodotto contenuto e la tipologia, nonché riportare l'etichetta come sopra indicato.

Tutti gli imballaggi (cassetina, scatola, sacco di rete o di materiale plastico) devono riportare l'etichetta corrispondente al prodotto contenuto; non devono riportare più etichette e/o etichette di riferimento differente rispetto a quella contenuta.

I contenitori devono essere puliti, asciutti, idonei ad assicurare e proteggere le caratteristiche merceologiche, organolettiche ed igieniche del prodotto, adatti anche alla conservazione a basse temperature (frigorifero).

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

La FRUTTA (ad esclusione delle banane) deve essere di provenienza nazionale.

La frutta richieste devono presentare le caratteristiche merceologiche di: aspetto, cultivar, varietà e caratteristiche simili a quelle di prima categoria dei prodotti dell'ortofrutta convenzionale. Non devono presentare difetti di vario genere o caratteristiche particolari che declassificano il prodotto alle categorie inferiori alla 1^a e; devono essere di ottima qualità, esenti da difetti di alcun genere che ne sminuiscono il valore commerciale. Tutti i prodotti devono essere di recente raccolta, avere un ottimo grado di freschezza, essere turgidi, asciutti, privi di terrosità sciolte o aderenti e di altri corpi estranei.

La percentuale di scarto non deve comunque essere superiore al 5-7% della quantità consegnata. I difetti ammessi per la frutta - purché non siano pregiudicati l'aspetto generale e la conservazione del frutto e purché la polpa sia priva di qualsiasi deterioramento –possono essere costituiti da una leggera bruciatura dovuta al sole, leggeri segni di colpi di grandine, piccolissime lesioni, quest'ultima purché cicatrizzata. E' ammesso un 5% massimo di frutta con leggeri difetti sul totale consegnato per ogni fornitura

Tutti i prodotti devono essere giunti alla naturale compiuta maturazione fisiologica e commerciale che li renda adatti al pronto consumo o essere ben avviati alla maturazione nello spazio di due-tre giorni. Tutta la frutta fresca non deve aver subito trattamenti tecnici o chimici per accelerare o ritardare la maturazione o per favorire la colorazione e la consistenza vegetale. Sono previsti trattamenti di conservazione in frigoriferi (refrigerazione) nel rispetto delle modalità previste e tali da non determinare alterazioni di ogni genere a carico del prodotto stesso, rilevabile al momento della consegna e/o dell'utilizzo.

I frutti non devono avere odori particolari di qualunque origine, né retrogusti durante il consumo. Sono esclusi dalla fornitura la frutta che presentano tracce di appassimento, alterazioni e fermentazioni più o meno incipienti, invasi da parassiti.

Qualora in determinati periodi dell'anno la varietà dei prodotti forniti non sia sufficiente o disponibile, sarà possibile richiedere una sostituzione con altre varietà dello stesso prodotto o con altro prodotto.

Tutti i prodotti devono essere di 1^a qualità, presentare le caratteristiche tipiche, tenuto conto del periodo di raccolta e delle zone di produzione, nonché rispettosi del calendario stagionale.

3.1 PESCHE

Le pesche devono possedere i requisiti tipici della varietà ed essere esenti da difetti che interessano la polpa e la buccia, quali ammaccature, bruciatura dovuta al sole, attacchi di insetti o di malattia, lesioni in genere. Non devono presentare aperture nel punto di attacco del peduncolo. Le pesche devono essere raccolte con cura e lo stato di sviluppo e maturazione devono essere tali da consentire alla frutta di sopportare il trasporto e le operazioni di movimentazione e arrivare in condizioni soddisfacenti al luogo di destinazione.

Il calibro minimo non dovrà essere inferiore a 6 cm ed in ogni caso il peso non dovrà superare i 180 g. Le pesche dovranno essere del tipo identificato sotto la denominazione commerciale di "pesca noce" (Nettarina) "Genovese".

3.2 SUSINE – PRUGNE

I frutti dovranno essere ricoperti di pruina secondo la varietà.

Il peduncolo potrà essere danneggiato o mancante, purché non sussistano possibilità di alterazione del frutto. La grammatura deve essere composta nei limiti di g. 50/70.

L'identificazione del tipo di denominazione commerciale è lasciata libera all'appaltatore.

3.3 MELONE

I frutti devono presentare buccia integra, senza spaccature.

La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus. Il peso di ciascun melone deve essere compreso tra g 1.000 e g 1.300.

3.4 MELE e PERE

MELE

Le mele devono appartenere alle varietà: Delizia Stark, Golden Delicious, Royal Gala, Morgenduft).

Le mele dovranno conservare il peduncolo, anche se danneggiato. Non saranno ammessi difetti della buccia. Sono ammessi leggeri difetti di colorazione e di forma, così come leggeri difetti sulla buccia, come un lieve colpo di grandine, una leggera ammaccatura o bruciatura, purché cicatrizzata. Tali difetti devono essere circoscritti e non superare i due centimetri di lunghezza.

Devono presentare frutti interi, puliti, senza residui di prodotti antiparassitari, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei. Raccolti con cura e a un buon grado di maturazione (avere un avanzato o arretrato stato di maturazione), con forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà. La grammatura deve essere compresa nei limiti di g. 150/180.

PERE

Le pere dovranno conservare il peduncolo, anche se danneggiato. Le pere dovranno essere del tipo identificato sotto la denominazione commerciale di "Abate Kaiser" - "William".

Non devono essere acerbe, grumose, con difetti di ogni genere sia sulla polpa sia sulla buccia.

Devono presentare frutti interi, puliti, senza residui di prodotti antiparassitari, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei. Raccolti con cura e a un buon grado di maturazione (avere un avanzato o arretrato stato di maturazione), con forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà.

Il calibro minimo per le pere deve essere da mm 55 a mm 60 e un peso inferiore a g 150 per singolo frutto.

3.5 AGRUMI (ARANCE, MANDARANCI, CLEMENTINE, LIMONI)

Gli agrumi dovranno essere esenti da colorazione anormale, e da inizio di essiccamento; non dovranno essere molli o avvizziti, la buccia non dovrà essere eccessivamente grossa e rugosa né gonfia, né distaccata dagli spicchi, né deformata. Non dovranno presentare tracce di fertilizzanti e antiparassitari, sono ammessi solo lievi difetti di forma e anomalie superficiali (sulla buccia), dovute a cause meccaniche quali grandine, urti e simili.

Il contenuto in succo non deve essere inferiore al 30%.

I calibri minimi saranno i seguenti:

- arance grammatura compresa nei limiti di g 150/180
- limoni grammatura nei limiti di g 110/150
- mandaranci-clementine: grammatura nei limiti di g 60/80

Per ogni tipo di agrumo dovrà essere indicato il tipo di identificazione commerciale e relativa qualità.

3.6 BANANE

I frutti devono avere una forma tipica, con picciolo integro, la buccia di colore giallo deve essere intera e senza ammaccature. La polpa del frutto deve essere gradevole e non allappante, (evidente segno di immaturità), soda e pastosa, non deve presentare annerimenti né attacchi da parassiti. Il peso medio è compreso tra 145 e 175 grammi.

3.7 KIWI

I frutti devono presentare buccia integra e punto di inserzione ben cicatrizzato. La polpa deve essere consistente, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus. Il peso non deve essere inferiore ai 60 g.

Il calibro viene espresso dal peso dei singoli frutti. I kiwi non devono essere invasi da parassiti o presentare uno stato di maturazione eccessivo e troppo scarso, devono avere la buccia avvizzita, scura, ecc.

3.8 ALBICOCCHIE:

La grammatura deve essere compresa tra 40 g e 70g, devono avere le caratteristiche tipiche della varietà, tenendo conto della zona di produzione.

Non sono tollerati difetti sul frutto, eccetto che per il calibro. E' tollerato in ciascun imballo il 10% in numero o in peso di albicocche con caratteristiche della categoria inferiore o superiore.

3.9 COCOMERI

Prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici del prodotto. Piena colorazione sia interna che esterna.

La buccia deve essere integra, senza fessure, maturazione giusta, senza eccessi. La polpa deve essere consistente, profumata, saporita, con semi scuri e pochi o niente semi chiari, senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus. Sono ammessi piccoli difetto di forma e anomalie sulla buccia, dovute a cause meccaniche quali grandine, urti e simili. La colorazione deve essere quella tipica della varietà, su almeno 2/3 della superficie del frutto.

Grammatura minima g. 1500, massima g. 3500.

3.10 FRAGOLE.

I frutti devono essere interi, provvisti di calici e di peduncolo verde e non disseccato, possono essere non omogenee per quanto riguarda le dimensioni, la forma, l'aspetto e possono presentare una piccola punta conica. Il calibro delle fragole deve essere di mm 22 /25.

4. CONDIZIONI ALLA CONSEGNA

All'atto della consegna il fornitore dovrà garantire:

- tutte le confezioni devono essere etichettate in conformità alle leggi vigenti, le etichette devono essere tutte in lingua italiana, chiare e leggibili, non devono recare rischi per i prodotti, se a contatto con il prodotto il materiale deve essere idoneo al contatto alimentare; sulla confezione deve essere ben visibile, chiara e non ambigua la data di scadenza
- le etichette devono essere sempre presenti sulle cassette, evitare che le etichette possano essere rimosse o possano cadere.
- tutte le confezioni devono essere integre, prive di segni di manomissione, non devono essere presenti segni di sporcizia o infestazioni.
- che sui documenti di trasporto venga riportato, per ogni prodotto, il lotto al fine di favorire il sistema di tracciabilità
- Il trasporto deve essere eseguito in mezzi di trasporto idonei ed adeguati e non deve essere eseguito un trasporto promiscuo con merci non food.

5. CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI (VERDURA FRESCA)

I prodotti devono essere stati prodotti esclusivamente in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE 852/2004

Non sono ammesse presenze di pietrischi, residui di legno, metalli, vetri, plastiche dure, ecc.

