

CAPITOLATO TECNICO MERCEOLOGICO E TABELLE PRODOTTI PER LOTTI – Allegato 1

- LOTTO 1 - Latticini
- LOTTO 2 - Prodotti surgelati
- LOTTO 3 - Salumi
- LOTTO 4 - Carni fresche bovine e suine
- LOTTO 5 - Carni avicole, uova e derivati BIO
- LOTTO 6 - Prodotti vari
- LOTTO 7 - Prodotti biologici
- LOTTO 8 - Pasta e riso
- LOTTO 9 – Pane e farine BIO
- LOTTO 10 - Ortofrutta fresca

SPECIFICHE GENERALI PER LE FORNITURE DI DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari dovranno essere di 1° QUALITA' e rispondenti a tutte le normative vigenti in materia, con particolare riferimento ai Reg. CE 852/2004 e 853/2004 e ss.mm.ii., ai Criteri Ambientali Minimi (CAM) di cui al Decreto 25 luglio 2011 del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare.

Per qualità s'intende: qualità nutrizionale, igienica, organolettica, merceologica.

Provenienza prevalentemente da produzioni nazionali.

I criteri generali a cui fare riferimento nell'esecuzione delle forniture sono:

- la corrispondenza delle derrate alimentari fornite a quanto richiesto nel presente capitolato
- le derrate non devono contenere Organismi Geneticamente Modificati (O.G.M.) secondo quanto previsto dalle leggi vigenti in materia. Non devono contenere tracce di Ocratossine (ocratossina A), Aflatossina e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla legislazione vigente: Reg.CE n 1881/2006, Reg.CE 1441/2007 e succ.mod. e integrazioni
- le forniture dovranno essere regolari e a peso al netto degli scarti. Non sono previste tolleranze.
- la completa ed esplicita compilazione dei Documenti Di Trasporto (DDT) e di fatture che devono riportare il lotto di tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti consegnati secondo le normative vigenti (Reg. CE 178/2002) e succ. mod. e integrazioni
- l'indicazione della denominazione di vendita del prodotto secondo le norme vigenti

A R E A R I S O R S E

S e r v i z i o P r o v v e d i t o r a t o , G a r e e E c o n o m a t o

- l'etichettatura in conformità al D.Lgs. n.109/92, al D.Lgs n.114/2006, al Reg.UE n.1169/2011, e succ.mod. e integrazioni
- il termine minimo di conservazione o di scadenza ben visibile sulle confezioni
- gli imballaggi devono essere integri senza alterazioni evidenti
- l'integrità del prodotto consegnato (assenza di muffe, parassiti, odori sgradevoli ecc.)
- la presenza dei caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, sapore ecc)
- I mezzi di trasporto impiegati, igienicamente e tecnologicamente idonei, in perfetto stato di manutenzione ed a norma e deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dal D.P.R. n. 327/1980 e ss.mm.ii.e dalle altre norme relative al mantenimento della catena del freddo (capitolo IX, punto 5 Reg. CE n. 852/2004)
- materiali ed oggetti che vengono messi a contatto con gli alimenti devono essere conformi, secondo quanto stabilito dal Reg CE 1935/2004, Reg CE 2023/2006 e succ.mod. e integrazioni
- le condizioni di temperatura che devono essere rispettate durante il trasporto delle derrate alimentari sono le seguenti:
 - Sostanze alimentari congelate e surgelate (temperatura di trasporto (in C°) massima tollerabile +3 ° C per distribuzione frazionata)
 - Prodotti della pesca congelati o surgelati: -18°C/-15°C. I prodotti congelati, la cui scadenza non deve superare i 18 mesi dalla data di produzione e di confezionamento, dovranno avere almeno 12 mesi di validità conservativa dalla data di scadenza. Le altre derrate alimentari surgelate: -18°C/-15°C.
 - Sostanze alimentari refrigerate: temperatura di trasporto (in C°) massima tollerabile per distribuzione frazionata:
 - Prodotti lattiero- caseari freschi, yogurt da 0°C a +4°C/+6°C
 - Carni bovine, suine e pollame da +2°C a +7 °C

La vita commerciale residua dei prodotti (**SHELF LIFE**) al momento della consegna deve essere almeno la seguente:

- Latte UHT, ricotta, caciotta, asiago, robiolino e parmigiano - vita commerciale residua del 70%
- Mozzarella almeno 12 giorni prima della scadenza
- Yogurt almeno 20 giorni prima della scadenza
- Carni fresche vita commerciale residua del 80%
- Salumi vita commerciale residua del 60%
- Uova e ovo prodotti vita commerciale residua del 80%

La vita residua del Prodotto (**SHELF LIFE**) viene determinata come segue:

$$Vita\ residua = \frac{data\ termine\ del\ tmc - data\ di\ consegna}{data\ termine\ del\ tmc - data\ di\ produzione} \times 100$$

A R E A R I S O R S E

S e r v i z i o P r o v v e d i t o r a t o , G a r e e E c o n o m a t o

ove: tmc = termine minimo di conservazione (data fino alla quale il prodotto conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione).

Per i prodotti alimentari ad elevata deperibilità dal punto di vista microbiologico, ai fini del calcolo della vita residua, il tmc è sostituito dalla data di scadenza.

Nei casi in cui non sia prevista dalla legge l'indicazione sul prodotto della data di produzione, ai fini dell'identificazione della vita residua è facoltà dell'Amministrazione Contraente richiedere al Fornitore il numero dei giorni risultanti dalla differenza tra tmc e data di produzione.

TRACCIABILITA' - RINTRACCIABILITA'

Ai sensi dell'art.18 del Reg. CE n.178/2002, i fornitori di derrate, su richiesta dell'Amministrazione, dovranno produrre documenti che diano evidenza di tutti i passaggi costituenti la filiera produttiva dei prodotti alimentari consegnati, al fine di garantire la tracciabilità e rintracciabilità dell'intera filiera dalla produzione delle materie prime alla distribuzione finale.

SPECIFICHE GENERALI PER PRODOTTI BIOLOGICI.

Come alimento biologico s'intende un prodotto derivato da coltivazioni biologiche certificate secondo il Reg. CE n. 834 /2007 e Reg. CE n.889/2008.

Tale coltivazione agricola adotta tecniche che escludono, di norma, l'impiego di prodotti chimici di sintesi e sistemi di forzatura delle produzioni agricole, anche nella trasformazione.

I prodotti dell'agricoltura biologica devono essere quindi:

- provenienti da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi (concimi, diserbanti, insetticidi, anticrittogamici, conservanti, ecc.) nel rispetto del Reg. CE n. 834/2007 e del Reg. CE n. 889/2008;
- caratterizzati da un tenore in nitrati inferiore rispetto ai prodotti provenienti dall'agricoltura convenzionale.

A tale scopo si prescrive che i prodotti biologici siano reperiti presso aziende sottoposte ai controlli previsti del Reg. CE n.834/2007 e del Reg. CE n.889/2008 ed ai controlli da parte di uno degli enti autorizzati.

Tutti i prodotti di provenienza extracomunitaria, ove ammessi, devono essere certificati ed etichettati in conformità alla normativa comunitaria sulla produzione biologica ed è in ogni modo richiesto la certificazione con marchio riconosciuto CEE.

Gli imballaggi, compatibilmente con le esigenze e le norme di conservazione, devono essere di materiale riciclabile: ad esempio per ortofrutta devono essere previste cassette in legno o cartone per alimenti, o plastica riciclata.

Tutti i prodotti devono essere etichettati.

L'etichettatura del prodotto biologico deve rispettare quanto previsto dal Reg. CE n. 834 /2007 e del Reg. n.889/2008. L'etichetta deve sempre riportare il paese di produzione, sotto forma di sigla (IT per l'Italia), l'organismo di controllo, anche sotto forma di sigla di tre lettere, il codice del produttore, il numero della confezione o dell'autorizzazione alla stampa delle etichette, preceduto dalla lettera T (prodotto trasformato) o F (prodotto fresco).

A R E A R I S O R S E

S e r v i z i o P r o v v e d i t o r a t o , G a r e e E c o n o m a t o

Oggetto della fornitura sono i prodotti riepilogati nelle tabelle inserite nel presente capitolato tecnico, nelle quantità stimate sulla base del dato storico, per la durata complessiva del contratto; le quantità annue si intendono indicative. I prezzi indicati sono quelli attualmente sostenuti da questo Comune (prezzi correnti) ovvero laddove questi erano superiori sono stati sostituiti dai prezzi dell'ultima Convenzione CONSIP, laddove disponibili, in osservanza alla normativa vigente.

