



Allegato 1

PROCEDURA NEGOZIATA AI SENSI DELL'ART. 1, COMMA 2 LETT. B), DEL D.L. 76/2020, FINALIZZATA ALLA SOTTOSCRIZIONE DI ACCORDO QUADRO DI CUI ALL'ART. 54 DEL D.LGS. 50/2016, PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI - LOTTO 1 (CIG 92963663E9) FORNITURA DI PASTA E GENERI ALIMENTARI VARI, DI FORMAGGI, LATTE E UOVA, DI CARNI BOVINE E SUINE, SALUMI E POLLAME; LOTTO 2 (CIG 9297982978) FORNITURA DI BEVANDE

CRITERI GENERALI

1. Tutti i prodotti oggetto del presente capitolato devono essere conformi alle normative vigenti per quanto riguarda: la produzione, il confezionamento, l'imballaggio, i materiali di imballaggio, l'etichettatura, lo stoccaggio, il trasporto e devono possedere caratteristiche qualitative, igienico sanitarie e merceologiche conformi alle norme nazionali e comunitarie.
In particolare, gli imballaggi dovranno rispondere a quanto stabilito nel "Programma per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare" - approvato con deliberazione della Giunta provinciale n. 618 del 5 aprile 2013 e aggiornato con successiva deliberazione n. 27 del 20 gennaio 2017. L'affidatario dovrà garantire che ogni imballaggio (primario, secondario e terziario) utilizzato risponda ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:
 - UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio;
 - UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione-Prevenzione per riduzione alla fonte;
 - UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo;
 - UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali;
 - UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo;
 - UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione - Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%.
In relazione al contenuto di riciclato, si presume conforme l'imballaggio che riporta tale indicazione minima di contenuto di riciclato, fornita in conformità alla norma UNI EN ISO 14021 "Asserzioni Ambientali Autodichiarate" (ad esempio attraverso il simbolo del ciclo di Mobius) o fornita in base alla norma UNI EN ISO 14024 "Etichettatura ambientale di tipo I" o con un sistema di etichettatura certificato da parte terza (esempio "Plastica Seconda Vita" ed equivalenti).
2. Ogni prodotto deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine. I valori devono essere conformi al Reg. CE 2073/05 e s.m.i.
3. In caso di comprovati motivi, l'Amministrazione si riserva la facoltà di escludere dalla fornitura prodotti provenienti da mercati in cui si siano verificati problemi che compromettano o possano compromettere la salute pubblica.
4. Non sono ammesse forniture di prodotti o prodotti le cui materie prime abbiano origine transgenica o siano stati sottoposti a trattamenti transgenici (OGM). Non è ammesso il trattamento con radiazioni ionizzanti.
5. L'impiego di additivi deve essere conforme alla normativa vigente. Per quanto riguarda l'utilizzo di sostanze coloranti o aromatizzanti si dovrà dare la preferenza a coloranti naturali ed aromi naturali.



Allegato 1

6. Le derrate alimentari oggetto del presente capitolato dovranno essere fornite in confezioni integre, esenti da sporcizia superficiale e calibrate per peso e/o numero di pezzi alle esigenze delle cucine. Dovrà essere posta particolare attenzione affinché gli imballaggi siano costituiti da materiale smaltibile e/o riciclabile nel massimo rispetto dell'ambiente e chiaramente riconoscibili al fine della raccolta differenziata dei rifiuti. Gli imballi dovranno essere puliti, asciutti, senza alterazioni manifeste, costruiti a regola d'arte di modo da assicurare, in tutte le fasi del trasporto fino alla consegna, la perfetta conservazione dei prodotti contenuti e una corretta protezione dagli infestanti esterni. Le carte od altri materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio dovranno essere sempre puliti e nuovi. Eventuali diciture dovranno essere stampate sulla parte non a contatto del prodotto.
7. Nel caso di prodotti confezionati la shelf life residua alla consegna deve essere pari almeno al 70%. Shelf life inferiori saranno ammesse solo se giustificate da cause di forza maggiore e comunque il periodo di vita residua alla consegna dovrà essere sufficiente alle necessità della struttura richiedente.

Tabella shelf life minima residua dei prodotti al momento della consegna alle strutture (data di scadenza /data di consegna): Alimento	Shelf life al momento della consegna
latti fermentati, latte UHT, ricotta, formaggi molli	vita commerciale residua almeno del 70%
stracchino, crescenza	vita commerciale residua almeno del 70%
mozzarella	almeno 12 giorni prima della scadenza
burro	vita commerciale residua almeno del 60%
yogurt	almeno 25 giorni prima della scadenza
carni fresche	vita commerciale residua almeno del 80%
paste alimentari, riso, farine	vita commerciale residua almeno del 75%
insaccati, salumi	vita commerciale residua almeno del 60%
prodotti confezionati a lunga conservazione (biscotti, cracker, legumi secchi, olio extra vergine di oliva, cereali, miele), prodotti in scatola, acqua oligominerale	vita commerciale residua almeno del 50% il miele, l'olio extra vergine di oliva, i pomodori pelati e la passata di pomodoro devono essere della stessa annata di produzione
uova e ovoprodotti	vita commerciale residua almeno dell'80%

8. Per tutta la durata dell'appalto, l'aggiudicatario dovrà fornire i prodotti corrispondenti, per qualità e tipo, a quelli offerti in gara.
9. Nel caso di indisponibilità temporanea o definitiva di uno o più prodotti offerti in sede di gara, l'aggiudicatario dovrà darne comunicazione all'Amministrazione motivandone le cause. Potrà chiedere la sostituzione del prodotto indisponibile inviando, ove presente, la scheda tecnica del nuovo prodotto, in anticipo rispetto alla consegna purché questo sia in possesso dei requisiti previsti dal capitolato ed offerti in sede di gara. I nuovi prodotti dovranno comunque essere autorizzati dal direttore dell'esecuzione del contratto o suo incaricato. Saranno a carico dell'aggiudicatario i costi di eventuali analisi a cui, a giudizio insindacabile dell'Amministrazione verranno sottoposti i nuovi prodotti.
10. Anche l'Amministrazione potrà chiedere la sostituzione di prodotti aggiudicati qualora siano sopraggiunte particolari problematiche inerenti alla sicurezza alimentare o l'organizzazione dei servizi.
11. In tutti i casi in cui la sostituzione con prodotti di uguale qualità venga richiesta ai sensi dei due punti precedenti l'aggiudicatario non potrà richiedere alcun adeguamento economico rispetto alla propria offerta presentata in sede di gara.