Caratteristiche degli imballaggi o dei contenitori

Gli imballaggi o i contenitori che contengono la verdura devono evitare la fuoriuscita del prodotto contenuto e garantirne l'integrità e la natura. Devono essere costituiti da cassetine, scatole in cartone, costruiti in modo da assicurare fino alla consegna e al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti.

Le cassetine possono essere di legno e sono permesse anche quelle di materiale plastico; devono essere coperte con foglio di carta fissato alle estremità della cassetta, mantenendo in evidenza il prodotto contenuto e la tipologia, nonché riportare l'etichetta come sopra indicato.

Tutti gli imballaggi (cassetina, scatola, sacco di rete o di materiale plastico) devono riportare l'etichetta corrispondente al prodotto contenuto; non devono riportare più etichette e/o etichette di referenza differente rispetto a quella contenuta.

I contenitori devono essere puliti, asciutti, idonei ad assicurare e proteggere le caratteristiche merceologiche, organolettiche ed igieniche del prodotto, adatti anche alla conservazione a basse temperature (frigorifero).

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

La VERDURA deve essere di provenienza nazionale.

Le verdure non devono presentare difetti di vario genere o caratteristiche particolari che declassificano il prodotto, devono essere di ottima qualità, esenti da difetti di alcun genere che ne sminuiscono il valore commerciale.

Tutti i prodotti devono essere di recente raccolta, avere un ottimo grado di freschezza, essere turgidi, asciutti, privi di terrosità sciolte o aderenti e di altri corpi estranei.

La percentuale di scarto non deve comunque essere superiore al 5-7% della quantità consegnata. I difetti ammessi per la verdura- purché non siano pregiudicati l'aspetto generale e la conservazione - possono essere costituiti da una leggera bruciatura dovuta al sole, leggeri segni di colpi di grandine, piccolissime lesioni. E' ammesso un 5% massimo di elementi con leggeri difetti sul totale consegnato per ogni fornitura

Tutti i prodotti devono essere giunti alla naturale compiuta maturazione fisiologica e commerciale che li renda adatti al pronto consumo o essere ben avviati alla maturazione nello spazio di due-tre giorni. Tutta la verdura fresca non deve aver subito trattamenti tecnici o chimici per accelerare o ritardare la maturazione o per favorire la colorazione e la consistenza vegetale. Sono previsti trattamenti di conservazione in frigoriferi (refrigerazione) nel rispetto delle modalità previste e tali da non determinare alterazioni di ogni genere a carico del prodotto stesso, rilevabile al momento della consegna e/o dell'utilizzo.

Le verdure non devono avere odori particolari di qualunque origine, né retrogusti durante il consumo.

Sono esclusi dalla fornitura le verdure che presentano tracce di appassimento, alterazioni e fermentazioni più o meno incipienti, invase da parassiti.

Qualora in determinati periodi dell'anno la varietà dei prodotti forniti non sia sufficiente o disponibile, sarà possibile richiedere una sostituzione con altre varietà dello stesso prodotto o con altro prodotto.

Tutti i prodotti devono essere di 1^a qualità, presentare le caratteristiche tipiche, tenuto conto del periodo di raccolta e delle zone di produzione, nonché rispettosi del calendario stagionale.

5.1 CAROTE

Dovranno essere lisce, intere, consistenti, sane, cioè senza alcun segno di ammollimento, non germogliate, né legnose o biforcute.

Devono avere un colore brillante e una consistenza soda, tipici di prodotto fresco: sarà tollerata una leggera (max 1 cm) colorazione verde o rosso violacea al colletto. Le foglie dovranno essere strappate o tagliate vicino al colletto senza tagliare le radici. Le carote devono essere di pezzatura medio grande omogenea per ogni collo.

5.2 PATATE

Le patate dovranno essere classificate di prima categoria, ossia di buona qualità, commercialmente esenti da difetti, di presentazione accurata ed avere le seguenti caratteristiche qualitative generali:

- a) aver raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che le rende adatte al pronto consumo;
- b) essere prive di ogni residuo di fertilizzanti ed antiparassitari;
- c) presentare ottime caratteristiche organolettiche;
- d) di non essere attaccate da parassiti animali o vegetali, cioè esenti da difetti che possono compromettere la loro naturale resistenza, quali alterazioni o lesioni non cicatrizzate, non portare tracce visibili di appassimento, né danni o alterazioni dovuti al gelo.

Le patate devono essere integre, di pezzatura omogenea, prive di terra a pasta bianca e gialla. Sono richieste patate comuni e patate novelle, provenienti da coltivazioni locali nazionali, raccolte a sviluppo e maturazione fisiologica raggiunta.

Le patate dovranno essere di morfologia uniforme con un peso minimo di gr.80 per tubero e massimo g. 200. I tuberi dovranno essere selezionati per la qualità e grammatura. Il peso minimo del tubero potrà essere inferiore a quello previsto soltanto nel caso di rifornimento del prodotto novello. Non dovranno presentare tracce di verde e epicarpale (solonina), di germogliazione incipiente o in via di evoluzione, incrostazioni terrose o sciolte in sacchi, abrasioni, mucosità bruna della polpa, cuore cavo, flaccidità della polpa.

Le patate devono essere esenti odori e retrogusti di qualunque origine, avvertibili sia all'olfatto sia all'assaggio, durante o dopo la cottura.

Le patate durante la cottura (in acqua, a vapore o al forno) devono conservare le caratteristiche organolettiche tipiche, non devono cambiare colore, né annerirsi oppure avere una consistenza collosa, ecc. Le patate non devono aver subito trattamenti con antigerminativi o con radiazioni.

Massimo entro il 15 Maggio dovrà essere consegnato il prodotto nuovo, le patate novelle, aventi le seguenti caratteristiche:

5.3 PATATE NOVELLE

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

Caratteristiche organolettiche (dopo la cottura)

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

5.4 CIPOLLE

Devono essere intere, non germogliate e prive di terrosità.

Lo stelo dovrà essere ritorto e presentare un taglio netto di lunghezza non superiore a cm.4. I bulbi dovranno essere non germogliati e privi di ciuffo radicale. Ammessi leggeri difetti di forma e di colorazione che interessano bulbi per un massimo di 1/10 di quelli consegnati.

Per le cipolle sono richieste varietà locali o nazionali, a profilo non incavato attorno al colletto e di selezione tradizionale, come la dorata e la bianca.

Le cipolle devono essere intere e di forma regolare, sane, senza attacchi parassitari, esenti da germogli visibili esternamente. Non devono essere state trattate con radiazioni ionizzanti.

5.5 AGLIO

Deve essere intero, può presentare lacerazioni sulla parte esterna, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici del prodotto. Non è ammessa la presenza di foglie o fiori. Deve essere senza germogli esterni o interni allo spicchio. Pezzatura: media mm 40 minimo mm 35 e massimo mm50; differenza dal più grande al più piccolo mm 15.

L'aglio deve essere intero, di varietà locale o nazionale, tipo aglio bianco o aglio rosa, consegnato secco, esente da germogli, parti molli. L'aglio non deve avere spicchi staccati.

E' ammessa una tolleranza max dell' 1% in peso di bulbi di forma irregolare o non integri. Il calibro minimo dei bulbi deve essere di mm 30- 35. Ogni collo deve contenere aglio di calibro omogeneo. I bulbi non devono essere stati trattati con radiazioni ionizzanti.

5.6 FINOCCHI

I grumoli dovranno essere consistenti, non prefioriti, privi di germogli visibili all'esterno. Le radici dovranno essere asportate con taglio netto alla base del grumolo.

La lunghezza delle coste fogliari della parte centrale non dovrà superare i cm.10. Le guaine esterne dovranno essere serrate e carnose, tenere e bianche. Saranno ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, tali da non pregiudicare l'aspetto generale. Il calibro minimo dovrà essere di

cm.6.

Saranno escluse dalla fornitura le finocchielle.

5.7 ORTAGGI A FOGLIA

I cespi non dovranno essere prefioriti e aperti; il torsolo deve essere tagliato in corrispondenza della corona delle foglie esterne. La lattuga dovrà avere un solo grumolo ben formato, devono presentarsi in ottimo stato di conservazione, devono essere sani, interi, puliti, e mondati, turgidi, non prefioriti, privi di umidità esterna anomala, privi di odori e sapori estranei, prive di foglie gialle o rinsecchite. Cavoli, verze, sedano, indivia, lattuga, insalata in genere, prezzemolo, basilico possono essere presentati in cespi, senza stelo fiorifero e con caratteristiche generali di cui sopra.

5.8 CAVOLFIORIE BIANCO – CAVOLFIORIE VERDE – BROCCOLO

Devono avere infiorescenza ben formate, devono essere resistenti, compatte e in boccio, esenti da danni da roditori; possono presentare lievi alterazioni dovute al gelo e lievi screpolature o lesioni.

5.9 POMODORI FRESCHI

Dovranno avere la polpa resistente. Saranno esclusi i frutti con le screpolature fresche e cicatrizzate e con la zona peripeduncolare di consistenza e colore visibilmente anormale. Possono essere richiesti sia pomodori "Verde-Rosa" ad uso insalata che pomodori "Rosso Maturo" da utilizzare al forno. Di quest'ultimo solo la qualità S.Marzano.

I pomodori devono essere di varietà San Marzano, cuore di bue, insalataro.

Devono essere omogenei per quanto riguarda la maturazione e la colorazione, in riferimento alla richiesta (ordinativo), da sugo, per insalata, per gratin.

I pomodori devono avere la polpa resistente, essere sani, integri, privi di lesioni, di attacchi di parassiti, di tracce di terra, odori e sapori anomali e devono avere un aspetto fresco, un colore brillante, tipico del prodotto di recente raccolta. È tollerata, sulla fornitura, un 5% di pomodori con screpolature cicatrizzate.