LOTTO 1 - LATTICINI

1 - LATTICINI	unità di misura	consumo biennale misurato	prezzo unitario netto indicativo
Asiago DOP 1/4	kg	246	€ 6,15
Asiago DOP kg 13	kg	440	€ 6,15
Caciotta fresca – puro bovino CONFEZIONI MAX KG 1 - MIN.500 gr	kg	1000	€ 5,50
Latte intero a lunga conservazione litri 1	litri	120	€ 1,10
Mozzarelle pezzatura in buste da gr.100 - con fermenti lattici e senza correttore acidità - CONFEZIONATE SINGOLARMENTE	kg	2200	€ 4,55
Mozzarelle senza lattosio confez.da 6 pezzi da 100gr ciascuno	conf.	10	€ 11,16
Parmigiano Reggiano - stagionatura 18 mesi - confez. 1/8 di forma sottovuoto (KG 5 CIRCA)	kg	2300	€ 14,00
Ricotta in confezioni da 500 gr.	kg	24	€ 3,75
Ricotta in confezioni da Kg 1,5	kg	60	€ 2,18
Ricotta in confezioni da 100 gr	kg	20	€ 2,76
Robiolino conf.100gr	kg	570	€ 8,75

CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI - LOTTO 1

Tutti i prodotti a base di latte dovranno provenire da stabilimenti autorizzati CE a norma del D.P.R. n.54/1997 per quanto applicabile in virtù del Regolamento CE n.2076/2005 e regolamenti CE nn.852/2004, 853/2004, 854/2004 e norme collegate e di applicazione, e successive eventuali modifiche.

Dovranno essere forniti formaggi di alta qualità, con imballi, etichette, e diciture che rispettino le normative vigenti.

Le confezioni dovranno essere integre, regolarmente etichettate riportando:

- la ragione sociale e la sede dello stabilimento
- la denominazione commerciale del prodotto
- gli ingredienti
- il lotto di produzione
- la data di scadenza
- le modalità di conservazione
- presenza di bollo sanitario dello stabilimento di provenienza

A R E A R I S O R S E

S e r v i z i o P r o v v e d i t o r a t o , G a r e e E c o n o m a t o

ASIAGO FRESCO DOP: a pasta semicotta, prodotto utilizzando latte intero pastorizzato raccolto presso le aziende agricole dislocate nel territorio previsto dal disciplinare. La crosta è sottile ed elastica, la pasta si presenta morbida, di colore bianco paglierino ed è caratterizzata da un'occhiatura marcata ed irregolare. Il sapore è delicato, dolce, leggermente acido, mai amaro. I profumi ricordano lo yogurt e il burro data la sua breve stagionatura: da 20 a 40giorni.

LATTE INTERO: deve essere di produzione italiana di alta qualità, con percentuale di materia grassa non inferiore al 3%, con riferimento al latte intero; l'involucro deve recare all'esterno la data di confezionamento e il termine di conservazione.

MOZZARELLA: deve essere di produzione italiana, confezionate in buste sigillate con liquido di governo; caratteristiche: pasta morbida elastica, corpo rotondo a sfoglie concentriche saldamente contigue; colore bianco e sapore delicato lievemente acidulo; grasso sulla sostanza secca non inferiore al 42%; maturazione 24 ore, contenente latte pastorizzato, fermenti lattici, sale e caglio microbico. Saranno respinti all'origine i prodotti con confezione non integra, senza liquido o decisamente acidi di sapore. Il prodotto senza lattosio, si intende ad alta digeribilità, con lattosio < 0.01%

RICOTTA DI LATTE VACCINO: deve essere prodotta con latte vaccino fresco; non deve presentare sapore, colore o odori anomali. Derivato del latte per coagulazione della latto-albumina del siero di latte. Il prodotto deve contenere i seguenti ingredienti: siero e sale. Deve avere un tenore di grasso del 10% circa e un'umidità non superiore a 60-70%. Additivi conservativi assenti, unica eccezione per il correttore di sapidità acido citrico. La ricotta deve essere cremosa, morbida, di colore variabile dal bianco neve al bianco-avorio; il sapore dolce e l'odore tipico che ricorda quello del siero.

Il prodotto deve essere fresco e fornito in recipienti chiusi confezionate singolarmente, nelle pezzature indicate in tabella. Per ottimizzare il consumo di imballaggi, possono essere valutate pezzature diverse al medesimo prezzo offerto, secondo le esigenze delle singole strutture.

ROBIOLINO: formaggio fresco spalmabile, noto con il nome generico di Robiola, in confezioni da 100gr., di puro latte vaccino, senza conservanti.

PARMIGIANO REGGIANO DOP: il formaggio da consegnare deve essere il "Parmigiano Reggiano" prodotto nelle zone tipiche: pertanto deve portare impresso sulla crosta il marchio depositato dal rispettivo Consorzio (marchiatura a fuoco, anno e mese di produzione, codice di identificazione di chi lo ha prodotto) e deve corrispondere a tutte le condizioni richieste dalle normative vigenti e da ogni successiva modifica ed integrazione. Dovrà essere di 1^ scelta, avere ottimo sapore e profumo, avere una stagionatura di almeno 18 mesi, avere un contenuto minimo di materia grassa riferito alla sostanza secca non inferiore al 32%. Il prodotto porzionato sottovuoto dovrà essere corredato, per tutta la durata della fornitura, della dichiarazione della ditta confezionatrice, che trattasi effettivamente di Parmigiano Reggiano aventi le caratteristiche richieste. Le confezioni sottovuoto (da 1/8 di forma, all'incirca da kg 4 a Kg 6) devono essere conformi a quanto disposto dalla L.30 aprile 1962, n.283; dal D.P.R. 26 marzo 1980, n.327, dal D.P.R. 23 agosto 1982, n.777 e dal d.lgs. 27 gennaio 1992, n.109 e d.lgs.181/2003 e normative vigenti.

I formaggi da tavola dovranno essere conferiti al giusto punto di maturazione, senza muffe, acari o larve di altri insetti, senza colorazioni nocive o tali da mascherare tare sulle superfici dei prodotti; devono possedere tutti i requisiti merceologici ed organolettici propri per ogni singolo prodotto. In particolare:

CACIOTTA FRESCA – PURO BOVINO: di consistenza sostenuta, resistente alla pressione, al taglio presentasi asciutta e di colore bianco e mantenere, dopo il taglio la forma dello specchio. La crosta appena accennata di spessore massimo di mm.1 dovrà essere asciutta, non appiccicosa, priva di ogni screpolatura e

A R E A R I S O R S E

S e r v i z i o P r o v v e d i t o r a t o , G a r e e E c o n o m a t o

di qualsiasi difetto. Il formaggio alla consegna dovrà essere perfettamente conservato e privo di ogni ammaccatura.

LOTTO 2 - Prodotti surgelati

2 - PRODOTTI SURGELATI	unità di misura	consumo biennale misurato	prezzo unitario netto indicativo
Bietole CONFEZIONI MAX DA KG 2,5	kg	4800	€ 0,90
Code di rospo CONFEZIONI DA KG 5 A KG 10	kg	1600	€ 13,00
Filetti di nasello CONFEZIONI DA KG 5 A KG 10	kg	3200	€ 5,60
Filetti di platessa CONFEZIONI DA KG 5 A KG 10	kg	2600	€ 11,90
Panini in confezione singola peso max 60 gr cad. privi di glutine (per celiaci) (conf 24 pz)	confezione	160	€ 23,07
Piselli finissimi surgelati CONFEZIONI MAX KG 2,5	kg	2800	€ 1,10
Spinaci surgelati CONFEZIONI MAX KG 2,5	kg	2800	€ 0,98
Hamburger cuori di merluzzo (70/90gr.cad) conf. Kg 6	kg	1600	€ 9,20
Fagiolini fini BIO kg 2,5	kg	1000	€ 2,35

CARATTERISTICHE GENERALI - LOTTO 2

Gli alimenti congelati/surgelati devono essere preparati, confezionati e trasportati in conformità alle norme vigenti.

Le confezioni devono:

- avere caratteristiche idonee ad assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche;
- impedire il più possibile la disidratazione.