Allegato 1

12. **L'Amministrazione si riserva la facoltà di richiedere la fornitura di ulteriori prodotti, rispetto a quelli richiesti/offerti in gara previa valutazione della relativa scheda tecnica e della spesa.**
13. Tutte le specifiche relative ai prodotti indicate nel presente allegato sono volte a garantire il livello qualitativo delle derrate alimentari impiegate nel servizio di ristorazione che l'Amministrazione eroga ai propri ospiti e nella mensa aziendale senza in alcun modo voler identificare prodotti specifici (fatti salvi quelli esplicitamente indicati), produttori o commercializzatori.



Allegato 1

LOTTO 1 - PASTA E GENERI ALIMENTARI VARI - CIG 92963663E9

Pasta:

La pasta alimentare considerata consiste in:

- A) Pasta di semola di grano duro e pasta di mais al Kg, in formati diversi: per esempio spaghetti varie misure-alfabeto-celentani- farfalline- stelline-anellini-ditalini rigati- chifferi-mezze maniche rigate-sedanini rigati-pipe rigate- -tortiglioni- fusilli- mezze penne rigati- penne rigate –pennette rigate- farfalle- orecchiette-capelli d'angelo (o nidi) – risone;
- B) Pasta all'uovo al Kg, in formati diversi: tagliolini-fettuccine-tagliatelline-tagliatelle-tortelloni di ricotta e spinaci- tortellini di carne;
- C) fettuccine agli spinaci;
- D) gnocchi di patate e di zucca;

La pasta deve essere consegnata essiccata e in perfetto stato di conservazione, dovrà avere colore giallo ambrato omogeneo, odore e sapori gradevoli. Dovrà essere priva di farine estranee, coloranti e sostanze atte a conferire artificialmente elasticità e resistenza alla cottura.

Non dovrà presentarsi frantumata, alterata e avariata.

Dovrà essere immune da parassiti, animali e/o vegetali.

Rimossa, non dovrà lasciare cadere polvere o farina.

In particolare, la pasta "di semola di grano duro" dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- acqua: max 12,50%;
- acidità in gradi, su 100 parti di sostanza secca: max 4;
- generi, su 100 parti di sostanza secca: min. 0,70 - max 0,90;
- cellulosa c.s.: min. 0,20 - max 0,45;
- sostanze azotate c.s.: 10,50;

La pasta di "mais" formato pastasciutta dovrà essere composta al 100% da farina di mais e biologica;

La pastina senza glutine per persone affette da celiachia –formato minestra;

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

- umidità max: 12,50%;
- acidità max in gradi su 100 parti di sostanza secca: 5;
- generi su 100 parti di sostanza secca: min. 0,85 - max 1,10;
- cellulosa c.s.: min. 0,20 - max 0,45;
- sostanze azotate c.s.: 12,50;

Gli gnocchi freschi di patate devono essere privi di conservanti e avere un contenuto minimo di patata pari all'80% e il restante 20% deve essere composto di prodotti naturali (es. uova , farina di grano tenero etc...);



Allegato 1

Gli gnocchi freschi di zucca devono essere privi di conservanti e avere un contenuto di zucca minimo pari al 30% e il restante 70% deve essere composto di prodotti naturali (es. patate, uova, farina di grano tenero etc...);

Il peso e il volume della pasta dovranno aumentare sensibilmente durante la cottura: sottoposta alla "prova di cottura" (50 gr. di pasta fatti bollire per 15 minuti in cc. 500 di acqua contenenti gr. 2,50 di sale) la pasta non dovrà presentarsi né spappolata, né spaccata; l'acqua di cottura non dovrà essere né torbida né lattiginosa.

N.B.: Gli involucri della pasta dovranno recare, in lingua italiana, il nome o la ragione sociale della ditta produttrice, la sua sede, la sede dello stabilimento, la denominazione e il tipo di pasta, il peso netto, sul quale a norma della L. 04.07.1967, n. 580, sarà tollerata una differenza max. del 2%.

Generi alimentari vari:

I prodotti offerti dovranno essere di ottima qualità e conservati nei modi previsti dalla vigente normativa, nonché adatti alle esigenze e ai consumi dell'Istituto.

In particolare:

Il pesto deve essere composto necessariamente dei seguenti ingredienti (il pesto da 1kg. dovrà essere biologico):

- 1) minimo dal 33% di basilico;
- 2) minimo 25% da olio evo o di girasole;
- 3) grana o parmigiano in percentuale variabile;
- 4) pecorino in percentuale variabile;
- 5) pinoli in percentuale variabile.

La polenta pronta gialla deve essere senza conservanti, composta dai seguenti ingredienti:

- 1) acqua;
- 2) farina di mais;
- 3) sale;
- 4) correttore di acidità: acido citrico.

Il filone con uva sultanina è costituito orientativamente dai seguenti ingredienti: farina di grano tenero tipo 0, uva sultanina, acqua, zucchero, margarina vegetale, lievito naturale, uova, burro, etc.;

Lo Strudel di mele è costituito orientativamente dai seguenti ingredienti: (per la pasta) farina di grano tenero tipo "0", margarina vegetale, zucchero, acqua, uova, burro, lievito naturale, lievito di birra, etc.; (per il ripieno) sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, mela a cubetti, uva sultanina, etc.

La torta Paradiso/Margherita è costituita orientativamente dai seguenti ingredienti: farina di frumento, zucchero, olio di colza, uova, etc.;

Rotolo dolce al cacao: rotolo a base di pan di spagna farcito con crema al cacao magro, ricoperto con copertura al cacao magro e latte magro e scagliette di cioccolato;

Rotolo dolce al cappuccino: rotolo a base di pan di spagna farcita con crema al caffè, latte e copertura al cacao, decorato con cioccolato bianco. Prodotto dolciario da forno farcito al gusto cappuccino;



Allegato 1

Tortina Roll nocciola: rotolo farcito alla nocciola. Prodotto dolciario da forno con farcitura alla nocciola. A base di pan di spagna farcito con crema alla nocciola, decorato superficialmente con copertura al cacao magro.

Coppa alla panna: dessert di latte gusto cacao con panna. Ingredienti base: latte parzialmente scremato, siero di latte, panna, zucchero, cacao magro. Senza conservanti aggiunti.