In ogni collo il prodotto deve essere omogeneo anche per calibrazione.

I pomodori da insalata devono avere una media maturazione ed essere adatti per l'utilizzo a crudo. Non è consentita la consegna di pomodori acerbi (verdi).

I pomodori da sugo, rosso, fermo restando quanto indicato in generale, devono avere una maturazione più avanzata, raggiunta sulla pianta, un colore rosso intenso, buccia liscia, polpa molle ed essere adatti per la preparazione di sughi.

I pomodori per gratin devono avere una maturazione intermedia tra quelli da insalata e quelli da sugo.

5.10 ZUCCHINE

Devono essere intere e munite di peduncolo, consistenti, prive di umidità esterna e di odori e sapori estranei, di sviluppo sufficiente, ma con pochi semi e appena accennati e teneri. La pezzatura deve essere omogenea e compresa nei limiti di g. 100/250.

Devono essere prive di lesioni non cicatrizzate, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, prive di odori e sapori anomali.

5.11 ZUCCA GIALLA

Le zucche devono essere: d'aspetto fresco, resistente, consistenti, sane (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo), pulite (prive di terriccio ed altre sostanze estranee visibili), assenza di odori e/o sapori estranei e marciume, presenza di picciolo.

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere zucche della stessa origine, varietà colore e qualità.

Le zucche devono essere di I° categoria (di buona qualità) fino ad un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria. È ammessa qualche piccola screziatura nella buccia.

5.12 MELANZANE

Le bacche dovranno essere sufficientemente sviluppate (senza sviluppo eccessivo di semi) e con la polpa non fibrosa consistente, munite del calice e del peduncolo, che potrà essere leggermente danneggiato, esenti da bruciature di sole. Saranno ammesse lievi lesioni cicatrizzate, lievi ammaccature e una leggera decolorazione nella zona stilare, tali da non pregiudicare l'aspetto generale. Le melanzane devono avere un colore tipico brillante. Sono ammessi lievi difetti di forma e colorazione alla base, per un max del 10% in peso di prodotto.

5.13 PEPERONI

I peperoni dolci colorati di produzione locale o nazionale, possono essere richiesti verdi oppure rossi o gialli; devono essere interi, privi di lesioni e di ammaccature, esenti da bruciature di sole; devono avere un aspetto fresco, una polpa consistente, tipica di un prodotto di recente raccolta. Il peso deve essere compreso tra 150 e 250 grammi.

6. CONDIZIONI ALLA CONSEGNA

All'atto della consegna il fornitore dovrà garantire:

- tutte le confezioni devono essere etichettate in conformità alle leggi vigenti, le etichette devono essere tutte in lingua italiana, chiare e leggibili, non devono recare rischi per i prodotti, se a contatto con il prodotto il materiale deve essere idoneo al contatto alimentare; sulla confezione deve essere ben visibile, chiara e non ambigua la data di scadenza
- tutte le confezioni devono essere integre, prive di segni di manomissione, non devono essere presenti segni di sporcizia o infestazioni.
- che sui documenti di trasporto venga riportato, per ogni prodotto, il lotto al fine di favorire il sistema di tracciabilità
- Il trasporto deve essere eseguito in mezzi di trasporto idonei ed adeguati e non deve essere eseguito un trasporto promiscuo con merci non food.

LOTTO N. 11: OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

1. PREMESSA

Nella predisposizione del presente documento non sono stati citati i riferimenti legislativi specifici per i singoli prodotti alimentari oggetto dell'appalto, nonché quelli relativi al loro confezionamento, etichettatura, conservazione, trasporto, tracciabilità, ma si intende che tutte le norme in vigore e le successive modifiche e/o integrazioni devono essere rispettate per ogni singola derrata oggetto dell'appalto e per tutta la durata dello stesso.

Le derrate dovranno rispettare anche tutto quanto previsto dalla legislazione sugli allergeni e sugli OGM.

Non sono ammesse presenze di pietrischi, residui di legno, metalli, vetri, plastiche dure, ecc.

NOTA: per tutti i criteri non stabiliti dalla presente scheda faranno riferimento, in sede legale, i contenuti delle dichiarazioni e delle schede tecniche consegnate.

L'olio extra vergine di oliva dovrà essere ottenuto esclusivamente da olive coltivate nella regione Marche e la spremitura effettuata solo nella Regione Marche.

2. DOCUMENTAZIONE

Il fornitore dovrà presentare, in seguito ad aggiudicazione della fornitura e prima della prima consegna dovrà consegnare le SCHEDE TECNICHE dei prodotti che devono avere almeno le seguenti caratteristiche:

La scheda tecnica deve essere più dettagliata possibile, riconducibile al prodotto oggetto della fornitura; possono essere utilizzate schede tecniche per “gruppi di prodotto” purché chiare, comprensibili ed esaustive di tutti i prodotti consegnati. Le indicazioni sulle schede tecniche e quelle presenti sugli imballi primari e/o secondari devono essere coerenti.

Le schede tecniche devono comprendere almeno i seguenti criteri:

- a) denominazione del prodotto
- b) elenco degli ingredienti con indicazione chiara degli allergeni presenti nel prodotto
- c) gli standard microbiologici applicabili: devono comunque essere sempre presenti criteri microbiologici se previsti dalle norme di legge ITA/UE e in ogni caso il riferimento ai limiti per i microrganismi patogeni.
- d) Gli standard chimico-fisici applicabili: devono comunque essere sempre presenti criteri chimico-fisici se previsti dalle norme di legge ITA/UE
- e) I criteri relativi ai contaminanti chimici e fisici applicabili (es. corpi estranei, radioattività, prodotti fitosanitari, ecc.): devono comunque essere sempre presenti criteri chimico-fisici se previsti dalle norme di legge ITA/UE
- f) le modalità di conservazione in confezione originale e, se prevista, dopo apertura del preimballo
- g) TMC o Scadenza del prodotto (la conservabilità del prodotto) sia in confezione originale che, , se prevista, in seguito ad apertura del preimballo.

3. CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

L'olio extra vergine di oliva dovrà:

1. essere prodotto esclusivamente in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE 852/2004
2. l'oliva dovrà provenire esclusivamente da coltivazioni della regione Marche e la spremitura effettuata solo nella Regione Marche;
3. il fornitore dovrà rilasciare una dichiarazione, a pena di esclusione, nella quale attesta la provenienza delle olive usate per produrre l'olio extra vergine di oliva oggetto dell'offerta
4. essere esente da OGM;
5. dovrà rispondere ai requisiti di seguito elencati.

3.1 L'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Dovrà essere giovane (da 3 a 12 mesi) in perfetto stato di conservazione, all'esame organolettico deve avere odore fruttato, fragrante e gradevole, gusto di netto, sapido, di sapore non piccante che ricordi quello dell'oliva, limpido, trasparente, di colore caratteristico secondo il cultivar di provenienza, fresco e privo di impurità e di sostanze estranee di qualunque genere; dovrà essere assolutamente privo di odori disgustosi: di rancido, di putrido, di muffa, di verme, ecc.

Potrà presentare, secondo la provenienza o la tecnica di lavorazione, una colorazione variante da giallo paglierino a giallo verdastro.

L'olio extra vergine di oliva non deve essere miscelato oppure tagliato con oli di semi e/o con oli di vario genere né avere un colore e un aspetto non tipici del prodotto (sedimenti, colore ambrato, ecc.).

L'olio extra vergine di oliva non deve contenere, neppure in traccia, additivi o coadiuvanti tecnologici quali antiossidanti, conservanti generici, solventi e simili; le cere, qualora presenti devono essere in tracce minime.

Contiene circa il 16,16% di acidi grassi saturi, il 74,45% di acidi grassi monoinsaturi, essenzialmente acido oleico, l'8,84% di acidi grassi polinsaturi, in particolare acido linoleico.

N.B.: La prima fornitura dovrà essere accompagnata da certificato di analisi in originale (a spese del fornitore), riportante il numero del lotto di produzione analizzato in maniera chiara ed inequivocabile, dal quale risulti che l'olio è extra vergine di oliva come da capitolato. La partita

consegnata deve essere la stessa del lotto al quale si riferiscono le analisi.

Per le consegne successive: se il lotto di produzione consegnato è lo stesso del certificato iniziale non serve ulteriore documentazione. Se il lotto di produzione consegnato è diverso occorre nuovo certificato per quel lotto.

In mancanza dei certificati sopra previsti, all'atto della consegna, il capocuoco respingerà la merce in quanto non conforme.

La fornitura deve essere fatta con recipienti a perdere da litri cinque di metallo, oppure plastica o vetro scuro con chiusura ermetica, sigillata, non apribile senza evidente segno di manomissione. I recipienti dovranno essere ermeticamente chiusi e apribili mediante effrazione, oppure muniti di sigillo di garanzia recante la denominazione o la sigla del confezionatore, applicato in modo tale da impedire che il contenuto del recipiente possa essere estratto senza la rottura del sigillo stesso.

4. CONDIZIONI ALLA CONSEGNA

All'atto della consegna il fornitore dovrà garantire:

- tutte le confezioni devono essere etichettate in conformità alle leggi vigenti, le etichette devono essere tutte in lingua italiana, chiare e leggibili, non devono recare rischi per i prodotti, se a contatto con il prodotto il materiale deve essere idoneo al contatto alimentare; sulla confezione deve essere ben visibile, chiara e non ambigua la data di scadenza
- La temperatura di trasporto del burro deve essere da + 1 a + 5°C
- tutte le confezioni devono essere integre, prive di segni di manomissione, non devono essere presenti segni di sporcizia o infestazioni.
- che sui documenti di trasporto venga riportato, per ogni prodotto, il lotto al fine di favorire il sistema di tracciabilità
- Il trasporto deve essere eseguito in mezzi di trasporto idonei ed adeguati e non deve essere eseguito un trasporto promiscuo con merci non food.
- la data di scadenza deve garantire un tempo minimo residuo dopo la consegna di 12 mesi.