I prodotti surgelati, in base alle normative vigenti devono essere sottoposti al processo di surgelazione, che permette di superare con la rapidità necessaria, in funzione della natura del prodotto, la zona di cristallizzazione massima e di mantenere la temperatura del prodotto in tutti i suoi punti, dopo la stabilizzazione termica, ininterrottamente a valori pari o inferiori a -18°C. Sono tollerate, tuttavia, brevi fluttuazioni durante il trasporto non superiori a 3°C della temperatura del prodotto.

Gli alimenti surgelati devono riportare le seguenti caratteristiche generali:

- essere di 1° qualità Nazionale o Comunitaria;
- essere conformi alla normativa nazionale e comunitaria per quanto concerne l'aspetto igienico-sanitario, la qualità delle materie prime impiegate e le procedure di lavorazione;
- non presentare segni comprovanti di uno scongelamento parziale o totale;
- non presentare alterazioni di colore, odore o sapore; bruciature da freddo, ammuffimento e fenomeni di putrefazione.

I prodotti congelati sono da intendersi quelli sottoposti ad un processo speciale di raffreddamento, definito "congelamento"; le condizioni di congelamento (-18°C) dovrà essere raggiunta in un tempo massimo di 4 ore; il prodotto, sigillato all'origine sarà sottoposto al trattamento a freddo descritto e mantenuto a tale temperatura fino al momento della vendita al consumatore finale.

A R E A R I S O R S E

S e r v i z i o P r o v v e d i t o r a t o , G a r e e E c o n o m a t o

Le confezioni devono riportare in etichetta tutto ciò previsto dalle normative vigenti.

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

PESCE CONGELATO: la qualità del pesce deve essere sempre la prima così come è definita dalla scienza veterinaria. Saranno perciò rifiutati i prodotti ittici di qualità inferiore alla prima o che comunque risultino all'esame sommario o in seguito ad ispezione veterinaria e/o controlli di laboratorio, alterati nelle loro caratteristiche organolettiche, non appartenenti alle specie ittiche richieste o non idonei dal punto di vista igienico sanitario.

In particolare, il pesce, a decongelazione avvenuta e/o prova di cottura non deve presentare caratteri organolettici alterati (colore, odore, sapore, consistenza), ma corrispondere ad un prodotto surgelato/congelato con buona tecnica industriale.

A richiesta del Comune la ditta aggiudicataria dovrà esibire i certificati sanitari, che obbligatoriamente scortano i prodotti della pesca di provenienza estera.

I prodotti ittici congelati devono provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE oppure extracomunitari, a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla UE, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti. Tutti i prodotti ittici congelati debbono essere sottoposti al processo di congelazione freschi, secondo i processi e nei limiti che la normativa vigente dispone.

I prodotti ittici congelati non devono provenire dalle seguenti Zone Fao:

- Oceano Indiano n. 51
- Oceano Indiano n. 57
- Oceano Pacifico n. 61

né dovranno essere stati lavorati nelle zone Indo-Pacifica.

In caso di eventi che possano alterare la condizione naturale delle zone di pesca, la ditta si impegna a cambiare paese di origine del pescato avendo dunque riguardo al mantenimento della salubrità e qualità del prodotto.

I prodotti richiesti sono:

- **Filetti di platessa** (fam. soleidi) spellata, categoria n. 3 di colore bianco, non frammentati e perfettamente puliti, in confezioni da 5 max 10 kg circa cad.; pezzature da 80 a 100gr.
- **Filetto di coda di rospo** (fam. Lophiidae, genere Lophius), con pelle, congelati singolarmente, di pezzatura media massima di gr. 700 circa, in confezioni da 5 a 10 kg. circa cad.
- **Filetto di nasello** (Merluccius hubbsi) spellato. Il prodotto è contenuto in sacchi di polietilene trasparenti, non sigillati, impachettati in casse di cartone dal peso compreso tra i 5 e 10 kg
Colore: Tipico del prodotto. Odore: Caratteristico del prodotto. Consistenza: Soda e compatta. Aspetto: Senza pelle.

Il pesce dovrà essere contenuto in confezioni di non oltre kg. 10; non saranno ammesse forniture contenenti, anche in porzioni minime, miscelanee di prodotti ittici non identificabili.

La glassatura non dovrà superare il 30% del peso del prodotto.

I prodotti ittici surgelati e confezionati, il cui termine di scadenza non deve superare i mesi 18 dalla

A R E A R I S O R S E

S e r v i z i o P r o v v e d i t o r a t o , G a r e e E c o n o m a t o

data di produzione e confezionamento per i pesci magri, i mesi 12 per i pesci semigrassi ed i mesi 8 per i pesci grassi, dovranno avere almeno 6 mesi di validità conservativa dal momento della consegna.

HAMBURGER CUORE DI MERLUZZO: Prodotto derivante dalla lavorazione di pesci di genere e specie "Merluccius hubbsi" pressati in appositi involucri plastici, surgelati, privati dell'involucro e sezionati in porzioni individuali di forma cilindrica. Pesce ricomposto.

Peso unità |70- 90 g Diametro unità |80- 90 mm Spessore unità |10- 20 mm Unità fuori calibro |Max 10% p/p Materiale estraneo di origine marina |Max 1 n/kg Materiale estraneo |Assente

La **surgelazione delle verdure** deve avvenire in conformità alle disposizioni vigenti in materia. E' necessario che il prodotto da surgelare, che deve essere fresco e sano, sia sottoposto ai seguenti trattamenti: lavorazione immediata e in ambiente climatizzato, confezionamento, trattamento di congelazione rapida, trasferimento nel magazzino di stoccaggio a -18°, trasporto verso le sedi di consumo sempre ad una temperatura costante di - 18°.

Le confezioni devono essere originali e ben sigillate, garantire le proprietà organolettiche della merce, essere idonee a proteggere il prodotto da contaminazione o inquinamenti dall'esterno, impedire che l'alimento si disidrati in fase di stoccaggio o sia esposto a bruciature da freddo. Il colore della verdura surgelata deve essere uniforme e uguale a quello tipico del prodotto fresco; il sapore deve corrispondere a quello proprio della verdura fresca dopo la cottura. I prodotti devono essere forniti a peso netto. Agli effetti della fatturazione sono validi i pesi riscontrati all'atto della consegna presso le dispense dell'Ente.

PRODOTTI PER CELIACI: tutti i prodotti per celiaci (paste, panini) dovranno essere completamente privi di glutine e avere caratteristiche di qualità almeno pari ai corrispondenti prodotti con glutine presenti negli altri lotti; sulle confezioni dovranno essere riportati le griffature previste dalle norme che individuano i prodotti senza glutine.

LOTTO 3 - Salumi

3 - SALUMI	unità di misura	prezzo unitario netto indicativo	consumo biennale misurato
Prosciutto cotto scelto senza polifosfati (kg.8 circa)	kg	200	€ 15,25
Prosciutto crudo di Parma stag.16 mesi (Kg 7 circa)	kg	20	€ 15,25
Prosciutto crudo di Parma stag.16 mesi affettato in conf. 70gr. (solo per nidi)	conf.	300	€ 2,45

CARATTERISTICHE GENERALI - LOTTO 3

PROSCIUTTO DI "PARMA": disossato, deve essere marchiato "Parma" con stagionatura 16 mesi e conforme alle norme vigenti sulla tutela della denominazione di origine "Prosciutto di Parma" e alla delimitazione del territorio di produzione e ottenuto da coscia fresca di suino nazionale, nella zona tipica di produzione.

Trattandosi di prodotto confezionato, nell'etichettatura deve essere indicato obbligatoriamente:

A R E A R I S O R S E

S e r v i z i o P r o v v e d i t o r a t o , G a r e e E c o n o m a t o

1. la scritta “prosciutto di Parma” seguita da “denominazione di origine tutelata”
2. il nome o la ragione sociale o il marchio depositato del produttore o del confezionatore o del venditore;
3. la sede dello stabilimento di confezionamento;
4. la quantità netta;
5. il termine minimo di conservazione;
6. le modalità di conservazione;
7. la dicitura di identificazione del lotto.

Il confezionamento dovrà essere sottovuoto.