Panna cotta gianduja, caffè e caramello: Dessert a base di panna.

Snack al latte: Prodotto dolciario da forno con farcitura al latte. Ingredienti: zucchero, farina di frumento, uova fresche; oli vegetali, latte, etc.

Trancetto albicocca: prodotto dolciario da forno con farcitura all'albicocca. Merendina base di Pan di Spagna con farcitura all'albicocca.

Trancetto al cacao: merendina a base di pan di spagna bicolore (uno strato chiaro e uno strato al cacao magro) farcita con crema al cacao magro.

Crema alle nocciole: Ingredienti: zucchero, olio vegetale, nocciole, cacao magro, latte scremato.

N.B.: L'offerta non può prescindere dal rispetto delle misure (pesi, numeri etc.) previste per le singole confezioni, pena l'esclusione dalla gara, il prezzo indicato sarà relativo all'unità di misura indicata per ciascun prodotto all'interno dell'elenco facente parte del capitolato.

Ai sensi del D.Leg.vo n. 155/1997 in materia di igiene e sicurezza dei prodotti alimentari la ditta aggiudicataria presenterà la "scheda informativa fornitore" e la "scheda informativa" dei prodotti e relative schede tecniche (HACCP).

Oli alimentari:

Olio di oliva extra vergine di origine italiana

Dovrà essere del tipo classico come "olio di oliva extra vergine" in perfetto stato di conservazione, dovrà avere un'acidità espressa in acido oleico non superiore all'1% in peso, dovrà essere di gusto assolutamente perfetto e rispettare tutte le caratteristiche di cui alla legislazione vigente in materia.

Le confezioni dovranno riportare, in base alle vigenti disposizioni legislative, in maniera chiara, la data limite di consumo del prodotto, data che non potrà essere anteriore al giugno dell'anno successivo a quello di fornitura.

Olio di semi

Dovrà essere di sapore gradevole, di colore giallo chiaro, privo di odori disgustosi di rancido, di putrido, di muffa ecc., dovrà presentare una acidità libera totale calcolata su acido oleico non superiore a 0,50%, e rispettare tutte le caratteristiche di cui alla legislazione vigente in materia.

Le confezioni dovranno riportare, in base alle vigenti disposizioni legislative, in maniera chiara, la data limite di consumo del prodotto, data che non potrà essere anteriore al giugno dell'anno successivo a quello di fornitura.



Allegato 1

Riso:

Il riso avrà le seguenti caratteristiche:

- dovrà essere dell'ultimo raccolto ed avere subito una lavorazione di secondo grado; dovrà essere fresco di pila, ben secco, ben spagliato e mercantile sulla buona media dell'annata.
- dovrà essere in grani interi, pressoché uniforme con le tolleranze (per grani rotti, gessati, vaiolati, ambrati, macchiati) ammesse sulla piazza.
- non dovrà avere punteggiature né perforazioni, né avere odore di muffa. Dovrà essere senza granelli, senza corpi estranei ed insetti, né alterato, né avariato. Strofinato fra le mani non dovrà lasciare traccia di sostanze farinacee. Dovrà resistere alla cottura per non meno di quindici minuti primi senza che i grani subiscano una eccessiva alterazione di forma.

dovrà essere consegnato in confezioni idonee in buono stato, tale da garantire la integrità del prodotto.

Vino:

Il vino offerto dovrà essere ad Indicazione Geografica Tipica (I.G.T.) e possedere il gusto, l'odore, la colorazione e le caratteristiche organolettiche tipiche di detti vini; dovrà essere garantito come genuino prodotto della fermentazione alcolica completa del mosto di uva fresca, non adulterato ed esente da colorazioni artificiali e da difetti (odore di feccia e muffa, di uova guaste ecc.), limpido, brillante stabilizzato e profumato, il gusto non acerbo, non duro, non alterato per malattia né difettoso per aver acquistato odori e sapori disgustosi come muffaticcio, legno fradicio secco, ecc.; dovrà possedere tutte le caratteristiche corrispondenti alle vigenti disposizioni in materia.

All'esame chimico i vini dovranno possedere i valori analitici richiesti per i vari tipi dalla normativa vigente in materia ed in particolare la gradazione alcolica complessiva, dichiarata in etichetta, non dovrà essere inferiore a 11 gradi.

Confezionamento:

Il vino dovrà essere fornito in confezioni tetra-pack da un litro o bottiglia di vetro da 0,75 lt.

Tonno/sgombro sotto'olio

Deve essere di I^a scelta, a tranci interi (art. 3 Regolamento n.1536/1992/CE). Inscatolato in pezzi regolari proporzionali alla grandezza della scatola i fasci muscolari devono essere concentrici, uniformi nella sezione e ben aderenti tra loro; non devono essere presenti briciole in quantitativi superiori al 18%. Devono essere esclusi tutti i prodotti ottenuti dalla lavorazione degli scarti del tonno/sgombro, nonché quelli provenienti dalle parti grasse ventrali commercializzati come ventresca. All'atto dell'apertura della scatola il tonno/sgombro deve risultare totalmente immerso nell'olio, non deve emanare odore sgradevole, tolto dalla scatola, privato dell'olio dovrà conservare anche un'ora dopo il suo normale colore, senza viraggi di colore. Non devono essere presenti conservanti.

IL prodotto deve provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE oppure extracomunitari riconosciuti dalla CEE. Nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalla normativa vigente. (art. 3 Regolamento n.1536/1992/CE con particolare riguardo ai controlli riguardanti l'efficacia di trattamenti di sterilizzazione.

L'etichettatura dovrà essere conforme alla normativa vigente.

Saranno respinte all'origine le scatole che presentano anche in misura modesta, bombature di qualsiasi natura, ammaccature più o meno marcate o tracce di ruggine.



Allegato 1

Il prodotto finito deve provenire dalla lavorazione di pesci appartenenti alle sole specie di cui è consentito dalla normativa vigente l'inscatolamento con la denominazione di "tonno" o "sgombro" (regolamento n. 1536/1992/CE).

Ogni contenitore deve riportare le seguenti indicazioni:

- denominazione e tipo di prodotto
- peso sgocciolato
- peso netto
- nome della ditta produttrice
- nome della ditta confezionatrice
- luogo di produzione
- data di scadenza
- ingredienti impiegati in ordine decrescente

Altri prodotti:

FARINA BIANCA E GIALLA

Requisiti qualitativi:

- non deve contenere sostanze imbiancanti e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee;
- non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento.