LOTTO N. 12: PASTA ALL'UOVO FRESCA E PRODOTTI SIMILARI

1. PREMESSA

Nella predisposizione del presente documento non sono stati citati i riferimenti legislativi specifici per i singoli prodotti alimentari oggetto dell'appalto, nonché quelli relativi al loro confezionamento, etichettatura, conservazione, trasporto, tracciabilità, ma si intende che tutte le norme in vigore e le successive modifiche e/o integrazioni devono essere rispettate per ogni singola derrata oggetto dell'appalto e per tutta la durata dello stesso.

La pasta fresca all'uovo e i prodotti simili devono essere prodotti e confezionati nella provincia di Fermo.

- i prodotti devono essere consegnati pastorizzati con scadenza residua minima di almeno 6 giorni;
- Tutti i prodotti devono essere confezionati in contenitori pratici ed igienici, i contenitori devono essere fabbricati con materiali riconosciuti idonei dalle leggi vigenti per il contenimento di prodotti alimentari.
- Le paste devono risultare prive di infestanti e microbiologicamente non contaminate.

Le derrate dovranno rispettare anche tutto quanto previsto dalla legislazione sugli allergeni.

I prodotti devono essere da OGM.

Non sono ammesse presenze di pietrischi, residui di legno, metalli, vetri, plastiche dure, ecc.

NOTA: per tutti i criteri non stabiliti dalla presente scheda faranno riferimento, in sede legale, i contenuti delle dichiarazioni e delle schede tecniche consegnate.

2. DOCUMENTAZIONE

Il fornitore dovrà presentare, **in seguito ad aggiudicazione della fornitura e prima della prima consegna dovrà consegnare le SCHEDE TECNICHE dei prodotti che devono avere almeno le seguenti caratteristiche:**

La scheda tecnica deve essere più dettagliata possibile, riconducibile al prodotto oggetto della fornitura; possono essere utilizzate schede tecniche per “gruppi di prodotto” purché chiare, comprensibili ed esaustive di tutti i prodotti consegnati. Le indicazioni sulle schede tecniche e quelle presenti sugli imballi primari e/o secondari devono essere coerenti.

Le schede tecniche devono comprendere almeno i seguenti criteri:

- a) denominazione del prodotto
- b) elenco degli ingredienti con indicazione chiara degli allergeni presenti nel prodotto
- c) gli standard microbiologici applicabili: devono comunque essere sempre presenti criteri microbiologici se previsti dalle norme di legge ITA/UE e in ogni caso il riferimento ai limiti per i microrganismi patogeni.
- d) Gli standard chimico-fisici applicabili: devono comunque essere sempre presenti criteri chimico-fisici se previsti dalle norme di legge ITA/UE
- e) I criteri relativi ai contaminanti chimici e fisici applicabili (es. corpi estranei, radioattività, prodotti fitosanitari, ecc.): devono comunque essere sempre presenti criteri chimico-fisici se previsti dalle norme di legge ITA/UE
- f) le modalità di conservazione in confezione originale e, se prevista, dopo apertura del preimballo
- g) TMC o Scadenza del prodotto (la conservabilità del prodotto) sia in confezione originale che, se prevista, in seguito ad apertura del preimballo.
- h)

3. CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

I prodotti devono:

1. essere stati prodotti esclusivamente in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE 852/2004 e, ove applicabile, essere stati prodotti esclusivamente in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE 853/2004 SITI NELLA PROVINCIA DEI FERMO

3.1 PASTA FRESCA RIPIENA

La pasta all'uovo utilizzata per i prodotti ripieni deve essere omogenea, presentare un colore giallo uniforme, prodotta con uova fresche di categoria A pastorizzate, farina (tipo "0" o "00") e/o semola di grano duro proveniente da grano sano ed ottimamente pulito e di recente molitura ed ottimo stato di conservazione.

3.1.1 RAVIOLI RICOTTA E SPINACI FORMATO MEDIO

Dovranno avere aspetto omogeneo e presentare dopo cottura aspetto consistente con pasta soda ed elastica. Il ripieno dovrà essere compatto, non gommoso, di sapore aromaticamente bilanciato, poco sapido, con assenza di retrogusti, senza additivi e conservanti, compresi gli esaltatori di sapidità (glutammato monosodico).

Il ripieno dovrà costituire almeno il 50% del singolo prodotto (+/-3%)

Il ripieno dovrà essere al 60% di ricotta vaccina, 40% di spinaci (+/- 3%).

Le confezioni devono essere in imballi sufficientemente robusti tali da garantire l'integrità del prodotto.

3.1.2 TORTELLINI

I tortellini dovranno essere della misura di 2,4 cm circa.

Il ripieno deve essere composto da carni bovine, suine, pollame, formaggio grana o parmigiano reggiano, pane grattugiato, con esclusione di frattaglie, spolpo di testa, mammelle nonché tutti i prodotti bovini chiamati quinto quarto.

Le confezioni devono essere in imballi sufficientemente robusti tali da garantire l'integrità del prodotto.

3.2 GNOCCHI DI PATATE FRESCI

Gli gnocchi dovranno presentare le seguenti caratteristiche:

- essere prodotti con gnocchi di patate (circa 80 %), farina, sale, (eventualmente uova) ed
- senza l'utilizzo di additivi ed esaltatori di sapidità
- essere prodotti con buona tecnica di fabbricazione
- essere esenti da odori o sapori anomali dovuti ad inacidimento e/o ad errate tecniche di conservazione

Possono essere confezionati in confezioni sottovuoto o in atmosfera modificata

Le confezioni devono essere in imballi sufficientemente robusti tali da garantire l'integrità del prodotto.

3.3 SFOGLIA PER LASAGNE FRESCA

La pasta all'uovo utilizzata per i prodotti ripieni deve essere omogenea, presentare un colore giallo uniforme, prodotta con uova fresche di categoria A pastorizzate, farina (tipo "0" o "00") e/o semola di grano duro proveniente da grano sano ed ottimamente pulito e di recente molitura ed ottimo stato di conservazione.

La sfoglia per lasagne dovrà avere uno spessore massimo di 1.5 mm e minimo di 1 mm

I tagli devono avere le seguenti misure massime: cm 26x45.

Le confezioni devono essere in imballi sufficientemente robusti tali da garantire l'integrità del prodotto.

4. CONDIZIONI ALLA CONSEGNA

All'atto della consegna il fornitore dovrà garantire:

- la data di scadenza deve garantire un tempo minimo residuo dopo la consegna di 6 gg.
- la pasta fresca e prodotti similari freschi devono essere consegnati una temperatura a uguale o minore di + 10° C e non inferiore a 0°C.
- tutte le confezioni devono essere etichettate in conformità alle leggi vigenti, le etichette devono essere tutte in lingua italiana, chiare e leggibili, non devono recare rischi per i prodotti, se a contatto con il prodotto il materiale deve essere idoneo al contatto alimentare; sulla confezione deve essere ben visibile, chiara e non ambigua la data di scadenza
- tutte le confezioni devono essere integre, prive di segni di manomissione, non devono essere presenti segni di sporcizia o infestazioni.
- che sui documenti di trasporto venga riportato, per ogni prodotto, il lotto al fine di favorire il sistema di tracciabilità
- Il trasporto deve essere eseguito in mezzi di trasporto idonei ed adeguati e non deve essere eseguito un trasporto promiscuo con merci non food.

LOTTO N. 13: POMODORI PELATI BIOLOGICI

1. PREMESSA

Nella predisposizione del presente documento non sono stati citati i riferimenti legislativi specifici per i singoli prodotti alimentari oggetto dell'appalto, nonché quelli relativi al loro confezionamento, etichettatura, conservazione, trasporto, tracciabilità, ma si intende che tutte le norme in vigore e le successive modifiche e/o integrazioni devono essere rispettate per ogni singola derrata oggetto dell'appalto e per tutta la durata dello stesso.

Per alimento biologico si intende quel prodotto derivato da produzioni biologiche ossia conformi, in tutte le fasi della produzione, preparazione e distribuzione, alle disposizioni del Regolamento (CE) n.834/2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e successive integrazioni e modificazioni (Reg. UE 271/2010 concernente il logo). Dovrà esserci, la piena conformità con il D.M. n.0018354 del 27/11/2009 e successive e modificazioni (D.M.8515 del 28/05/2010), recante disposizioni per l'attuazione dei Regolamenti (CE) 889/2008, 1235/2008, 834/2007 e successive modifiche riguardanti la produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici. Dovrà esserci, inoltre la piena conformità con il Reg. UE 543/2011e successive integrazioni e modificazioni. Pertanto tutti i prodotti biologici oggetto di gara del presente capitolato devono rispondere alla suddetta normativa e, in particolare, essere sottoposti ai relativi controlli da parte degli organismi riconosciuti dalla legge.

Le derrate dovranno rispettare anche tutto quanto previsto dalla legislazione sugli allergeni e sugli OGM.

Non sono ammesse presenze di pietrischi, residui di legno, metalli, vetri, plastiche dure, ecc.

NOTA: per tutti i criteri non stabiliti dalla presente scheda faranno riferimento, in sede legale, i contenuti delle dichiarazioni e delle schede tecniche consegnate.

2. DOCUMENTAZIONE

Il fornitore dovrà presentare, in seguito ad aggiudicazione della fornitura e prima della prima consegna dovrà consegnare le SCHEDE TECNICHE dei prodotti che devono avere almeno le seguenti caratteristiche:

La scheda tecnica deve essere più dettagliata possibile, riconducibile al prodotto oggetto della fornitura; possono essere utilizzate schede tecniche per "gruppi di prodotto" purché chiare, comprensibili ed esaustive di tutti i prodotti consegnati. Le indicazioni sulle schede tecniche e quelle presenti sugli imballi primari e/o secondari devono essere coerenti.