Ogni singolo prosciutto dovrà essere provvisto nella regione del garretto, ben visibile, del contrassegno metallico da cui si individua la data di produzione come da O.M.14.02.1968; i prosciutti dovranno essere muniti di una marchiatura indelebile atta ad individuare la loro provenienza dalle zone tipiche e la data di inizio della lavorazione “salagione”. I prosciutti devono, altresì, essere provvisti di un particolare contrassegno, a norma del D.M.26.08.1991, costituito da una corona a cinque punte con base ovale in cui è inserita la parola PARMA in caratteri; sotto la base ovale sono rapportati tre spazi dove viene apposta la sigla di identificazione aziendale. Dovrà quindi presentare caratteristiche merceologiche ai sensi della L.n.26 del 13.02.1990 e D.M.15.02.1993, n.253: - forma tondeggiante, con limitazione della parte muscolare scoperta, oltre la testa del femore, ad un massimo di 6 cm; - peso non inferiore a 7 kg, normalmente compreso fra gli 8 e i 10 kg, colore al taglio uniforme, tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse; - carne di sapore delicato e dolce, poco salato e con aroma fragrante e caratteristico; - la stagionatura non deve essere inferiore a 16 mesi; - assenza di difetti quali granuli biancastri da blastomicosi, chiazze anche da granuli di tirosina, putrefazione e conseguenti odori derivanti dalla decomposizione proteica.

La qualità del prodotto DOP è garantita dalla 'firma' lasciata da ogni componente della filiera: in qualsiasi momento deve essere possibile risalire tutti i passaggi della catena produttiva e verificare il programma di rigore e controllo qualità del Consorzio.

Il prodotto fornito in vaschetta confezionata, deve rispettare tutte le prescrizioni normative relative alla tracciabilità e alla tutela del prodotto specifico, e presentarsi in confezioni integre da gr.70, rispettando le caratteristiche di qualità prescritte per l'intero.

LOTTO 4 - Carni fresche bovine e suine

4 - CARNI FRESCHE BOVINE E SUINE	unità di misura	consumo biennale misurato	prezzo unitario netto indicativo
Arista di maiale (lombo senza osso)	kg	1600	€ 4,80
Carne magra di bovino adulto per macinato	kg	600	€ 9,00
Carne magra di bovino adulto per spezzatino	kg	24	€ 6,30
Arrosto di bovino adulto nato ed allevato in Italia (noce scamone)	kg	1460	€ 11,00

CARATTERISTICHE GENERALI - LOTTO 4

A R E A R I S O R S E

S e r v i z i o P r o v v e d i t o r a t o , G a r e e E c o n o m a t o

Le carni fornite, devono essere di **provenienza nazionale**, di bestie nate e allevate e lavorate in Italia, confezionate sottovuoto e appartenere rispettivamente a vitelloni e vitelle di latte in perfetto stato di nutrizione e di ingrassamento, nei seguenti tagli: reale o girello di spalla, noce e scamone.

Qualora detti tagli non fossero disponibili, potranno essere utilizzati anche altri tipi di tagli, da concordare preventivamente con il Comune.

La carne di vitella/vitellone dovrà essere porzionata in pezzi anatomici, ripulita dalle aponeurosi, parti tendinee e grasso superfluo. Deve essere né congelata, né scongelata, priva di qualsiasi alterazione organolettica e/o patologica

Per **carni di vitellone**, si intendono le carni provenienti da bovini adulti in ottime condizioni di nutrizione e buona conformazione, aventi sistema muscolare ben carnoso e sistema scheletrico fine; muscolatura di colore rosso; consistenza delle carni soda a grana fine o quasi fine con venatura; grasso esterno bianco, sottile in strato, compatto, uniforme e ben distribuito. Le carni di vitellone, conformi alle normative vigenti nazionali e comunitarie, devono provenire da bovino maschio o femmina che non abbia partorito e non sia gravida, di età non superiore a 24 mesi.

Le carni suine sono ottenute dal sezionamento della carcassa di suino maschio castrato o femmina che non abbia mai partorito, di peso non inferiore a 120 kg e presentate in tagli confezionati sottovuoto e freschi.

Le ariste di suino dovranno provenire da suini allevati e macellati in Italia e dalla lavorazione del lombo di suino disossato tipo "Bologna" (taglio anatomico comprendente solo la lombata).

Le carni dovranno essere di colore rosato, omogeneo, senza zone di sbiadimento, consistenti e non trasudanti liquidi. Devono essere né congelate, né scongelate, prive di qualsiasi alterazione organolettica e/o patologica, con tutti i requisiti conformi alle vigenti normative, ivi compreso il divieto di somministrare estrogeni e farine di origine animale agli animali le cui carni sono destinate all'alimentazione. Il grasso presente, in percentuale non superiore al 5% deve avere colorito bianco, consistenza soda e deve essere privo di segni d'irrancimento. Dovranno essere ineccepibili sotto il profilo igienico-sanitario e portare chiaro e visibile il timbro dell'effettuata visita sanitaria, e conformi alle prescrizioni di cui alle normative vigenti nazionali e comunitarie.

Il confezionamento e l'imballaggio devono garantire una protezione efficace delle carni durante il trasporto e la manipolazione. I materiali utilizzati per il confezionamento e l'imballaggio devono essere conformi alla normativa vigente in materia. Le carni devono essere confezionate sottovuoto in tagli utili agli ordini delle singole strutture; al momento della consegna non devono manifestare la perdita, anche solo parziale, dello stato di sottovuoto per difetto del materiale o lacerazioni, né presenza all'interno dell'involucro di deposito eccessivo di sierosità rosso-bruna, né presenza di macchie superficiali di colorazioni anomale. Gli imballaggi (cartoni) che contengono le carni confezionate non devono, al momento della consegna, essere intrisi da sierosità sanguinolenta e non devono presentare lacerazioni e deformità.

Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sottovuoto), o su un'etichetta inseritavi o appostavi in forma inamovibile:

- a. Denominazione del prodotto;
- b. Stato fisico: fresco;
- c. Categoria commerciale da cui le carni provengono;
- d. Termine minimo di conservazione, indicato chiaramente con la menzione "da consumarsi preferibilmente entro" seguita dalla data composta di giorno, mese ed anno; tutti i prodotti dovranno

A R E A R I S O R S E

S e r v i z i o P r o v v e d i t o r a t o , G a r e e E c o n o m a t o

essere consegnati nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna alla scadenza, il quale non dovrà essere inferiore al 80%;

- e. Modalità di conservazione;
- f. Il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del macellatore-confezionatore;
- g. La sede dello stabilimento di macellazione e confezionamento;
- h. La riproduzione del bollo sanitario che identifica il laboratorio di confezionamento;
- i. Data di produzione espressa in giorno, mese ed anno.

Sull’imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le indicazioni di cui alle lettere a,b,c,d,e,f,g,h,i, del punto precedente. Una o più etichette sulle quali sia riprodotto il bollo sanitario CEE del laboratorio di sezionamento (“S”), di cui alla Direttiva CEE 64/433, Allegato I, Capitolo XI punto 49, devono essere applicate all’imballaggio secondario in modo da lacerarsi al movimento della sua apertura.

E’ vietato il riciclaggio delle etichette.

Gli imballaggi utilizzati dovranno rispondere alle seguenti caratteristiche:

1. non devono alterare le caratteristiche organolettiche delle carni,
2. non devono trasmettere alle carni sostanze nocive per la salute umana;
3. devono essere sufficientemente solidi per garantire una protezione efficace delle carni durante il trasporto e la manipolazione.

I materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto (imballaggi primari) devono essere perfettamente conformi alla normativa per i materiali a contatto con gli alimenti; non è consentito il riciclaggio degli imballaggi primari e secondari; su ciascun imballaggio secondario dovrà essere indicato il peso netto.

LOTTO 5 - Carni avicole, “uova e derivati BIO”

5 - CARNI AVICOLE, “UOVA E DERIVATI BIO”	unità di misura	prezzo unitario netto indicativo	consumo biennale misurato
Petto pollo	kg	5000	€ 6,90
Petto di tacchino	kg	10000	€ 8,00
Hamburger di pollo biologico	kg	1600	€ 13,00
Uova BIOLOGICHE conf.da 4/6	uova	5600	€ 0,30
Misto d’uova pastorizzato BIOLOGICO in tetrapack	kg	5600	€ 3,70

CARATTERISTICHE GENERALI - LOTTO 5

Le carni avicole fornite dovranno provenire esclusivamente da animali nati ed allevati sul territorio nazionale, in spazi adeguati, e alimentati esclusivamente con mangimi vegetali senza utilizzo di OGM. Tali carni dovranno possedere i requisiti di ordine igienico-sanitario prescritti dalle disposizioni di legge che ne regolano la produzione, il commercio ed il trasporto; debbono essere forniti in tagli confezionati sottovuoto e freschi.