PREPARATO PER PUREA DI PATATE IN FIOCCHI

Requisiti qualitativi:

- deve essere prodotto esclusivamente dalle patate;
- non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento.

BISCOTTI FROLLINI

Requisiti qualitativi:

- gli ingredienti principali devono essere: farina, zucchero, materie grasse, uova;
- le materie grasse accettate sono: burro, margarina vegetale, oli vegetali;
- è vietato l'uso di qualsiasi margarina o strutto raffinato nonché di oli e grassi idrogenati;
- non sono ammessi additivi antiossidanti.

BISCOTTI SECCHI

Requisiti qualitativi:

- devono possedere una perfetta lievitazione e cottura;
- i biscotti ottenuti dalla cottura di impasti preparati con farina alimentare, anche se miscelati con sfarinati di grano, devono indicare la specificazione del vegetale da cui proviene la farina impiegata nella lavorazione;
- è vietato l'uso di qualsiasi margarina o strutto raffinato nonché di oli e grassi idrogenati;
- non devono essere dolcificati con edulcoranti;
- non devono presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie, spezzatura o tagli, rammollimenti atipici.

PRODOTTI DOLCI DA FORNO

Requisiti qualitativi:



Allegato 1

- devono essere prodotti con farina di frumento o altre farine;
- possono essere farciti o guarniti con confettura, marmellata, creme al limone, vaniglia, cioccolato, granella di zucchero, frutta secca e candita, spezie;
- non devono contenere coloranti e conservanti, panna montata fresca;
- devono risultare esenti da frammenti di guscio.

FETTE BISCOTTATE

Requisiti qualitativi:

- come grassi possono essere utilizzati solamente olio extra vergine di oliva, olio di oliva e grassi vegetali non idrogenati;
- non devono essere presenti coloranti artificiali.

PREPARATI PER BRODO

Requisiti qualitativi:

- devono essere ottenuti esclusivamente dall'idrolisi delle proteine di origine vegetale;
- devono presentarsi in forma granulare o a cubetti;
- devono essere forniti anche privi di glutine, glutammato, derivati del latte.

Tipologie richieste:

- con estratto di origine vegetale: deve essere ottenuto esclusivamente dall'idrolisi delle proteine di origine vegetale;
- con estratto di carne: può contenere grassi idrogenati alimentari in misura non superiore al 20%; può essere aggiunto il nome di uno degli estratti componenti se questo è presente nel prodotto in quantità non inferiore al 12%.

CONCENTRATO DI POMODORO

Tipologie richieste: doppio concentrato di pomodoro.

Requisiti qualitativi:

- deve essere di produzione nazionale o europea.

POMODORI PELATI NORMALI INTERI O NON INTERI (A PEZZETTINI)

Requisiti qualitativi:

- deve essere di produzione nazionale o europea;
- deve presentare frutti compatti, interi, non spappolati con il caratteristico odore e sapore del pomodoro maturo;
- prodotto esclusivamente con pomodori di produzione nazionale o comunitaria;
- peso sgocciolato (sul peso netto): >60 % +/-3%
- altre caratteristiche del prodotto: conforme alla normativa.

PASSATA DI POMODORO

Requisiti qualitativi:

- deve presentare colore rosso, odore e sapore caratteristici del prodotto ottenuto da pomodoro sano e maturo;
- deve essere di produzione nazionale o europea;
- Altre caratteristiche del prodotto: conforme alla normativa.



Allegato 1

SALE FINE – GROSSO

Requisiti qualitativi:

- sale ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato";
- può essere richiesto anche sottoforma di "sale iodurato" oppure "sale iodato" oppure "sale iodurato e iodato";
- non deve contenere impurità e corpi estranei.

VERDURE IN SCATOLA (vegetali e legumi)

Requisiti qualitativi:

- 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;
- non devono contenere impurità e corpi estranei.

OLIVE VERDI E NERE IN SALAMOIA

Requisiti qualitativi:

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

ACETO

Requisiti qualitativi:

- deve essere ottenuto dalla fermentazione acetica del vino;
- deve avere un tenore di acidità totale espressa in acido acetico non inferiore a 60 g/L;
- non sono ammessi aceti aromatizzati;
- non sono ammessi aceti addizionati acido acetico o altri acidi e sostanze coloranti.

SUCCO DI LIMONE

Requisiti qualitativi:

- deve essere realizzato utilizzando esclusivamente succo di limone;
- consistenza deve essere liquida, non schiumosa, privo di depositi, grumi e corpi estranei.

CAFFÈ MACINATO

Requisiti qualitativi:

- devono essere forniti: caffè 100% varietà arabica e caffè miscela;
- la miscela di caffè può essere preparata partendo dalle seguenti specie: coffea Arabica, Canephora (o Robusta) e Liberica;
- la composizione della miscela deve essere indicata al momento della fornitura;
- la granulometria deve essere omogenea, e non troppo fine;
- è vietato utilizzare, nella produzione di caffè, sostanze coloranti o miscele di surrogati come orzo e cicoria.

Confezionamento:



Allegato 1

- le confezioni devono essere sottovuoto.

ORZO SOLUBILE

Requisiti qualitativi:

- deve essere ottenuto da orzo torrefatto disidratando opportunamente il liquido estratto a caldo con acqua;
- deve essere esente da umidità anomala e grumi.

INFUSI

Tipologie richieste:

- the in filtri: porzioni singole;
- karkadè in filtri o in fiore: porzioni singole;
- camomilla in filtri:
 - può essere composto da fiori interi o solo parti di essi
 - deve avere porzioni singole in filtri

ZUCCHERO SEMOLATO

Requisiti qualitativi:

- deve essere prodotto a media granulosità, privo di umidità eccessiva e grumi;
- può essere in confezioni singole monoporzioni.

DESSERT PRONTI UHT

Requisiti qualitativi:

- devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici tipo UHT;
- la consistenza deve essere omogenea e compatta, priva di grumi, formazione di liquido, occhiature.