Le schede tecniche devono comprendere almeno i seguenti criteri:

- a) denominazione del prodotto
- b) elenco degli ingredienti con indicazione chiara degli allergeni presenti nel prodotto
- c) gli standard microbiologici applicabili: devono comunque essere sempre presenti criteri microbiologici se previsti dalle norme di legge ITA/UE e in ogni caso il riferimento ai limiti per i microrganismi patogeni.
- d) Gli standard chimico-fisici applicabili: devono comunque essere sempre presenti criteri chimico-fisici se previsti dalle norme di legge ITA/UE
- e) I criteri relativi ai contaminanti chimici e fisici applicabili (es. corpi estranei, radioattività, prodotti fitosanitari, ecc.): devono comunque essere sempre presenti criteri chimico-fisici se previsti dalle norme di legge ITA/UE
- f) le modalità di conservazione in confezione originale e, se prevista, dopo apertura del preimballo
- g) TMC o Scadenza del prodotto (la conservabilità del prodotto) sia in confezione originale che, se prevista, in seguito ad apertura del preimballo.

3. CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

I prodotti devono:

1. essere stati prodotti esclusivamente in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE 852/2004
2. essere di origine biologica

3.1 POMODORI PELATI BIOLOGICI

Devono essere ricavati direttamente dal frutto fresco, maturo, sano e ben lavato, di media grandezza, che non abbia subito manipolazioni prima dell'inscatolamento che non siano la scottatura e la pelatura.

I pelati non devono presentare aspetto, colore e sapore anormali, non devono contenere nelle loro

masse organismi animali o essere intaccati da organismi vegetali.

I pelati devono presentare colore rosso caratteristico del prodotto sano e maturo, avere odore e sapore caratteristici del pomodoro ed essere privi di odori e sapori estranei, essere privi di larve e di alterazioni di natura parassitaria costituite da macchie necrotiche di qualunque dimensione interessanti la polpa e non presentare in misura sensibile maculature di altra natura (parti depigmentata, residui di lesioni meccaniche o cicatrici di accrescimento) interessanti la parte superficiale del frutto ed essere esenti da marciumi interni lungo l'asse striale, devono essere privi di pelle, peduncoli, parti verdi, giallastre, frammenti di buccia, devono avere la consistenza del frutto fresco ben maturo sottoposto a scottatura, cioè essere morbidi ma non flaccidi.

Non devono essere addizionati di coloranti artificiali, antifermentativi, condimenti, acidi, metalli tossici.

I pomodori pelati devono essere ottenuti direttamente da pomodori selezionati delle varietà nazionali, con esclusione delle varietà ibride e transgeniche, lavorati e confezionati in Italia. Devono essere stati prodotti nella stessa annata o nella annata precedente rispetto a quella della consegna. Inoltre il peso sgocciolato per i pomodori pelati non deve risultare inferiore al 60% del peso netto.

Devono essere conformi sia per contenuto che per inscatolamento (qualità e tipo delle scatole usate) alla legislazione igienica e protezionistica vigente per la conservazione degli alimenti.

L'inscatolamento deve avvenire in recipienti da Kg. 2,550 netto di banda stagnata ermeticamente chiusi ed essere seguiti da preriscaldamento.

Le scatole dei pelati devono essere integri, senza tracce di ruggine, ammaccature, bombature, rigonfiamenti, fori, corrosioni, insudiciamenti e simili. La banda stagnata deve rispondere ai requisiti previsti dalla normativa vigente in materia e successive modifiche e/o integrazioni.

4. CONDIZIONI ALLA CONSEGNA

All'atto della consegna il fornitore dovrà garantire:

- tutte le confezioni devono essere etichettate in conformità alle leggi vigenti, le etichette devono essere tutte in lingua italiana, chiare e leggibili, non devono recare rischi per i prodotti, se a contatto con il prodotto il materiale deve essere idoneo al contatto alimentare; sulla confezione deve essere ben visibile, chiara e non ambigua la data di scadenza
- tutte le confezioni devono essere integre, prive di segni di manomissione, non devono essere presenti segni di sporcizia o infestazioni.
- che sui documenti di trasporto venga riportato, per ogni prodotto, il lotto al fine di favorire il sistema di tracciabilità
- Il trasporto deve essere eseguito in mezzi di trasporto idonei ed adeguati e non deve essere eseguito un trasporto promiscuo con merci non food.
- Scadenza residua alla consegna: 12 mesi.

LOTTO N. 14: PRODOTTI CONGELATI E SURGELATI

I prodotti surgelati o congelati, ittici e verdure dovranno rispettare i requisiti di seguito indicati e dovranno essere esenti da OGM

1. PREMESSA

Nella predisposizione del presente documento non sono stati citati i riferimenti legislativi specifici per i singoli prodotti alimentari oggetto dell'appalto, nonché quelli relativi al loro confezionamento, etichettatura, conservazione, trasporto, tracciabilità, ma si intende che tutte le norme in vigore e le successive modifiche e/o integrazioni devono essere rispettate per ogni singola derrata oggetto dell'appalto e per tutta la durata dello stesso.

Le derrate dovranno rispettare anche tutto quanto previsto dalla legislazione sugli allergeni e sugli OGM.

Non sono ammesse presenze di pietrischi, residui di legno, metalli, vetri, plastiche dure, ecc.

NOTA: per tutti i criteri non stabiliti dalla presente scheda faranno riferimento, in sede legale, i contenuti delle dichiarazioni e delle schede tecniche consegnate.

2. DOCUMENTAZIONE

Il fornitore dovrà presentare, in seguito ad aggiudicazione della fornitura e prima della prima consegna dovrà consegnare le SCHEDE TECNICHE dei prodotti che devono avere almeno le seguenti caratteristiche:

La scheda tecnica deve essere più dettagliata possibile, riconducibile al prodotto oggetto della fornitura; possono essere utilizzate schede tecniche per “gruppi di prodotto” purché chiare, comprensibili ed esaustive di tutti i prodotti consegnati. Le indicazioni sulle schede tecniche e quelle presenti sugli imballi primari e/o secondari devono essere coerenti.

Le schede tecniche devono comprendere almeno i seguenti criteri:

- o) denominazione del prodotto
- p) elenco degli ingredienti con indicazione chiara degli allergeni presenti nel prodotto
- q) gli standard microbiologici applicabili: devono comunque essere sempre presenti criteri microbiologici se previsti dalle norme di legge ITA/UE e in ogni caso il riferimento ai limiti per i microrganismi patogeni.
- r) Gli standard chimico-fisici applicabili: devono comunque essere sempre presenti criteri chimico-fisici se previsti dalle norme di legge ITA/UE
- s) I criteri relativi ai contaminanti chimici e fisici applicabili (es. corpi estranei, radioattività, prodotti fitosanitari, ecc.): devono comunque essere sempre presenti criteri chimico-fisici se previsti dalle norme di legge ITA/UE
- t) le modalità di conservazione in confezione originale e, se prevista, dopo apertura del preimballo
- u) TMC o Scadenza del prodotto (la conservabilità del prodotto) sia in confezione originale che, se prevista, in seguito ad apertura del preimballo.

3. CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

I prodotti devono essere stati prodotti esclusivamente in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE 852/2004

3.1 PESCE E VERDURE SURGELATE

Le confezioni dovranno essere rispondenti alle esigenze dell'Ente e potranno variare da quelle da kg. 2,5 a quelle di tipo grande (5 o 10 Kg.) e dovranno garantire la massima igienicità e conservabilità del prodotto.

Il prodotto fornito dovrà rispettare tutte le norme vigenti in materia di produzione e vendita di alimenti congelati e surgelati.

Sulla confezione deve essere riportato:

- la denominazione della ditta produttrice;
- la provenienza del prodotto (es. nostrano, Tailandia, ecc.);
- il peso netto espresso in grammi;
- il periodo di conservazione del prodotto;
- la percentuale della glassatura e relativa rispondenza del prodotto scongelato e sgocciolato al netto.

I prodotti dovranno avere tutti i requisiti e le caratteristiche dei prodotti freschi in precedenza indicati con le seguenti particolarità:

3.1.1 PESCE SURGELATO - caratteristiche dei prodotti:

- Dovrà trattarsi di prodotti di 1° qualità, opportunamente selezionati per peso, sviscerati e nettati.

- Il pesce deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.
- Il tessuto muscolare del pesce dovrà essere di colore chiaro ed esente da soffiature di colorito marrone per la formazione di metamioglobina; i grassi non dovranno aver subito fenomeni ossidativi ed i tessuti superficiali dovranno essere esenti da bruciature dovute alla congelazione.
- L'odore deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo aver portato il pesce ad una temperatura di 15/20° C.
- La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.
- La glassatura dovrà essere normale monostratificata e non dovrà superare il 20% del peso totale lordo; tale percentuale, da indicare sulle confezioni, non dovrà essere inclusa nel peso dichiarato. La percentuale di acqua di scongelamento, effettuato alla temperatura di +4° C per 24 ore, non dovrà superare il 20%.

Su ogni confezione dovrà essere indicato il peso netto, che dovrà corrispondere a quanto indicato in fattura.

- I filetti ed i tranci non devono presentare:
 - grumi di sangue;
 - pinne o residui di pinne;
 - residui di membrane/parete addominale;
 - colorazioni anomale;
 - attacchi parassitari.
- Deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante.
- I prodotti dovranno essere forniti in imballi conformi a quanto stabilito dalle disposizioni vigenti in materia e consegnati nel rispetto delle norme sui trasporti degli alimenti surgelati e congelati.
- Le confezioni dovranno riportare le indicazioni richieste e previste dalle vigenti leggi, ed in particolare recare all'esterno, in modo chiaro e facilmente leggibile, quanto segue:
 - la casa produttrice;
 - l'indicazione del lotto;
 - l'indicazione se surgelato;
 - la descrizione della qualità del prodotto;
 - il peso netto del contenuto, in Kg.;
 - le modalità relative alla conservazione del prodotto, con l'indicazione della temperatura e dell'attrezzatura richiesta;
 - il termine massimo di conservazione espresso con la dicitura *“da consumarsi preferibilmente entro il”*.