A R E A R I S O R S E

S e r v i z i o P r o v v e d i t o r a t o , G a r e e E c o n o m a t o

Gli animali da cui sono state ottenute le carni devono essere stati abbattuti e sezionati in macelli riconosciuti e controllati in conformità con le normative vigenti in materia ed, in fase di macellazione, essere stati sottoposti, in forma singola, ad una ispezione sanitaria ante e post mortem, effettuata in conformità a quanto disposto dalle specifiche leggi nazionali ed europee, da un veterinario ufficiale che verifichi rispettivamente l'idoneità dell'animale ad essere macellato per la commercializzazione in ambito comunitario e nazionale e quella di essere destinato al consumo umano. Le carni dovranno essere sottoposte ai vari trattamenti in condizioni igieniche soddisfacenti i requisiti di legge, in impianti frigoriferi ubicati nell'ambito degli stabilimenti o in magazzini frigoriferi muniti dei previsti bolli sanitari.

PETTI DI POLLO: corrispondono ai muscoli pettorali; dovranno essere privati di pelle, dei grassi, di tutte le strutture ossee e cartilaginee ed avere singolarmente un peso non inferiore ai gr.300.

COSCETTE DI POLLO: la cute di detti tagli anatomici avrà colorito giallo-rosa chiaro, consistenza elastica, asciutta alla palpazione, non dovrà evidenziare segni di traumatismo patiti in fase di trasporto di animali vivi o durante la macellazione; dovrà essere assolutamente priva di qualsiasi residuo riferito a penne o piumaggio.

I tessuti muscolari avranno colorito bianco-rosa se appartenenti ai pettorali oppure roseo riferito ad altri tagli; i muscoli avranno consistenza sodo-pastosa, spiccata lucentezza, assenza di umidità; se sottoposti alla prova della cottura non produrranno odori o sapori anomali dovuti ad una irrazionale alimentazione del pollame.

Le carni devono essere fornite entro massimo tre giorni dalla data di confezionamento.

Per quanto riguarda il confezionamento e l'imballaggio e le indicazioni per la tracciabilità del prodotto, si richiamano tutte le prescrizioni poste per le carni bovine e suine.

Può essere prevista una consegna integrativa aggiuntiva infrasettimanale.

HAMBURGER DI POLLO BIO: deve contenere un macinato di pollo bio; peso unitario 100gr circa, in confezioni minimo 2pezzi.

Ingredienti: Carne di pollo min 88%, acqua, fiocchi di patate, sale iodato, estratto di rosmarino, amido di tapioca, amido di mais, amido di patate, aceto di canna da zucchero in polvere, succo di barbabietola rossa in polvere, sale marino, paprica, provenienti da agricoltura biologica e antiossidante: acido ascorbico.

UOVA BIOLOGICHE: devono provenire da sistema di allevamento di cui al Decreto legislativo 29 Luglio 2003, n.267 e s.m.i.

MISTO D'UOVO BIO: pastorizzato in tetrapack deve essere costituito da misto d'uova di gallina prodotte da agricoltura biologica, sgusciate, omogeneizzate, pastorizzate, refrigerato. Il prodotto non sottoposto a ionizzazione. 1 Kg di prodotto deve corrispondere a circa 20 uova sgusciate.

Il prodotto deve essere idoneo ai seguenti usi e applicazioni: essere usato tal quale nelle preparazioni di pasticceria, gelateria, pasta fresca e gastronomia.

Riferimenti Legislativi relativi al prodotto "misto d'uovo BIO pastorizzato in tetrapack"

Ovoprodotti: Conformi ai Reg. CE 834/2007, 178/2002, 852/2004, 853/2004, 2073/2005, 1881/2006 e successivi aggiornamenti.

Etichettatura: Conforme ai sensi del Reg.1169/2011 e successivi aggiornamenti.

Non richiesta etichettatura ai sensi della Dir. 1829/2003 per gli OGM.

A R E A R I S O R S E

S e r v i z i o P r o v v e d i t o r a t o , G a r e e E c o n o m a t o

Imballaggio: Conforme al D.M. 21.03.73, al Reg. 2004/1935/CE, al Reg. 2006/2023/CE ed al Reg. UE 10/2011 e successivi aggiornamenti.

LOTTO 6 - Prodotti vari

6 - PRODOTTI VARI	unità di misura	consumo biennale misurato	prezzo unitario netto indicativo
Aceto in confezioni da 1 litro	litri	262	€ 0,70
Acqua naturale oligominerale in vetro lt.1 (SOLO PER NIDI) - Tappo a vite no a corona	litri	5000	€ 0,26
acqua naturale oligominerale LT.1,5 – pet	litri	1400	€ 0,12
Bicarbonato	kg	28	€ 0,96
Coppette gelato Fiordilatte DA GR.60 IN CONFEZIONI DA 6PZ	pezzo	120	€ 0,40
Cornetto privo di latte e uova per allergici confezione n. 6 pz.	confezione	24	€ 3,50
Dolci monoporzione senza lattosio e uovo privi di glutine (per celiaci) conf da 6 pz	confezione	12	€ 4,90
Dolci monoporzione PLUMCAKE ALBICOCCA privi di glutine (per celiaci) conf da 6 pz	confezione	12	€ 5,50
Dolci monoporzione PLUMCIOK privi di glutine (per celiaci) conf da 6 pz	confezione	12	€ 5,30
Farina per celiaci conf. da 1 kg	kg	20	€ 2,04
Lievito fresco in cubetti conf.(gr.25 x2)	confezione	40	€ 0,24
Lievito per dolci in confezioni da 10 bustine da gr.15	confezione	30	€ 1,32
Olive verdi denocciolate in barattolo CONFEZ.MAX 3 KG	pezzo	40	€ 3,10
Olive verdi denocciolate in vetro - conf.max 500/600gr	pezzo	20	€ 1,24
Omogeneizzati carne (vitello, coniglio, agnello) vasetto 80gr	pezzo	240	€ 0,83
Pane grattugiato per celiaci gr 500	kg	40	€ 6,86
Pasta priva di glutine per celiaci - FUSILLI E PENNE - KG 0,5	kg	100	€ 3,90
Pastina per minestre priva di glutine - DITALINI - STELLINE	kg	40	€ 3,90
Pastina primissima infanzia tipo BEBIRISO PLASMON - confez da 300gr	confezione	300	€ 1,60
Pinoli Nazionali Sgusciati - conf. Max gr 200	kg	50	€ 57,98
Sale fino iodato KG 1	kg	360	€ 0,25
Sale grosso iodato kg 1	kg	800	€ 0,25
Tonno "Yellow finn" conf. MAX da 550 gr in olio oliva in vetro	pezzo	240	€ 5,50
Tonno "Yellow finn" conf. da 800 gr in olio oliva apertura a strappo	pezzo	20	€ 6,00
Zucchero semolato CONFEZIONI DA KG 1	kg	40	€ 0,94

CARATTERISTICHE GENERALI - LOTTO 6

A R E A R I S O R S E

S e r v i z i o P r o v v e d i t o r a t o , G a r e e E c o n o m a t o

ACQUA: L'acqua minerale naturale, dovrà essere del tipo oligominerale così certificata dal Ministero della Salute, con tenore dei sali minerali calcolato come residuo fisso non superiore a 500 mg/l, indicata nelle diete povere di sodio. Dovrà essere fornita in bottiglie in PET da 1,5 litri e in bottiglie di vetro da 1 litro, con tappo a vite, quest'ultima adatta anche all'alimentazione dei neonati.

PRODOTTI SPECIFICI (celiaci, allergici): i prodotti per celiaci (paste, pastine, dolci e gelati), come indicati in tabella, dovranno essere completamente privi di glutine e avere caratteristiche di qualità almeno pari ai corrispondenti prodotti con glutine di qualità; sulle confezioni dovranno essere riportati le griffature previste dalle norme che individuano i prodotti senza glutine.

I prodotti per gli allergici (privi di latte e/o uova), dovranno essere di alta qualità e in assenza degli ingredienti allergenici indicati.

Tutti i prodotti devono essere esenti da qualsiasi difetto che possa alterarne, a giudizio insindacabile dell'Amministrazione Comunale, i caratteri organolettici e non devono derivare da organismi geneticamente modificati.

I prodotti per allergici e celiaci debbono essere di prima qualità, riportare le etichettature previste dalle normative nazionali e comunitarie.

Tutti i prodotti elencati in tabella del Lotto 6 debbono essere di prima qualità, in confezioni integre e del peso indicato, riportare tutte le griffature e indicazioni nel pieno rispetto delle normative vigenti, sia nazionali che comunitarie.