MARMELLATE E CONFETTURE DI FRUTTA

Requisiti qualitativi:

- le marmellate devono presentarsi con una massa omogenea più o meno compatta, gelificata;
- le confetture devono presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida;
- odore, sapore e colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza;
- non si devono riscontrare:
 - caramellizzazione degli zuccheri;
 - sineresi o cristallizzazione degli zuccheri;
 - sapori estranei;
 - ammuffimenti;
 - presenza di materiali estranei;
- può essere confezionata in porzioni monodose o barattoli multiporzione;
- il prodotto deve essere conforme alle prescrizioni del D.Lgs. 50/2004 e s.m.i.

PUREA (MOUSSE) DI FRUTTA

Requisiti qualitativi:

- prodotto con la sola tipologia di frutta dichiarata in etichetta;
- può essere confezionata in porzioni monodose o barattoli multiporzione



Allegato 1

MIELE

Requisiti qualitativi:

- deve essere di produzione nazionale o comunitaria;
- se miscelato deve essere commercializzato con la denominazione di "miscela di mieli comunitari";
- deve essere esente da processi di fermentazione o effervescenze;
- non essere stato sottoposto a trattamento termico in modo che gli enzimi siano stati distrutti o resi in gran parte inattivi;
- non deve presentare una acidità modificata artificialmente;
- non deve essere stato sottoposto a procedimenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione dell'origine.

FRUTTA SCIROPATA

Requisiti qualitativi:

- i frutti o le parti in cui sono divisi immersi nel liquido di governo, devono essere il più possibile intatti, non spaccati, né spappolati per effetto di un eccessivo trattamento di lavorazione;
- la polpa deve essere consistente e soda;
- deve essere completamente decorticata o priva di buccia;
- deve essere priva del torsolo o nocciolo;
- non devono presentare odore, colore e sapore anomali;
- frutti singoli richiesti: pesca, pere, ananas, ciliegie denocciolate, albicocche, prugne o macedonia;
- macedonia composta indicativamente da:
 - o pera 30% +/-3%
 - o pesca 40% +/-3%
 - o ananas 15% +/-3%
 - o ciliegie 8% +/-3%
 - o uva 7% +/-3%

PRUGNE SECCHHE

Requisiti qualitativi:

- i frutti o le parti in cui è diviso devono essere il più possibile intatti, non spaccati, né spappolati;
- la polpa deve essere morbida, ma consistente;
- devono essere prive del nocciolo.

LEGUMI E CEREALI IN GRANELLA SECCHI

Requisiti qualitativi:

- devono essere:
 - o puliti;
 - o di pezzatura omogenea (sono ammessi leggeri difetti di forma);
 - o uniformemente essiccati;
 - o il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.



Allegato 1

LOTTO 1 - FORMAGGI LATTE E UOVA

Formaggi:

Le forme o le confezioni di "origine" e "tipici", oltre a recare impresso **il marchio dei rispettivi Consorzi di Tutela**, dovranno corrispondere alle disposizioni previste dalla L. 10.04.1954 n.125 e dal D.P.R. 05.08.1955 n.667 e conseguenti provvedimenti inerenti al loro riconoscimento e alla loro commercializzazione.

I formaggi presentati in confezioni od imballi dovranno riportare l'etichettatura prevista dalla vigente normativa.

I formaggi da fornire dovranno essere di prima qualità, sani, in buono stato di conservazione, senza alcun difetto e rispettare le tipiche caratteristiche organolettiche.

GRANA PADANO D.O.P.

Requisiti qualitativi:

- deve essere ottenuto in conformità e rispondere alle caratteristiche riportate nel disciplinare consultabile all'indirizzo: (<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3340>)
- non deve presentare difetti di aspetto (occhiature), sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- non deve contenere formaldeide residua;
- deve avere un periodo di stagionatura di almeno 15 mesi.

PARMIGIANO REGGIANO D.O.P.

Requisiti qualitativi:

- deve essere ottenuto in conformità e rispondere alle caratteristiche riportate nel disciplinare consultabile all'indirizzo: (<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3340>)
- deve avere un periodo di stagionatura di almeno 24 mesi;
- deve essere di classificazione merceologica "scelto sperlato" o "zero (0) e uno (1)".

FORMAGGI A PASTA FILATA FRESCHI

Requisiti qualitativi:

- deve essere prodotta a partire da solo latte fresco o pastorizzato;
- i singoli pezzi devono essere interi e compatti.

FORMAGGI A PASTA FILATA CON STAGIONATURA

Requisiti qualitativi:

- deve avere superato un sufficiente periodo di stagionatura, che deve essere indicato.

FORMAGGI FRESCHI DA TAVOLA

Requisiti qualitativi:

- la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle, omogenea, priva di occhiature o bolle d'aria.

FORMAGGI A PASTA PRESSATA

Requisiti qualitativi:



Allegato 1

- deve riportare indicazione sul tempo di stagionatura.

FORMAGGI A PASTA SEMIDURA

Requisiti qualitativi:

- non deve presentare difetti dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve presentare interamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma, anche se può essere più frequente nella parte interna;
- la pasta deve essere morbida, fondente, untuosa, di colore paglierino e sapore caratteristico (forte, tendente al piccante); l'occhiatura è scarsa, con buchi della grossezza di un pisello;
- deve essere dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione.

FORMAGGI MOLLI CON CROSTA

Requisiti qualitativi:

- non deve presentare difetti dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.

RICOTTA

Requisiti qualitativi:

- deve essere prodotta con solo latte pastorizzato.

FORMAGGINI FUSI PORZIONATI

Requisiti qualitativi:

- prodotto a lunga conservazione, non deve contenere polifosfati né conservanti.

Latte:

I prodotti devono essere freschi, muniti di date di scadenza e/o confezionamento e di ottima qualità, tutti provenienti da latte italiano (origine latte: Italia), indicazione obbligatoria da gennaio 2017.

Latte e latticini devono rispettare tutti i requisiti prescritti dalle disposizioni di legge in materia e devono essere preferibilmente di filiera trentina e comunque provenire da uno stabilimento di produzione e/o confezionamento autorizzato ai sensi del Reg. CE 853/2004 e successive modificazioni.

BURRO

Deve essere ottenuto con crema di latte vaccino pastorizzato, per centrifugazione con percentuale di grasso non inferiore all'82%, senza additivi.

Non deve essere sottoposto a congelamento dopo il confezionamento.

Deve essere consegnato in confezioni da 8 grammi o 1 chilogrammo.

BURRO CHIARIFICATO

Deve essere ottenuto con crema di latte vaccino pastorizzato con percentuale di grasso non inferiore all'99%, senza additivi.