LE QUALITÀ DEI VARI PRODOTTI DOVRANNO CORRISPONDERE A: FILETTO DI PLATESSA – FILETTO DI MERLUZZO- CODA DI ROSPO - GAMBERETTI MEDI E SGUSCIATI – SEPIE- BASTONCINI DI FILETTO DI MERLUZZO PANATO – PALOMBO – VONGOLE SCGUSCIATE IN MATTONELLA – MERLUZZO PASTELLATO (VELE) –ECC.

3.1.2 ORTOFRUTTICOLI SURGELATI - caratteristiche dei prodotti:

Tutti i prodotti ortofrutticoli surgelati dovranno essere di prima o primissima qualità.

- Le materie prime destinate alla produzione di verdure surgelate devono corrispondere ai requisiti previsti dalle leggi speciali e generali vigenti in materia di alimenti ed essere, in ogni caso, sane ed in buone condizioni, atte a subire la surgelazione e tali che il prodotto finito risponda alle condizioni previste dalle norme di legge.
- Esse devono essere in stato di naturale freschezza e non aver subito processi di congelazione che non siano strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione.

- Le operazioni ed i trattamenti preliminari necessari alla surgelazione devono essere effettuati nel medesimo stabilimento, con la massima cura, nel più breve tempo ed in condizioni igieniche ottimali. Appena ultimate le operazioni ed i trattamenti preliminari, il prodotto da surgelare deve essere sottoposto, nel più breve tempo possibile, a trattamento termico di congelazione rapida ed al confezionamento.
- In particolare i prodotti da fornirsi devono:
 - essere perfettamente conservati, con assoluto rispetto della cosiddetta “catena del freddo” fino alla consegna;
 - essere privi di ogni residuo di fertilizzanti e antiparassitari;
 - presentare e conservare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie e cultivar richieste;
 - essere accuratamente puliti, mondati e tagliati;
 - essere esenti da fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti e malformazioni;
 - essere totalmente privi di corpi estranei, insetti o altri parassiti;
 - presentarsi non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati senza ghiaccio sulla superficie;
 - avere colore uniforme e tipico del prodotto maturo;
 - avere l’odore ed il sapore caratteristico del prodotto, con assenza di sapori estranei;
 - l’odore ed il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine; in particolare, nei prodotti forniti non devono rivelarsi odori estranei e/o di prodotto alterato;
 - la consistenza non deve essere legnosa ne il prodotto deve apparire spappolato;
 - il calo di peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

I prodotti devono essere posti in confezioni originali chiuse, cioè tali da garantire l’autenticità del prodotto contenuto e fatte in modo che non sia possibile la manomissione, senza che le confezioni stesse risultino alterate, e con data di produzione di facile lettura.

Le singole confezioni devono avere caratteristiche idonee ad assicurare durante i cicli di preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione il soddisfacimento delle seguenti condizioni:

1. proteggere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto;
2. proteggere il prodotto dalle contaminazioni batteriche o di altro genere;
3. impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità di gas;
4. non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

Tutti gli imballi dovranno corrispondere alle caratteristiche previste dalle vigenti disposizioni in materia.

LE QUALITÀ DEI VARI PRODOTTI DOVRANNO CORRISPONDERE A: SPINACI – BIETOLE – FAGIOLINI – PATATE PARISIENNE – PATATE A SPICCHI – PATATE A BASTONCINI PER FORNO - CAROTE A RONDELLE - ZUCCHINE DISCO – FIOR DI MINISTRONE – FUNGHI MISTI SURGELATI - PISELLI

Tutte le confezioni devono essere etichettate in conformità alle leggi vigenti ed i materiali di confezionamento devono essere conformi al contatto con prodotti alimentari.

3.1.3 BASE PER PIZZA PRECOTTA SURGELATA

La pizza deve essere realizzata con farina di grano tenero, acqua, lievito di birra, olio di oliva. L’impasto deve essere a doppia lievitazione, lunga lievitazione (oltre 24 ore). Gli impasti devono essere ad alta idratazione.

Devono avere il caratteristico aspetto artigianale e successivamente precotte direttamente sulla pietra refrattaria.

CONDIZIONI DELLE DERRATE ALIMENTARI ALLA CONSEGNA.

Tutti i generi alimentari confezionati e precofenzionati a lunga conservazione con stoccaggio a temperatura ambiente, al momento della consegna:

- 1) non dovranno risultare in prossimità della “scadenza” o del “termine minimo di conservazione” del prodotto stesso;

- 2) le confezioni dovranno essere integre e non ci dovranno essere segni di alterazione, di manipolazione, di modificazioni dello stato naturale, né di infestazione da insetti o parassiti o da altri agenti biologici, dovranno inoltre essere state conservate in luoghi freschi e asciutti;
- 3) dovranno garantire il mantenimento delle proprietà igieniche, organolettiche e nutrizionali.

Il fornitore dovrà garantire che i prodotti surgelati al momento della consegna siano ad una temperatura a cuore del prodotto uguale o minore di -18°C .

Le confezioni di pesce congelato o surgelato dovranno evidenziare in maniera chiara ed indelebile sull'etichetta il bollo CE della ditta produttrice, il numero del lotto e la data di scadenza. E dovranno essere etichette in conformità alle leggi vigenti.

LOTTO N. 15: BRESAOLA-PANCETTA-PROSCIUTTO COTTO

1. PREMESSA

Nella predisposizione del presente documento non sono stati citati i riferimenti legislativi specifici per i singoli prodotti alimentari oggetto dell'appalto, nonché quelli relativi al loro confezionamento, etichettatura, conservazione, trasporto, tracciabilità, ma si intende che tutte le norme in vigore e le successive modifiche e/o integrazioni devono essere rispettate per ogni singola derrata oggetto dell'appalto e per tutta la durata dello stesso.

Le derrate dovranno rispettare anche tutto quanto previsto dalla legislazione sugli allergeni e sugli OGM.

NOTA: per tutti i criteri non stabiliti dalla presente scheda faranno riferimento, in sede legale, i contenuti delle dichiarazioni e delle schede tecniche consegnate.

Le carni devono provenire da animali:

- a. nati, allevati e macellati in Italia;
- b. devono essere alimentati con mangimi di produzione italiana NON OGM

2. DOCUMENTAZIONE

Il fornitore dovrà presentare, in seguito ad aggiudicazione della fornitura e prima della prima consegna dovrà consegnare le SCHEDE TECNICHE dei prodotti che devono avere almeno le seguenti caratteristiche:

La scheda tecnica deve essere più dettagliata possibile, riconducibile al prodotto oggetto della fornitura; possono essere utilizzate schede tecniche per "gruppi di prodotto" purché chiare, comprensibili ed esaustive di tutti i prodotti consegnati. Le indicazioni sulle schede tecniche e quelle presenti sugli imballi primari e/o secondari devono essere coerenti.

Le schede tecniche devono comprendere almeno i seguenti criteri:

- a) denominazione del prodotto
- b) elenco degli ingredienti con indicazione chiara degli allergeni presenti nel prodotto
- c) gli standard microbiologici applicabili: devono comunque essere sempre presenti criteri microbiologici se previsti dalle norme di legge ITA/UE e in ogni caso il riferimento ai limiti per i microrganismi patogeni.
- d) Gli standard chimico-fisici applicabili: devono comunque essere sempre presenti criteri chimico-fisici se previsti dalle norme di legge ITA/UE
- e) I criteri relativi ai contaminanti chimici e fisici applicabili (es. corpi estranei, radioattività, inibenti, ecc.): devono comunque essere sempre presenti criteri chimico-fisici se previsti dalle norme di legge ITA/UE
- f) le modalità di conservazione in confezione originale e, se prevista, dopo apertura del preimballo
- g) TMC o Scadenza del prodotto (la conservabilità del prodotto) sia in confezione originale che in seguito ad apertura del preimballo

3. CARATTERISTICHE DELLE CARNI

Prosciutto cotto, bresaola e pancetta devono essere state prodotte con carni provenienti da:

3. da animali nati, allevati e macellati in Italia
4. gli animali devono essere stati alimentati con mangime NON OGM
5. essere stati macellati e sezionati esclusivamente in macelli riconosciuti ai sensi del Reg. CE 853/2004.

3.1 COSCIA COTTA (prosciutto cotto)

Di prima qualità, di gusto gradevole, dovrà essere di fresca stagione e cottura, di peso non inferiore a 5 kg., in confezione fuori scatola,

Deve essere ottenuto da coscio magro di suino nato, allevato e macellato in Italia. Deve essere lavorato fresco, non congelato, privo di infiltrazioni di grasso e strato di lardo di pochi millimetri. Il peso del prosciutto finito deve aggirarsi intorno a 7/10kg, deve essere rivestito solo parzialmente della propria cotenna. Deve apparire: di aspetto asciutto e morbido, di colorito rosa, di odore gradevole al taglio deve risultare compatto, privo di sacche di gelatina. Le dosi di sale, di aromi e degli additivi consentiti per legge (sono vietati qualsiasi additivo non consentito tipo polifosfati aggiunti, caseinati) dovranno essere equilibrate al fine di mantenere la fragranza del prodotto e la morbidezza del gusto. In particolare non sono ammessi: lattosio, caseinati, glutammati, benzoati, biossido di zolfo e proteine della soia.

Il prodotto non deve altresì contenere sostanze che possono ingenerare intolleranze alimentari e ingredienti contenenti O.G.M. L'umidità massima consentita è del 68%.

Deve essere confezionato sottovuoto e o ad atmosfera modificata deve essere integro.