LOTTO 7 - Prodotti biologici

7 - PRODOTTO BIOLOGICI	unità di misura	consumo biennale misurato	prezzo unitario netto indicativo
Biscotti prima infanzia 6 cereali – conf. da gr 200	pezzo	160	€ 1,56
ceci secchi CONFEZIONI MAX KG 1	kg	200	€ 1,85
fagioli cannellini secchi CONFEZIONI MAX KG 1	kg	360	€ 3,98
farina di mais per polenta CONFEZIONI MIN KG 0,5 MAX KG 1	kg	50	€ 3,60
Farro perlato CONFEZIONI MAX KG 1	kg	40	€ 1,96
Latte fresco CONFEZIONI DA LITRI 1	litro	80	€ 1,45
Lenticchia rossa decorticata CONFEZIONI MAX 500gr	kg	40	€ 4,40
Lenticchie secche CONFEZIONI MAX KG 1	kg	80	€ 2,20
Marmellata gusti assortiti CONFEZIONI MAX 500 GR	kg	10	€ 6,91
Miglio CONFEZIONI MAX KG 1	kg	40	€ 4,71
Olio extra vergine di oliva in lattine da 5 litri	litro	4000	€ 5,58
Olio extra vergine di oliva in vetro per allergici nichel CONFEZIONI MAX LT 1	litri	20	€ 5,58
Orzo perlato CONFEZIONI MAX KG 1	kg	40	€ 1,20
Passata di pomodoro in vetro CONFEZIONI MAX gr 700	kg	14	€ 1,18
Pomodori pelati in barattoli da 3 kg (cartone da 6 latte)	kg	10000	€ 2,60
Yogurt alla frutta in confezioni da 125 gr banana -pera-fragola	vasetti	500	€ 0,28

CARATTERISTICHE GENERALI - LOTTO 7

A R E A R I S O R S E

S e r v i z i o P r o v v e d i t o r a t o , G a r e e E c o n o m a t o

I PRODOTTI BIOLOGICI: prodotti provenienti da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dal Regolamento CE 834/2007 e relativi regolamenti attuativi e Regolamento CE n. 889/2008, assoggettati a uno degli organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. Il prodotto deve essere munito di idonea certificazione che attesta la conformità del metodo produttivo al Regolamento CE e di etichettatura rispondente oltre che ai requisiti di legge in tema di etichettatura per i prodotti alimentari anche ai requisiti di etichettatura specifici per i prodotti biologici: nome del produttore preparatore o venditore, nome o numero di codice dell'organismo di controllo, codice di autorizzazione specifico per il prodotto, presenza del logo della UE che individua i prodotti biologici e indicazione del luogo in cui sono state coltivate le materie prime agricole di cui il prodotto è composto ("agricoltura UE" se di provenienza comunitaria, "agricoltura NON UE" se di provenienza da paesi terzi).

OLIO EVO: deve essere di provenienza italiana e conforme al Reg. CEE 1513/01 e pertanto ottenuto con spremitura a freddo, non deve aver subito manipolazioni o trattamenti chimici ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e il filtraggio. Deve essere ottenuto da olive coltivate con metodo biologico (Reg. CEE n. 834/2007), deve essere limpido, fresco, privo d'impurità. Deve avere odore gradevole e aromatico, nonchè colore caratteristico secondo la provenienza. In confezioni come indicato in tabella.

FARRO: i grani dovranno essere uniformi, integri e puliti; non devono essere presenti semi o sostanze estranee, muffe ed alterazioni di tipo microbiologico.

ORZO PERLATO: granello uniforme, integra e pulita, senza semi o sostanze estranee o muffe.

LEGUMI E CEREALI SECCHI: di pezzatura omogenea, integra e pulita; non devono essere presenti semi o sostanze estranee, muffe.

Le confezioni dovranno essere integre e riportare l'etichettatura conforme alle vigenti normative.

I prodotti destinati alla prima infanzia debbono essere di primaria industria alimentare e di prima qualità.

Di tutti i prodotti indicati nel Lotto 7 il fornitore dovrà garantire la tracciabilità a norma di legge a tutela della salubrità dei prodotti e dell'assenza di rischi per la salute umana.

LOTTO 8 - Pasta e riso

8 – PASTA E RISO	unità di misura	consumo biennale misurato	prezzo unitario netto indicativo
PASTINA grano duro BIO (Corallini/puntine/risoni/stelline) conf. Da kg 3	kg	420	€ 1,65
PASTA grano duro BIO (Tubetti rigati/farfalline/gnocchetti sardi/gomiti rigati/sedanini/ pennine) conf. Da kg 3	kg	14600	€ 1,65
Pastina prima infanzia PER NIDI tipo PLASMON (MACCHERONCINI/ PENNETTE/CHIOCCIOLINE) CONF. MAX DA KG 0,5	kg	40	€ 3,95
Pastina da minestra prima infanzia PER NIDI tipo PLASMON (ANELLINI-ASTRINI- POKER- SABBOLINA) CONF. da Gr. 340	kg	120	€ 3,95
Pasta ai 5 cereali conf.400/500gr	kg	800	€ 4,50
Pasta integrale BIO (FUSILLI PENNE) - CONF. MIN kg.3	kg	1200	€ 1,41
Pastina da minestra integrale BIO formati diversi gr 500	kg	160	€ 2,30
Riso Arborio CONF. DA KG 1	kg	40	€ 1,10
Riso parboiled CONF.DA KG 10	kg	5000	€ 0,80
Riso Arborio CONF. DA KG 5	kg	440	€ 1,10
Tagliatelline all'uovo secche CONF.Kg 1	kg	140	€ 2,00

A R E A R I S O R S E

S e r v i z i o P r o v v e d i t o r a t o , G a r e e E c o n o m a t o

CARATTERISTICHE GENERALI - LOTTO 8

I prodotti richiesti devono essere di prima qualità. In particolare:

PASTA: La pasta deve essere prodotta in semola di grano duro a basse temperature e da agricoltura convenzionale OGM free, con le modalità previste dalla legge, esente da qualsiasi altro macinato o additivo, deve inoltre essere ben secca, non acida, priva di cattivi odori o sapori, ben stagionata, non alterata e spezzata. Deve essere indenne da infestanti e parassiti o larve di alcun tipo o da muffe ed altri agenti infestanti; non deve presentare macchie anomale; deve osservare tutte le prescrizioni di cui alla legge n.580/1967 e successive modificazioni.

Le confezioni devono essere comprese tra kg. 0,500 e kg. 5, a scelta del committente, pervenire intatte e sigillate e riportare la dichiarazione riguardante:

- il peso netto;
- il tipo di pasta;
- la ditta produttrice;
- umidità massima 12,50%;
- ceneri massimo 0,90%;
- cellulosa massima 0,45%;
- sostanze azotate (azoto x 5,70 minimo) 10,50;
- acidità massima: gradi 4
- tempo di cottura

La pasta deve avere buona resistenza alla cottura completata la quale dovrà presentarsi quasi al dente, l'acqua di cottura dovrà avere un aspetto appena lattiginoso e minimo deposito di fondo. Dovrà avere inoltre buon sapore e odore e assoluta assenza di coloranti.

LA PASTA BIO, sia bianca che integrale, deve essere prodotta con farine provenienti da agricoltura biologica, la confezione deve riportare l'etichettatura del prodotto bio come richiesto da normativa nazionale ed UE vigente.

PASTA ALL'UOVO: Prodotta con impiego esclusivo di semola di grano duro e con aggiunta di 4 uova intere di gallina, prive di guscio, per chilogrammo di semola. Il prodotto deve essere posto in vendita con la denominazione "pasta all'uovo", le confezioni devono pervenire intatte e sigillate e riportare la dichiarazione riguardante:

- il peso netto;
- il tipo di pasta;
- la ditta produttrice;
- umidità massima 12,50%;
- ceneri massimo 0,90%;
- cellulosa massima 0,45%;
- sostanze azotate (azoto x 5,70 minimo) 12,50;
- acidità massima: gradi 5.

I prodotti destinati alla prima infanzia debbono essere di primaria industria alimentare e di prima qualità.