Non deve essere sottoposto a congelamento dopo il confezionamento.

Deve essere consegnato in confezioni da 1 chilogrammo.

LATTE U.H.T. INTERO

Il latte deve essere latte vaccino, intero, U.H.T., con sostanza grassa non inferiore a 3,5%. Deve essere consegnato in confezioni da 1 litro.



Allegato 1

LATTE U.H.T. PARZIALMENTE SCREMATO

Il latte deve essere latte vaccino, con materia grassa compresa tra un minimo di 1,5% e un massimo di 1,8%. Deve essere consegnato in confezioni da 1 litro.

YOGURT NATURALE INTERO

Deve essere costituito da latte intero fermentato con microrganismi specifici acidificanti, vivi e vitali nel prodotto finito, fino al momento della scadenza e comunque in numero non inferiore a 10 milioni (norme UNI).

Deve essere preparato con latte pastorizzato, senza aggiunta di zucchero.

Deve essere consegnato in confezioni da 125 grammi o da 5 chilogrammi.

Non è ammessa l'aggiunta di alcun additivo chimico, né alcun tipo di aromi.

YOGURT ALLA FRUTTA INTERO

Deve essere costituito da latte intero fermentato con microrganismi specifici acidificanti, vivi e vitali nel prodotto finito, fino al momento della scadenza e comunque in numero non inferiore a 10 milioni (norme UNI).

Deve essere preparato con latte pastorizzato intero e la frutta dovrà essere frullata.

Sono richiesti yogurt ai seguenti gusti: albicocca, fragola, banana, vaniglia, mirtilli, pesca, frutti di bosco, caffè, limone, sambuco/lime.

Lo yogurt alla frutta non deve contenere additivi, coloranti, antiossidanti, aromi artificiali.

Deve essere consegnato in confezioni da 125 grammi.

Uova:

Le **uova** dovranno rispondere ai requisiti della normativa vigente ed alle seguenti caratteristiche qualitative: oltre alle diciture previste dalla vigente normativa, dovranno riportare sul contenitore la data di imballaggio, che non dovrà essere anteriore a cinque giorni, rispetto alla data di consegna;

- dovranno essere di produzione nazionale, fresche, con guscio pulito ed avere tutti i requisiti di freschezza e di grossezza che commercialmente si attribuiscono a uova di 1a qualità;
- le uova dovranno essere selezionate Cat."A" grandezza L di origine italiana;
- Nell'etichettatura delle uova e nella marchiatura dovrà essere indicato:
 - Il codice del produttore con la sigla dello stato di produzione, sigla provincia, codice ISTAT del comune e codice allevamento, la tipologia di allevamento: 0 biologico e 1 all'aperto, la classificazione A, la categoria: extra (imballaggio entro 3 giorni dalla deposizione) oppure con la data di deposizione se coincide con l'imballaggio, la data da consumarsi entro o in alternativa la data di deposizione.



Allegato 1

LOTTO 1 - CARNI BOVINE E SUINE SALUMI E POLLAME

Avicoli:

Tutte le carni dovranno essere fornite allo stato fisico di refrigerato a temperatura compresa tra 0° e + 4° C., e trasportate con automezzi appositamente autorizzati.

Tutte le carni dovranno essere prodotte in stabilimenti provvisti di autorizzazione e con i requisiti dettati dalla normativa vigente in materia.

La derrata consegnata dovrà presentare le seguenti caratteristiche qualitative:

I polli a busto dovranno:

- essere classificati nella categoria A conformemente ai Regolamenti Comunitari n.1906/90 - 1538/91 e successive modificazioni;
- provenire da animali di buona qualità, di regolare sviluppo, di buona conformazione ed in ottimo stato di nutrizione;
- essere di recente macellazione (compresa fra i due ed i cinque giorni) raffreddati a secco senza aggiunta di acqua durante il raffreddamento;
- essere completamente dissanguati, perfettamente spennati e pronti per la cottura;
- essere privi di collo, testa, zampe, completamente eviscerati e privi d'uropigio, esofago, trachea, gozzo, polmoni, stomaco, e intestini;
- essere esenti da fratture, edemi ed ematomi;
- presentare un grasso interno e di copertura ben distribuito senza ammassi adiposi sulla regione perineale e della cloaca;
- essere ricoperti da pelle pulita, elastica e non disseccata, senza soluzione di continuità, ecchimosi e macchie verdastre;
- avere una carne di colorito bianco-rosa tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccida;
- avere un peso netto alla consegna di Kg. 1,100 o Kg. 1,200 con una tolleranza in più o in meno del 10% (dieci per cento).

I fusi di pollo dovranno:

- provenire da animali di buona qualità, regolare sviluppo, buona conformazione e ottimo stato di nutrizione;
- essere di recente macellazione (compresa tra i due ed i cinque giorni) raffreddati a secco senza aggiunta di acqua durante il raffreddamento;
- essere completamente dissanguati, perfettamente spennati e pronti per la cottura;
- essere ricoperti di pelle pulita, elastica e non disseccata, senza soluzione di continuità, ecchimosi e macchie verdastre;
- essere di peso di gr. 200/250 con una tolleranza del 10% (dieci per cento) in più o in meno

I petti di pollo dovranno:

- presentare le stesse caratteristiche richieste per i polli a busto per quanto compatibili;
- essere privi di pelle e sterno;
- dovranno essere privi di ossa;
- essere di peso, per ciascun petto intero, compreso tra gr. 300 - 400;

I petti di tacchino dovranno:



Allegato 1

- provenire da tacchini femmina sani, con sviluppo regolare delle masse muscolari, buona conformazione e stato di nutrizione ottimale;
- dovranno presentare colorito roseo, consistenza soda, privi di traumi, emorragie o essudati;
- essere lavorati senza i residui dei muscoli delle ali (alotte)
- non essere inferiori, per ciascun petto intero, al peso di gr. 3.300;

Confezionamento

I polli a busto ordinati con sterno in alto ed i conigli devono essere consegnati in cassette o cestelli di plastica e dovranno riportare l'attestazione dell'avvenuta visita sanitaria.

I petti di tacchino, i fusi di pollo e i petti di pollo dovranno essere consegnati in confezioni sottovuoto, con etichettatura corrispondente alla normativa vigente. Tali confezioni dovranno essere etichettate singolarmente e riportare tutte le diciture previste dalla vigente normativa.