Le confezioni non devono presentare peli o corpi estranei di varia natura, in particolare metallici (aghi, lame, ecc), parti di ossa, infestanti. Le confezioni sottovuoto non devono presentare grosse quantità di liquido da trasudazione all'interno della confezione e non devono avere difetti tipici di cattivo confezionamento o conservazione.

Il trasporto deve essere eseguito in mezzi di trasporto idonei ed adeguati e non deve essere eseguito un trasporto promiscuo con merci non food.

La data di scadenza deve garantire un tempo minimo residuo dopo la consegna di 1 (uno) mese.

3.2 BRESAOLA

La bresaola deve essere di prima qualità ottenuta dal sezionamento della coscia di manzo ricavata dalla punta d'anca intera o di fesa, di tipo I.G.P e deve essere accompagnata da idonea documentazione in merito.

La carne deve presentarsi di un colore rosso brillante uniforme, con un bordo scuro appena accennato, deve risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura; la parte grassa deve risultare sotto forma di sottilissime striature, deve essere bianca.

Deve avere un profumo delicato e leggermente aromatico ed un giusto grado di stagionatura. La consistenza deve essere soda ed elastica (senza zone di rammollimento) e il sapore gradevole mai acido, da moderatamente sapido a dolce. Non deve presentare difetti tipici del prodotto stagionato, deve avere subito un processo di stagionatura non inferiore ai 30 giorni;

E' vietato l'utilizzo di qualsiasi additivo non consentito.

Le confezioni non devono presentare peli o corpi estranei di varia natura, in particolare metallici (lame, ecc), parti di ossa, infestanti. Le confezioni sottovuoto non devono presentare grosse quantità di liquido da trasudazione all'interno della confezione e non devono avere difetti tipici di cattivo confezionamento o conservazione.

Il trasporto deve essere eseguito in mezzi di trasporto idonei ed adeguati e non deve essere eseguito un trasporto promiscuo con merci non food.

La data di scadenza deve garantire un tempo minimo residuo dopo la consegna di 1 (uno) mese

3.3 PANCETTA

Con questo termine si intende quella parte del suino costituita dai tessuti della regione addominale

che comprendono cotenna, grasso, parti del muscolo. La pancetta di suino deve essere del tipo rifilata e privata della cotenna, salata e aromatizzata a secco; insaccata in budello cellulosico, asciugata e stagionata per minimo 45 giorni. Il prodotto deve avere un colore rosso caratteristico per la parte magra con venature bianche per la parte grassa. L'odore deve essere gradevole, fragrante, tipico della carne stagionata ed il sapore sapido, leggermente speziato, consistenza morbida e compatta.

Le confezioni non devono presentare peli o corpi estranei di varia natura, in particolare metallici (aghi, lame, ecc), parti di ossa, infestanti. Le confezioni sottovuoto non devono presentare grosse quantità di liquido da trasudazione all'interno della confezione e non devono avere difetti tipici di cattivo confezionamento o conservazione.

Il trasporto deve essere eseguito in mezzi di trasporto idonei ed adeguati e non deve essere eseguito un trasporto promiscuo con merci non food.

4. CONDIZIONI ALLA CONSEGNA

All'atto della consegna il fornitore dovrà garantire che:

- i prodotti devono essere trasportati ad una temperatura interna inferiore o pari a: + 4°C. Tale temperatura massima dovrà essere rispettata fino al momento della consegna della merce.
- tutte le confezioni devono essere etichettate in conformità alle leggi vigenti, le etichette devono essere tutte in lingua italiana, chiare e leggibili, non devono recare rischi per i prodotti, se a contatto con il prodotto il materiale deve essere idoneo al contatto alimentare; sulla confezione deve essere ben visibile, chiara e non ambigua la data di scadenza
- tutte le confezioni devono essere integre, prive di segni di manomissione, non devono essere presenti segni di sporcizia o infestazioni.
- che sui documenti di trasporto venga riportato, per ogni prodotto, il lotto al fine di favorire il sistema di tracciabilità
- la data di scadenza deve garantire un tempo minimo residuo dopo la consegna di 1 (uno) mese.

LOTTO N. 16: PROSCIUTTO CRUDO NOSTRANO CON OSSO STAGIONATO

1. PREMESSA

Nella predisposizione del presente documento non sono stati citati i riferimenti legislativi specifici per i singoli prodotti alimentari oggetto dell'appalto, nonché quelli relativi al loro confezionamento, etichettatura, conservazione, trasporto, tracciabilità, ma si intende che tutte le norme in vigore e le successive modifiche e/o integrazioni devono essere rispettate per ogni singola derrata oggetto dell'appalto e per tutta la durata dello stesso.

Le derrate dovranno rispettare anche tutto quanto previsto dalla legislazione sugli allergeni e sugli OGM.

NOTA: per tutti i criteri non stabiliti dalla presente scheda faranno riferimento, in sede legale, i contenuti delle dichiarazioni e delle schede tecniche consegnate.

2. DOCUMENTAZIONE

Il fornitore dovrà presentare, in seguito ad aggiudicazione della fornitura e prima della prima consegna dovrà consegnare le SCHEDE TECNICHE dei prodotti che devono avere almeno le seguenti caratteristiche:

La scheda tecnica deve essere più dettagliata possibile, riconducibile al prodotto oggetto della fornitura; possono essere utilizzate schede tecniche per "gruppi di prodotto" purché chiare, comprensibili ed esaustive di tutti i prodotti consegnati. Le indicazioni sulle schede tecniche e quelle presenti sugli imballi primari e/o secondari devono essere coerenti.

Le schede tecniche devono comprendere almeno i seguenti criteri:

- h) denominazione del prodotto
- i) elenco degli ingredienti con indicazione chiara degli allergeni presenti nel prodotto
- j) gli standard microbiologici applicabili: devono comunque essere sempre presenti criteri microbiologici se previsti dalle norme di legge ITA/UE e in ogni caso il riferimento ai limiti per i microrganismi patogeni.
- k) Gli standard chimico-fisici applicabili: devono comunque essere sempre presenti criteri chimico-fisici se previsti dalle norme di legge ITA/UE
- l) I criteri relativi ai contaminanti chimici e fisici applicabili (es. corpi estranei, radioattività, inibenti, ecc.): devono comunque essere sempre presenti criteri chimico-fisici se previsti dalle norme di legge ITA/UE
- m) le modalità di conservazione in confezione originale e, se prevista, dopo apertura del preimballo
- n) TMC o Scadenza del prodotto (la conservabilità del prodotto) sia in confezione originale che in seguito ad apertura del preimballo

3. CARATTERISTICHE DELLE CARNI

Il prosciutto crudo nostrano con osso stagionato deve provenire da:

6. da maiali nati, allevati e macellati nella Regione Marche
7. gli animali devono essere stati alimentati con mangime NON OGM
8. essere stati macellati e sezionati esclusivamente in macelli riconosciuti ai sensi del Reg. CE 853/2004.

3.1 - PROSCIUTTO CRUDO NOSTRANO CON OSSO STAGIONATO (disossato)

Il prosciutto deve provenire fasi di produzione che hanno le caratteristiche di "Regionalità" riferite alla Regione Marche.

Quindi in particolare:

- prodotto con metodo di stagionatura e relativo periodo di stagionatura secondo le tradizioni locali, comunque non inferiore ad un (1) anno.
- per "produzione regionale" si intende che dalla fase di salagione della coscia cruda di suino nato allevato e macellato nella Marche, ivi comprese tutte le fasi intermedie (riposo, lavaggio, asciugatura, ecc.) fino alla fase finale di stagionatura compresa, devono essere effettuati in stabilimenti ubicati esclusivamente nella Regione Marche, secondo metodi e periodi tipici della tradizione marchigiana.
- I prosciutti non devono contenere conservanti né coloranti aggiunti, in quanto gli ingredienti della tradizione marchigiana sono solo: carne di suino, sale ed aromi naturali.
- Le cosce fresche utilizzate non devono subire, tranne la refrigerazione, alcun trattamento di conservazione, ivi compresa la congelazione; per refrigerazione si intende che le cosce devono essere conservate, nelle fasi di deposito e trasporto, ad una temperatura interna tra -1 C° e +4 C°
- Il prodotto stagionato si attiene alle seguenti caratteristiche chimiche a) umidità : max. 65%; b) indice di proteolisi : max. 30%; c) proteine : min. 20%
- Caratteristiche organolettiche Aspetto al taglio: la fetta si presenta compatta omogenea e di colore rosso rubino, Odore: gradevole, di stagionato Sapore: delicato e leggermente speziato, la persistenza aromatica è buona e la salatura equilibrata Aspetto del grasso: sodo e bianco rosato
- I prosciutti devono essere identificati mediante fascetta, sigillo o etichetta che indichi: la sede dello stabilimento di produzione (come sopra specificato), nome e ragione sociale del produttore, ingredienti in ordine decrescente, data e lotto di produzione, numero di riconoscimento "CE" marchiato a fuoco sulla cotenna che deve rimanere ben visibile nei prosciutti consegnati alla cucina.
- Forma esteriore: tondeggiante, a coscio di pollo, privo della parte distale.
- Peso minimo: kg. 8,5

- Colore a taglio: caratteristico tra il rosa ed il rosso, inframezzato in scarsa misura, dal bianco puro delle parti grasse.
- Aroma e sapore: carne di sapore delicato e dolce, cioè poco salata e di aroma fragrante e caratteristico del prodotto locale, esente da filetti esterni ed interni.
- La ditta provvederà alla disossatura prima della consegna (max. 10 giorni prima). Sulla confezione esterna del prosciutto, applicata dopo la disossatura, deve rimanere ben visibile l'etichetta apposta dallo stabilimento che effettua l'operazione, con la relativa data di lavorazione. Tale operazione è a totale carico ed onere del fornitore.

Le confezioni non devono presentare peli o corpi estranei di varia natura, in particolare metallici (aghi, lame, ecc), parti di ossa, infestanti. Le confezioni sottovuoto non devono presentare grosse quantità di liquido da trasudazione all'interno della confezione e non devono avere difetti tipici di cattivo confezionamento o conservazione.