RISO: I grani dovranno essere lunghi o tondi, coltivati senza l'uso di concimi, diserbanti o pesticidi chimici e prodotti da agricoltura convenzionale OGM free. Il riso di origine nazionale (tipo arborio, vialone, ecc.), dovrà possedere tutti i requisiti qualitativi e commerciali previsti dalle vigenti norme di legge, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, ben secco, immune da parassiti o larve di alcun genere con umidità non superiore al

A R E A R I S O R S E

S e r v i z i o P r o v v e d i t o r a t o , G a r e e E c o n o m a t o

14/15 %. Il prodotto non deve avere odori di muffa, né altri odori estranei e non dovrà contenere, oltre i limiti stabiliti dalla legge, grani striati di rosso, grani rotti od ombrati, corpi estranei ed impurità varie, non si dovrà deformare alla cottura. Il prodotto deve essere fornito in confezioni chiuse all'origine nel rispetto delle norme previste in materia di etichettatura e con indicazione della varietà del prodotto.

LOTTO 9 – Pane e farine BIO

9 – PANE E FARINE BIO	unità di misura	consumo biennale misurato	prezzo unitario netto indicativo
Panini confezionati monoporzione gr.30/40 - farina bianca biologica	kg	16000	€ 2,47
Panini confezionati monoporzione gr.30/40 - farina semintegrale biologica	kg	10000	€ 2,47
Filoncino da 350gr farina bianca/lievitazione naturale	kg	520	€ 2,92
Farina integrale BIO conf.kg 1	kg	28	€ 1,73
Farina 00 BIO conf.kg 1	kg	240	€ 1,48
Pane grattugiato in conf.1 kg	kg	504	€ 1,70

CARATTERISTICHE GENERALI - LOTTO 9

Il PANE: dovrà essere confezionato con farina di grano tenero **del tipo “0”**, prodotta in Italia con frumento coltivato in Italia, acqua, sale e lievito naturale (non più dell'1%); il glutine deve essere presente nella farina con una percentuale intorno al 13% ed assolutamente privo di additivi secondo quanto riportato dalla Legge n.580/1967 e dal D.M. 05.02.1970. **Shelf life: 1 giorno**

Il pane è preteso ben cotto, confezionato in monoporzione come indicato in tabella, la crosta dovrà essere uniforme, di colore bruno dorato, di giusto spessore e priva di fessure, spacchi o fori. La mollica dovrà essere asciutta, non attaccaticcia, bianca, priva di cavità o caverne e dovrà presentare al taglio occhiatura uniforme e di giusta dimensione; dovrà essere di prima cottura e quindi con esclusione di pane rimesso in forno; tale prodotto dovrà essere consegnato non oltre le sei ore dalla cottura e completamente raffreddato al momento della consegna; l'umidità consentita non dovrà essere superiore ai limiti fissati dalla Legge.

FILONCINO: dovrà essere prodotto con farina di grano tenero, acqua e lievito naturale, nella pezzatura indicata in tabella, confezionato con pellicola forata ad uso alimentare.

PANINI: prodotti con farina biologica, sia bianca sia integrale; per il semintegrale la composizione dovrà essere max al 50% tra farina bianca e integrale e **potrà essere variata a richiesta del Comune in base al gradimento dell'utenza.**

LA FARINA BIO, sia bianca che integrale, deve provenire da agricoltura biologica, la confezione deve riportare l'etichettatura del prodotto bio come richiesto da normativa nazionale ed UE vigente.

Le modalità di produzione, confezionamento, immagazzinamento e distribuzione devono essere tali da garantire l'assoluta igiene del prodotto. In particolare il pane deve essere trasportato esclusivamente in contenitori chiusi e con mezzi adibiti solo al trasporto di prodotti da forno e pasta fresca.

A R E A R I S O R S E

S e r v i z i o P r o v v e d i t o r a t o , G a r e e E c o n o m a t o

PANE GRATTUGIATO: dovrà essere assoggettato alla disciplina della Legge n.580/1967 e successive modifiche. Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane comune secco; deve presentare odore, colore, sapore caratteristici del prodotto da cui è stato ricavato e risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe. Shelf life max 3 mesi dal confezionamento.

LOTTO 10 - Ortofrutta fresca

10 - VERDURA FRESCA	unità di misura	consumo biennale misurato	prezzo unitario netto indicativo
Agli	kg	100	€ 6,00
Asparagi	kg	40	€ 3,70
Basilico conf.100/200gr	kg	200	€ 8,00
Bietole	kg	400	€ 0,75
Broccoletti verdi (Cavolo broccolo)	kg	800	€ 1,35
Carciofi	kg	100	€ 1,10
Carote	kg	8000	€ 0,70
Cavolfiori	kg	2800	€ 1,25
Cicoria	kg	40	€ 0,75
Cipolle	kg	800	€ 0,70
Fagiolini	kg	20	€ 2,90
Finocchi	kg	6000	€ 0,95
Funghi champignon	kg	160	€ 2,40
Insalata (lattuga, indivia, riccìa)	kg	5000	€ 1,15
Insalata trocadero	kg	60	€ 1,15
Melanzane	kg	3000	€ 1,20
Patate	kg	3600	€ 0,45
Pomodori	kg	2000	€ 1,35
Prezzemolo conf.100gr/200gr	kg	120	€ 1,40
Radicchio rosso tondo	kg	280	€ 1,95
Rosmarino conf.100/200gr	kg	30	€ 2,50
Salvia conf.100/200gr	kg	24	€ 8,00
Sedani	kg	640	€ 0,75
Spinaci	kg	200	€ 1,60
Verza	kg	1800	€ 0,75
Zucca	kg	3000	€ 0,95
Zucchine	kg	1000	€ 1,00
10 - FRUTTA FRESCA	unità di misura	consumo biennale misurato	prezzo unitario netto indicativo
Albicocche	kg	300	€ 1,40

A R E A R I S O R S E

S e r v i z i o P r o v v e d i t o r a t o , G a r e e E c o n o m a t o

Anguria	kg	3000	€ 0,55
Arance	kg	8000	€ 0,85
Banane	kg	4400	€ 1,20
Clementine	kg	7000	€ 1,00
Fragole	kg	3000	€ 2,80
Kiwi	kg	3000	€ 1,25
Limoni	kg	3000	€ 1,25
Mele	kg	14000	€ 0,91
Melone	kg	3000	€ 1,05
Pere	kg	5600	€ 1,00
Pesche	kg	320	€ 1,10
Prugne/Susine	kg	6000	€ 1,10

CARATTERISTICHE GENERALI - LOTTO 10

La consegna è prevista 2 volte la settimana, di norma il Lunedì ed il Giovedì.

I prodotti ortofrutticoli offerti devono essere di **provenienza nazionale**, fatta esclusione per le banane. Sono esclusi dalla fornitura i prodotti ortofrutticoli che:

- a) abbiano subito procedimenti artificiali, impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione ovvero che siano danneggiati per eccessiva conservazione; eventuali trattamenti consentiti dalla legge devono essere dichiarati sull'esterno degli imballi;
- b) siano attaccati da parassiti animali, vegetali, larve in attività biologica esistenti all'interno della frutta o della verdura, scudetti di coccidi aderenti all'epicarpo, dermatosi, incrostazioni nere di fumaggine, tacche, spacchi semplici o raggianti, necrosi, ecc.

In particolare la frutta e le verdure fresche dovranno essere in possesso dei seguenti requisiti:

FRUTTA FRESCA ED AGRUMI

La frutta fresca e gli agrumi devono essere di "prima" categoria di selezione accurata, esenti da difetti visibili sull'epicarpo ed invisibili nella polpa ed in particolare devono:

- a) presentare le caratteristiche organolettiche della specie e delle coltivazioni richieste;
- b) avere raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al consumo nello spazio di due o tre giorni;
- c) possedere la grammatura richiesta che deve essere indicata ben visibile anche all'esterno dell'imballaggio il quale deve riportare anche le indicazioni di tara e di peso netto;
- d) essere omogenei e uniformi, e le partite, composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica ed alla medesima zona di produzione;
- e) essere turgidi, non bagnati artificialmente, né trasudanti acqua di condensazione in seguito a improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in cella frigorifera, non dovranno presentare ammaccature, abrasioni, alterazioni e tracce di incipiente putrefazione dovuta alla eccessiva conservazione.
- f) essere privi di odori e sapori anomali, dovranno essere puliti privi di impurità, di residui terrosi e corpi estranei.

In particolare:

Mele (es. di varietà Golden, Delicious, Royal, Stark ecc) devono presentare frutti interi, puliti, senza residui di prodotti antiparassitari, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei; raccolti con cura e buon grado di maturazione; con forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà. Sono escluse mele con polpa farinosa. La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 120/150.