Etichettatura

Le singole confezioni dei tagli anatomici dovranno riportare in modo indelebile, facilmente leggibile e chiaramente visibile sulla confezione o su un'etichetta inseritavi o appostavi in maniera inamovibile, i seguenti dati:

- la denominazione del taglio anatomico;
- lo stato fisico (fresco);
- la categoria commerciale degli animali da cui provengono le carni con riferimento alla classificazione della griglia C.E.E.;
- la data di confezionamento;
- il termine minimo di conservazione indicato chiaramente con la menzione "da consumarsi entro il _____" precisando giorno, mese ed anno;
- le modalità e temperatura di conservazione;
- il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede o del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella Comunità Economica Europea;
- la sede dello stabilimento di produzione o confezionamento;
- la riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il laboratorio di sezionamento ("S");
- le indicazioni obbligatorie previste dal Reg. C E 1760/2000 con successive integrazioni e modifiche.
- deve essere dichiarata la data di macellazione.
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.
- deve essere priva di sostanze anabolizzanti, antibatterica, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come stabilito dal regolamento CEE.

Carni bovine:

- **girello bovino adulto:** taglio ottenuto dalla coscia bovina costituito dal muscolo semitendinoso, correttamente toelettato e pronto all'uso;
- **spalla disossata bovino adulto** (intendendosi le parti muscolari che hanno per base scheletrica la scapola, l'omero, il radio-ulna ovvero l'accorpamento dei tagli anatomici solitamente denominati girello di spalla, fesone, copertina, copertina di sotto, muscolo e geretto anteriore);
- **spezzatino bovino adulto tagliato:** dovrà essere ottenuto da tagli anatomici del quarto anteriore bovino, con quantità di tessuto adiposo riconducibile ad una carne con marezza moderata;



Allegato 1

- **spalla di vitello** disossata senza ossobuco.

Confezionamento

I singoli tagli anatomici dovranno essere confezionati sottovuoto o in atmosfera modificata, in sacchetti di polietilene trasparenti per alimenti, perfettamente sigillati e non forati o altro idoneo contenitore (confezionamento primario); un imballaggio secondario, in contenitori rigidi, dovrà garantire la protezione delle singole confezioni durante le operazioni di carico, scarico, trasporto e immagazzinamento.

Etichettatura

Le singole confezioni dei tagli anatomici dovranno riportare in modo indelebile, facilmente leggibile e chiaramente visibile sulla confezione o su un'etichetta inseritavi o appostavi in maniera inamovibile, i seguenti dati:

- la denominazione del taglio anatomico;
- lo stato fisico (fresco);
- la categoria commerciale degli animali da cui provengono le carni con riferimento alla classificazione della griglia C.E.E.;
- la data di confezionamento;
- il termine minimo di conservazione indicato chiaramente con la menzione "da consumarsi entro il _____" precisando giorno, mese ed anno;
- le modalità e temperatura di conservazione;
- il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede o del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella Comunità Economica Europea;
- la sede dello stabilimento di produzione o confezionamento;
- la riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il laboratorio di sezionamento ("S");
- le indicazioni obbligatorie previste dal Reg. C E 1760/2000 con successive integrazioni e modifiche.
- deve essere dichiarata la data di macellazione.
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.
- deve essere priva di sostanze anabolizzanti, antibatterica, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come stabilito dal regolamento CEE.

Trasporto

Il trasporto dovrà essere effettuato con automezzi muniti della prevista autorizzazione sanitaria ed in grado di assicurare il mantenimento della derrata ad una temperatura compresa tra 0° C. e +4°C.

TIPIZZAZIONE DELLE CARNI

- carne di bovino adulto: Ai fini della tipizzazione delle carni, oggetto della presente fornitura, si fa riferimento a quanto previsto dal Regolamento CEE n.1208/1981 e successive modificazioni, che ripartisce le carcasse dei bovini macellati in categorie, in classi di conformazione ed in classi di ingrassamento.

Le carni bovine, oggetto della presente fornitura, dovranno provenire da carcasse di giovani animali maschi, non castrati, di età inferiore a due anni - categoria A - classificate per la conformazione con la lettera "R" e con stato di ingrassamento "due" o "tre".

- carni di vitello: dovranno essere conformi a quanto previsto dal Regolamento CEE n. 700/2007 e provenire da animali di ambo i sessi di età non superiore a 8 mesi, ben formati, con cosce piene ed in



Allegato 1

buono stato di ingrassamento e nutrizione. La carne dovrà essere di colore rosa, ben dissanguata, asciutta ed in perfetto stato di conservazione.

CARATTERISTICHE QUALITATIVE

Le derrate consegnate dovranno presentare le seguenti caratteristiche:

- essere in buono stato di conservazione, avere normali caratteristiche organolettiche e requisiti di igienicità e toelettatura;
- essere presentate con standards internazionali di lavorazione e mondatura;
- le confezioni dovranno essere integre e non dovranno presentare né liquido ematico in eccesso, né totali o parziali scollamenti dell'involucro;
- le masse muscolari dovranno aver raggiunto la giusta acidificazione con un valore di PH non superiore a 5.6 (cinque.sei);
- per quanto riguarda le caratteristiche microbiologiche dei prodotti dovranno essere rispettati i limiti previsti dall'attuale normativa (BURV 12/3/2004 n. 30, Legge 283/1962 art. 5, OM 7/12/1993, Reg. CE 2073/2005, reg. CE 1441/2007) e i dati scientifici di settore.
- le masse muscolari profonde dovranno risultare perfettamente sterili.

Carni di suino e prodotti dell'industria salumiera:

Ottenuta da suini sani e in perfetto stato di nutrizione, macellati a peso vivo non inferiore a kg. 150.

Ogni taglio dovrà essere lavorato secondo standard, disossato a seconda della tipologia, privo di cotenna e grasso di copertura; dovrà essere fornito allo stato fisico di refrigerato (+2, +4 gradi C) in confezione sottovuoto; dovrà presentare normali caratteristiche organolettiche nonché requisiti di igienicità e di toelettatura; essere completamente mondata dal tessuto adiposo (grasso) e con un rapporto qualitativo muscolo grasso identificabile in una marezzatura moderata.

Sulle confezioni dovranno figurare le indicazioni previste dalle vigenti disposizioni di legge.