Il trasporto deve essere eseguito in mezzi di trasporto idonei ed adeguati e non deve essere eseguito un trasporto promiscuo con merci non food.

La data di scadenza deve garantire un tempo minimo residuo dopo la consegna di almeno 3 (tre) mesi.

4. CONDIZIONI ALLA CONSEGNA

All'atto della consegna il fornitore dovrà garantire:

- che i prosciutti crudi siano consegnati ad una temperatura interna di massimo: + 8°
- Tale temperatura massima dovrà essere rispettata fino al momento della consegna della merce.
- tutte le confezioni devono essere etichettate in conformità alle leggi vigenti, le etichette devono essere tutte in lingua italiana, chiare e leggibili, non devono recare rischi per i prodotti, se a contatto con il prodotto il materiale deve essere idoneo al contatto alimentare; sulla confezione deve essere ben visibile, chiara e non ambigua la data di scadenza
- la data di scadenza deve garantire un tempo minimo residuo dopo la consegna di 6 mesi.
- tutte le confezioni devono essere integre, prive di segni di manomissione, non devono essere presenti segni di sporcizia o infestazioni.
- che sui documenti di trasporto venga riportato, per ogni prodotto, il lotto al fine di favorire il sistema di tracciabilità

LOTTO N. 17: BEVANDE ED ALCOLICI

1. PREMESSA

Nella predisposizione del presente documento non sono stati citati i riferimenti legislativi specifici per i singoli prodotti alimentari oggetto dell'appalto, nonché quelli relativi al loro confezionamento, etichettatura, conservazione, trasporto, tracciabilità, ma si intende che tutte le norme in vigore e le successive modifiche e/o integrazioni devono essere rispettate per ogni singola derrata oggetto dell'appalto e per tutta la durata dello stesso.

Le derrate dovranno rispettare anche tutto quanto previsto dalla legislazione sugli allergeni e sugli OGM.

Non sono ammesse presenze di pietrischi, residui di legno, metalli, vetri, plastiche dure, ecc.

NOTA: per tutti i criteri non stabiliti dalla presente scheda faranno riferimento, in sede legale, i contenuti delle dichiarazioni e delle schede tecniche consegnate.

2. DOCUMENTAZIONE

Il fornitore dovrà presentare, in seguito ad aggiudicazione della fornitura e prima della prima

consegna dovrà consegnare le SCHEDE TECNICHE dei prodotti che devono avere almeno le seguenti caratteristiche:

La scheda tecnica deve essere più dettagliata possibile, riconducibile al prodotto oggetto della fornitura; possono essere utilizzate schede tecniche per “gruppi di prodotto” purché chiare, comprensibili ed esaustive di tutti i prodotti consegnati. Le indicazioni sulle schede tecniche e quelle presenti sugli imballi primari e/o secondari devono essere coerenti.

Le schede tecniche devono comprendere almeno i seguenti criteri:

- o) denominazione del prodotto
- p) elenco degli ingredienti con indicazione chiara degli allergeni presenti nel prodotto
- q) gli standard microbiologici applicabili: devono comunque essere sempre presenti criteri microbiologici se previsti dalle norme di legge ITA/UE e in ogni caso il riferimento ai limiti per i microrganismi patogeni.
- r) Gli standard chimico-fisici applicabili: devono comunque essere sempre presenti criteri chimico-fisici se previsti dalle norme di legge ITA/UE
- s) I criteri relativi ai contaminanti chimici e fisici applicabili (es. corpi estranei, radioattività, prodotti fitosanitari, ecc.): devono comunque essere sempre presenti criteri chimico-fisici se previsti dalle norme di legge ITA/UE
- t) le modalità di conservazione in confezione originale e, se prevista, dopo apertura del preimballo
- u) TMC o Scadenza del prodotto (la conservabilità del prodotto) sia in confezione originale che, se prevista, in seguito ad apertura del preimballo.
- v)

3. CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

I prodotti devono:

- 9. essere stati prodotti esclusivamente in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE 852/2004

BEVANDE E ALCOLICI

3.1 VINO BIANCO

Il vino da tavola dovrà essere di buona qualità, limpido e privo di deposito al fondo, stabile, di sapore asciutto, di acidità equilibrata, esente da difetti (odore di feccia, di muffa) o malattie (fioretta, spunto, girato, filante, ecc.) con caratteristiche corrispondenti alle vigenti disposizioni in materia.

Deve essere di colore giallo paglierino.

Opzione (a richiesta dell'Ente): Vino rosso: deve essere di colore rosso rubino, di giusta tannicità .

Confezioni in contenitori tipo "brik" da un litro esclusivamente in plastica o simile. Non sono ammessi contenitori in vetro.

La data di scadenza deve garantire un tempo minimo residuo dopo la consegna di 3 mesi.

3.2 ACQUA MINERALE

Confezionata in contenitori di plastica (PET) da lt. 1,5, con caratteristiche di buona acqua da tavola secondo le vigenti disposizioni di legge e senza odori e sapori anomali.

La data di scadenza deve garantire un tempo minimo residuo dopo la consegna di 3 mesi.

4. CONDIZIONI ALLA CONSEGNA

All'atto della consegna il fornitore dovrà garantire:

- tutte le confezioni devono essere etichettate in conformità alle leggi vigenti, le etichette devono essere tutte in lingua italiana, chiare e leggibili, non devono recare rischi per i prodotti, se a contatto con il prodotto il materiale deve essere idoneo al contatto alimentare; sulla confezione deve essere ben visibile, chiara e non ambigua la data di scadenza
- tutte le confezioni devono essere integre, prive di segni di manomissione, non devono essere

- presenti segni di sporcizia o infestazioni.
- che sui documenti di trasporto venga riportato, per ogni prodotto, il lotto al fine di favorire il sistema di tracciabilità
- Il trasporto deve essere eseguito in mezzi di trasporto idonei ed adeguati e non deve essere eseguito un trasporto promiscuo con merci non food.

LOTTO N. 18: PRODOTTI SENZA GLUTINE E DIETETICI PER DIETE SPECIALI

1. PREMESSA

I prodotti devono essere classificati, in conformità alla normativa vigente, come Senza Glutine.

Le derrate dovranno rispettare anche tutto quanto previsto dalla legislazione sugli allergeni e sugli OGM.

NOTA: per tutti i criteri non stabiliti dalla presente scheda faranno riferimento, in sede legale, i contenuti delle dichiarazioni e delle schede tecniche consegnate.

2. DOCUMENTAZIONE

Il fornitore all'atto dell'offerta dovrà presentare, in seguito ad aggiudicazione della fornitura e prima della prima consegna dovrà consegnare le SCHEDE TECNICHE dei prodotti che devono avere almeno le seguenti caratteristiche:

La scheda tecnica deve essere più dettagliata possibile, riconducibile al prodotto oggetto della fornitura; possono essere utilizzate schede tecniche per "gruppi di prodotto" purché chiare, comprensibili ed esaustive di tutti i prodotti consegnati. Le indicazioni sulle schede tecniche e quelle presenti sugli imballi primari e/o secondari devono essere coerenti.

Le schede tecniche devono comprendere almeno i seguenti criteri:

- v) denominazione del prodotto
- w) elenco degli ingredienti con indicazione chiara degli allergeni presenti nel prodotto
- x) gli standard microbiologici applicabili: devono comunque essere sempre presenti criteri microbiologici se previsti dalle norme di legge ITA/UE e in ogni caso il riferimento ai limiti per i microrganismi patogeni.
- y) Gli standard chimico-fisici applicabili: devono comunque essere sempre presenti criteri chimico-fisici se previsti dalle norme di legge ITA/UE
- z) I criteri relativi ai contaminanti chimici e fisici applicabili (es. corpi estranei, radioattività, prodotti fitosanitari, ecc.): devono comunque essere sempre presenti criteri chimico-fisici se previsti dalle norme di legge ITA/UE
- aa) le modalità di conservazione in confezione originale e, se prevista, dopo apertura del preimballo
- bb) TMC o Scadenza del prodotto (la conservabilità del prodotto) sia in confezione originale che, se prevista, in seguito ad apertura del preimballo.

3. CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

I prodotti devono:

- 4. essere stati prodotti esclusivamente in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE 852/2004
- 5. Essere stati prodotti in conformità REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) N. 828/2014 DELLA COMMISSIONE del 30 luglio 2014 relativo alle prescrizioni riguardanti l'informazione dei consumatori sull'assenza di glutine o sulla sua presenza in misura ridotta negli alimenti

4. CONDIZIONI ALLA CONSEGNA

All'atto della consegna il fornitore dovrà garantire:

- tutte le confezioni devono essere etichettate in conformità alle leggi vigenti, le etichette devono essere tutte in lingua italiana, chiare e leggibili, non devono recare rischi per i prodotti, se a contatto con il prodotto il materiale deve essere idoneo al contatto alimentare; sulla confezione deve essere ben visibile, chiara e non ambigua la data di scadenza
- tutte le confezioni devono essere integre, prive di segni di manomissione, non devono essere presenti segni di sporcizia o infestazioni.
- che sui documenti di trasporto venga riportato, per ogni prodotto, il lotto al fine di favorire il sistema di tracciabilità
- Il trasporto deve essere eseguito in mezzi di trasporto idonei ed adeguati e non deve essere eseguito un trasporto promiscuo con merci non food.
- Data di scadenza residua alla consegna: minimo 45 gg.

LOTTO N. 19: MATERIALE VARIO PER LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

1. sacchetti e vaschette (varie dimensioni) per surgelazione e/o conservazione - 2. pellicola trasparente - 3. foglio di alluminio - ecc.

Questi prodotti devono essere offerti in formati "risparmio" e rigorosamente rispondenti alle vigenti disposizioni di legge sui materiali per alimenti.