A R E A R I S O R S E

S e r v i z i o P r o v v e d i t o r a t o , G a r e e E c o n o m a t o

Pere (es. varietà Williams, Abate, Kaiser, Conference, Coscia, Decana, ecc): devono possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "Mele" ivi compresa la grammatura.

Arance (es. varietà Tarocco, Moro, Sanguinello, Valencia, ecc): oltre a possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "Mele" ivi compresa la grammatura, le arance saranno ordinate nei periodi tipici di consumo di ciascuna varietà. Contenuto minimo di succo 30/35%.

Pesche (varietà a pasta gialla, pasta bianca e nettarina): oltre a possedere le caratteristiche generali riportate dalla voce "Mele" ed essere di grammatura non inferiore a gr. 120.

Limoni: devono essere di forma ovoidale con epicarpo liscio; gli stessi devono essere indenni da alterazioni di natura parassitaria o prodotte da fumigazioni cianidriche o fitofarmaci, nonché da infezioni di batteri o funghi; inoltre non devono presentare lesioni e/o cicatrizzazioni di origine meccanica; la pezzatura deve essere compresa nei limiti di 110/150 gr. I frutti devono essere ricchi di succo a pieno turgore e con semi non germogliati. Contenuto minimo di succo: 25%.

Banane: devono possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "Mele".

Kiwi: devono possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "Mele". La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 70/90.

Mandarini – Clementini - Mandaranci: devono possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "Mele". La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 60/80. Contenuto minimo in succo 33/40%.

Albicocche: devono possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "Mele". La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 40/70.

Prugne/Susine: devono possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "Mele". Il peduncolo può essere danneggiato o mancante purché non risultino possibilità di alterazione del frutto. La grammatura deve essere composta nei limiti di gr. 50/70.

Fragole: provviste di calice o di un breve peduncolo verde e non disseccato

Angurie e Meloni: i frutti dovranno presentare buccia integra, senza fratture né ammaccature. La polpa dovrà essere di giusta maturazione, consistenza profumata e saporita.

VERDURA FRESCA

Gli ortaggi devono essere di "prima" categoria, sia che si tratti di prodotto convenzionale, di filiera, di selezione accurata, esenti da difetti visibili;

in particolare devono:

- a) presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie cultivar e qualità richieste;
- b) essere di recente raccolta;
- c) essere a una naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale
- d) essere asciutti, privi di terrosità sciolte od aderenti e di altri corpi o prodotti eterogenei;
- e) in relazione alle specie e alle cultivar ordinate, appartenenti alla stessa specie botanica, cultivar e zona di provenienza;
- f) essere omogenei per maturazione, freschezza e pezzatura uniforme, a seconda delle specie e cultivar, privi secondo gli usi e le disposizioni del mercato locale di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- g) essere indenni, cioè esenti da qualsiasi difetto o tara di qualunque origine che possano alterare, a giudizio degli incaricati del controllo qualitativo all'atto della ricezione, i caratteri organolettici degli ortaggi stessi (gelo, parassiti animali, ecc.);
- h) non presentare tracce di appassimento e/o alterazione anche incipiente;
- i) gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati.

In particolare:

A R E A R I S O R S E

S e r v i z i o P r o v v e d i t o r a t o , G a r e e E c o n o m a t o

Patate (patate comuni e patate novelle): devono essere di morfologia uniforme, con peso minimo gr. 60 per ogni tubero e peso massimo gr. 270 anche nel caso di patate novelle. Le patate devono essere selezionate per qualità e pezzatura e le singole partite devono appartenere a una sola varietà (cultivar). Sono escluse dalla somministrazione le patate che presentino tracce di verde (solanina) e di parassitari, da virus e alterazioni diverse, quali il gigantismo. Le patate devono inoltre essere spazzolate, esenti da odori, tanfi e retrogusti di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura del vegetale.

Carote: devono essere sane, pulite, consistenti, prive di ogni traccia di terra o di altre sostanze estranee, non germogliate, né legnose, né biforcute, prive di odori e sapori estranei, prive di umidità esterna, intere di aspetto fresco, di diametro di 2 cm circa.

Cipolle: i bulbi devono essere interi, sani, puliti, sufficientemente secchi per l'uso previsto (per le cipolle provenienti dalla conservazione, almeno le prime due tuniche esterne e l'eventuale stelo devono essere completamente secchi). I bulbi devono essere resistenti e compatti, non germogliati.

Pomodori da insalata: devono essere interi, sani, puliti, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei. Devono avere la polpa resistente, senza ammaccature e screpolature. Il grado di maturazione dei pomodori deve essere omogeneo e tale che li renda adatti al consumo nello spazio di due o tre giorni.

Zucchine, Zucca gialla: devono essere intere e munite di peduncolo, consistenti, prive di umidità esterna e di odori e sapori estranei, di sviluppo sufficiente, ma con semi appena accennati e teneri. La pezzatura deve essere omogenea e compresa nei limiti di gr. 100/200.

Ortaggi a foglia: devono essere sani, interi, puliti e mondati, turgidi non prefioriti, privi di umidità esterna anormale, privi di odori e sapori estranei, privi di foglie gialle o rinsecchite. Coste, erbe, prezzemolo e spinaci possono essere presentati in foglie o in cespi, senza stelo fiorifero e con caratteristiche generali di cui sopra.

Insalate (varietà: indivie e scarole, lattuga comune, lattuga romana, lattuga iceberg, radicchio). Oltre a possedere le caratteristiche degli ortaggi a foglia, si precisa che le insalate riccia e scarola devono essere sufficientemente sbiancate e mondate di foglie verdi. Le insalate devono avere cespi interi, turgidi, di sviluppo normale, consistenti, non aperti. Il peso dei singoli cestri non dovrà superare i gr. 300

Aglio: L'aglio secco dovrà presentare lo stelo, la tunica esterna e quella che avvolge ciascun bulbillo completamente secchi. I bulbi dovranno presentare un diametro non inferiore a 55mm e i bulbilli dovranno essere serrati

Cavoli: il torsolo dovrà essere tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie, il taglio dovrà essere netto e non comprendere alcuna parte della pianta; saranno ammesse piccole lacerazione e ammaccature delle foglie esterne; i cavoli primaticci dovranno avere un peso minimo di gr. 200 gli altri cavoli di gr. 500

Cavolfiori: Dovranno essere coronati con foglie mozzate ad un massimo di cm. 3 sulla superficie dell'infiorescenza

Finocchi: dovranno essere privi di radici, asportate con un taglio netto alla base, guaine esterne carnose e ben serrate, tenere e bianche venate di verde, diametro minimo 55mm.

Sedani: dovranno essere di dimensioni varie: piccoli (peso gr. 150/500) - medi (gr. 500/800) grossi (> gr. 800)

Salvia, basilico, Rosmarino, Prezzemolo: devono avere nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate, confezionati in mazzetti come indicato in tabella.

Fagiolini: i semi devono essere poco sviluppati ed essere teneri in relazione alla varietà, i baccelli devono essere chiusi

Broccoli: devono presentare infiorescenze resistenti, di grana fine, serrata e compatta e boccioli completamente chiusi; colore tipico della varietà; assenza di ammaccature o da danni da gelo, asse florale tenero, pieno e non lignificato

Asparagi: gli asparagi devono essere: interi, di aspetto e di colore freschi, sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo), puliti, privi di sostanze

A R E A R I S O R S E

S e r v i z i o P r o v v e d i t o r a t o , G a r e e E c o n o m a t o

estranee visibili, privi di danni da lavaggio e da ammaccatura, privi di parassiti o da danni da essi provocati, privi di umidità esterna anormale, privi di odore e/o sapore estranei. I turioni devono avere taglio netto, non essere vuoti, spaccati, pelati o spezzati.

Si specifica che aglio, ananas, banana, carote, cipolle, legumi, limoni, patate, pomodori, prezzemolo e sedano devono essere reperibili per tutto l'anno. L'approvvigionamento di frutta e verdura seguirà, in linea di massima, l'allegato calendario stagionale (Fonte: altro consumo – Regione Lazio).

Il Responsabile del procedimento
D.ssa Loredana Pennacino

IL DIRIGENTE

d.ssa Catia Talamonti

(Firma autografa sostituita dall'indicazione a stampa
ai sensi dell'art. 3 del D. Lgs. 12/2/93 n. 39)