Non saranno accettate quelle confezioni che presenteranno rotture manifeste o scollamenti parziali o totali dell'involucro, alterata compattezza e insufficiente sviluppo del tessuto muscolare, modificazioni dei caratteri organolettici del grasso, presenza di liquido ematico trasudatizio in quantità eccessiva.

Deve provenire da allevamenti nazionali o CEE e da stabilimenti di macellazione e di sezionamento abilitati alla commercializzazione delle carni in ambito CEE ed in possesso del relativo bollo sanitario.

Deve presentare colore roseo, tessitura compatta, grana fine.

L'etichettatura

dovrà essere conforme a quanto previsto da normative sanitarie in vigore. In particolare:

- denominazione del prodotto
- stato fisico
- categoria commerciale degli animali da cui provengono
- termine di conservazione indicato chiaramente con la indicazione da consumarsi preferibilmente entro.....
- modalità di conservazione
- il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore-confezionatore
- la sede di produzione e confezionamento
- la riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il laboratorio di sezionamento conforme al DPR n°286/94
- la data di produzione
- sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra.



Allegato 1

- Il fornitore su specifica richiesta dovrà produrre copia dei referti analitici riguardante la procedura di autocontrollo aziendale.

Le carni e i prodotti dell'industria salumiera dovranno provenire da stabilimenti di produzione, lavorazione e conservazione ufficialmente riconosciuti e autorizzati di origine italiana e di 1^a qualità.

Le derrate consegnate dovranno presentare le seguenti caratteristiche qualitative:

PROSCIUTTO CRUDO DISOSSATO

Dovrà essere di peso non inferiore a Kg. 5,5 e di provenienza nazionale, stagionatura minima di 10 mesi, di bel colore rosato uniforme, di sapore dolce non salato, né amaro, sano all'ago e immune da difetti esterni ed interni.

PROSCIUTTO COTTO DI 1a QUALITA'

Dovrà essere conforme a quanto previsto dal D.M. del 21/09/2005 e ottenuto esclusivamente dalla coscia intera pressata; di peso non inferiore a Kg. 7, con giusta distribuzione di parti grasse e magre, ben pressate senza aree vuote, senza difetti esterni né interni. Dovrà inoltre essere privo di caseinati e derivati del latte e senza fonti di glutine.

Dovrà essere, ben asciugato, morbido e succulento, ma non acquoso, compatto al taglio e senza polifosfati aggiunti.

MORTADELLA DI BOLOGNA

Dovrà essere di 1a qualità di peso non inferiore a Kg. 8, confezionata tassativamente con carne e grasso di maiale. Dovrà inoltre essere priva di caseinati e derivati del latte e senza fonti di glutine.

Dovrà presentarsi priva di fessurazioni o spaccature, in perfetto stato di conservazione, con impasto roseo ed omogeneo e lardelli bianchi e sodi.

COTECHINO

Dovrà essere di puro suino in budello naturale. L'impasto dovrà essere preparato nelle seguenti proporzioni: 35% di carne magra, 30% di cotenna, 35% di grasso duro, con tolleranza del 5% in più o in meno.

Le caratteristiche organolettiche dovranno corrispondere appieno alla tipologia del prodotto con peso minimo di 1 (uno) kg (è preferibile il prodotto precotto e sottovuoto).

SOPPRESSA VENETA

Dovrà essere di puro suino e non dovrà essere di pezzatura inferiore a Kg. 3 - stagionatura superiore a 60 giorni ed inferiore a 90 giorni.

Per la conservazione degli insaccati sarà consentito solamente l'impiego di nitrito di sodio e di potassio nella quantità minima di 15 cgr per Kg. di prodotto finito, oppure l'uso di salnitro nella quantità di 25 cgr per Kg. di prodotto finito. La polvere di latte magro potrà essere aggiunta in quantità non superiore al 2%.

SPECK

Deve essere preparato da tranci di coscia suina secondo tecnica tradizionale, a stagionatura minima di tre mesi.

LONZA

Deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della Legge n. 283 del 30.04.1962 e Divo n. 286/94 e aggiornamenti.

Deve provenire da allevamenti nazionali o CEE e da stabilimenti riconosciuti CEE.



Allegato 1

Deve presentarsi di colore rosso, aspetto vellutato, a grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa e scarsa venatura.

Deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n. 327 del 26.03.1980 e successivi aggiornamenti, a temperatura di trasporto tra 1+ 70 C.

Deve presentare ottime caratteristiche igieniche e assenza di alterazioni microbiche e fungine e deve essere in confezioni sottovuoto e possedere buone caratteristiche microbiologiche.

PANCETTA

Le parti magre devono risultare in giusta proporzione e non devono essere eccessivamente molli.

Il grasso non deve risultare molle, rancido, ingiallito o in qualche modo degradato.

Deve essere dichiarata la stagionatura effettuata che non deve essere inferiore a due mesi.

SALAMI STAGIONATI

Deve essere riportata indicazione relativa al tipo di salame (suino/ suino- bovino) e rispettare le caratteristiche del tipo dichiarato. Non deve presentare in modo percettibile parti connettivali.

Deve avere involucro (budello) esterno in buono stato, senza muffe o marcescenze e non staccato dal contenuto.

Deve avere maturazione ottimale (maggiore di 2 mesi), omogenea e non deve presentare zone di rammollimento.

Non deve avere una parte esterna eccessivamente secca ed una interna particolarmente molle.



Allegato 1

LOTTO 2 – ACQUA E BIBITE - CIG 9297982978

Per l'acqua e per le bibite, al fine dell'accertamento delle caratteristiche qualitative, le confezioni dovranno riportare l'etichetta contrassegno della ditta di imbottigliamento completa delle risultanze dell'analisi batteriologica clinica e chimico-fisica del prodotto proposto e di tutte le altre prescrizioni di legge (data, ecc.).

Le bibite dovranno essere dolcificate esclusivamente con zucchero ed in particolare l'aranciata dovrà contenere il 12% di succo.

NETTARI E SUCCHI DI FRUTTA

Requisiti qualitativi:

- per gli agrumi il succo deve provenire dall'endocarpo, tuttavia il succo di limetta può essere ottenuto dal frutto intero;
- è consentita l'aggiunta di zuccheri;
- deve presentarsi piuttosto omogeneo, senza eccessiva formazione di residui sul fondo;
- non deve contenere glutine.