

Allegato "A"

Sanitaservice ASL FG S.r.l.
Società unipersonale della



**CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE, ORGANOLETTICHE
ED IGIENICO - SANITARIE
PRESCRITTE PER LE DERRATE ALIMENTARI**

Sommario

CONDIZIONI GENERALI	3
CRITERI AMBIENTALI MINIMI.....	3
PRODUZIONE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE	3
CARNI	4
PESCE	10
TONNO ALL'OLIO DI OLIVA	11
SALUMI.....	11
UOVA.....	14
MIELE di prod. Loc.....	14
PRODOTTI LATTIERO CASEARI	15
Gelati.....	18
FRUTTA E VERDURA FRESCA	18
VERDURA SURGELATA	20
CONSERVE VEGETALI	21
OLII E ACETO	22
PANE E PRODOTTI DA FORNO.....	23
FARINE.....	23
PRODOTTI DA FORNO E DOLCIARI INDUSTRIALI.....	24
PASTA DI SEMOLA E ALL'UOVO.....	25
ALTRI CEREALI	27
LEGUMI	27
PASTE SPECIALI	27
BEVANDE.....	28
PRODOTTI DIVERSI.....	28
SALE, SPEZIE E AROMI.....	29
FORNITURA DI PRODOTTI BIOLOGICI	29
GENERI ALIMENTARI DA PRODUZIONE INTEGRATA.....	31
PRODOTTI DOP E IGP	31
(DOP denominazione di origine protetta – IGP indicazione geografica protetta).....	31
PRODOTTI DIETETICI	32

CONDIZIONI GENERALI

La Ditta appaltatrice è tenuta a documentare a Sanitaservice ASL FG S.r.l. il possesso dei requisiti richiesti dal Capitolato da parte dei vari fornitori.

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi al D.M. DEL 25/07/2011 ed ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate.

E' vietata la fornitura di alimenti provenienti da coltivazioni sottoposte a trattamenti transgenici e/o da organismi geneticamente modificati (OGM).

Le derrate devono essere confezionate ed etichettate conformemente alla normativa vigente.

Deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla legge per i singoli prodotti sia per il trasporto che per la conservazione.

Qualora, all'atto della consegna si evidenzino difformità da quanto previsto, il prodotto verrà rifiutato.

Qualora Sanitaservice ASL FG S.r.l. ritenga necessario garantirsi sulla validità delle forniture e del rispetto delle prescrizioni igienico sanitarie e delle caratteristiche merceologiche dei prodotti sottolencati, potrà compiere "sua sponte" esami di laboratorio attraverso regolari prelievi di campioni effettuati dal Servizio Veterinario dell'A.S.L. competente per territorio per i prodotti di origine animale e dal servizio di Igiene Pubblica della stessa A.S.L. per i restanti prodotti.

I parametri microbiologici di riferimento da applicare agli alimenti sono quelli risultanti dalle tabelle derivanti dalle circolari ministeriali regionali o da altre fonti indicate nelle rispettive tavole.

CRITERI AMBIENTALI MINIMI

Le specifiche tecniche dei prodotti contenuti nel presente allegato, come previsto dall'articolo 144 del Dlgs 50/2016, fanno riferimento all'applicazione dei Criteri minimi ambientali per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari (DM 25/07/2011).

PRODUZIONE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE

Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine devono provenire:

- per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi;
- per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i "calendari di stagionalità" definiti da ogni singola stazione appaltante³. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno

campo.

Carne deve provenire,

- per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi e,
- per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Pesce deve provenire,

- per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti).

Il pesce somministrato, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

CARNI

Le carni sono prodotte e commercializzate secondo il Regolamento CE 853/2004.

L'allegato II, punti A, B e C del Reg. n. 853/2004 prevedono che i prodotti alimentari di origine animale rechino una marchiatura di identificazione che deve essere leggibile ed indelebile e i caratteri devono essere facilmente decifrabili.

Non devono contenere estrogeni - antibiotici (pollame), anabolizzanti (vitello), residui di pesticidi, che vengono talora usati nell'alimentazione degli animali domestici, ma sono dannosi al nostro organismo.

Dovranno essere trasportate su automezzi dotati di Autorizzazione Sanitaria ai sensi dell'art.44 del DPR 327/1980, classificati frigoriferi ai sensi della Legge 2.5.1977 n. 264, con il rispetto delle temperature previste dal D.M. 1.4.1988 n.178.

CARNI BOVINE FRESCHE

Carni ottenute da bovino adulto. Per la valutazione ci si riferisce al Reg. CEE n. 1208/81, comunemente denominato classificazione EUROP. Le carni fresche bovine confezionate sotto vuoto devono provenire da quarti di vitellone classificato U/2 o R/2 **di origine CEE**.

Le carni dovranno provenire da laboratorio di sezionamento riconosciuto CEE ai sensi del D.L. n. 286/1994.

La Ditta appaltatrice è tenuta a documentare all'Ente appaltante il possesso dei requisiti richiesti dal Capitolato da parte dei vari fornitori.

Le carni devono essere confezionate sottovuoto.

Il materiale del confezionamento deve essere a norma del D.M. 21.3.1973 e successive modifiche.

Il confezionamento deve essere effettuato non prima del 3° giorno dalla data di macellazione e non oltre il 6° giorno.

La data di macellazione deve essere riportata sulla bolla di accompagnamento.

La data di confezionamento deve essere riportata sull'etichetta presente nella confezione.

Le carni devono essere private di ossa, cartilagini, capsule articolari, sinovie, tendini, comprese le loro inserzioni a base scheletrica, e di tutti i grassi presenti in masse libere.

Le carni devono avere, al momento della consegna una temperatura a cuore non superiore a 7° C. Le carni dovranno provenire dai seguenti tagli anatomici o tagli anatomici di qualità superiore a quelli indicati:

PER RAGU'	SOTTOFESA DI VITELLONE o tritato surgelato CEE
PER BRODO	ANTERIORE E OSSA BOVINO / SOTTOFESA DI VITELLONE
PER SVIZZERE E POLPETTE	FESA DI VITELLONE

Ogni confezione sottovuoto dovrà essere provvista dell'apposita etichetta da cui risulti:

- a) le indicazioni previste dal D.LVO 109/1992, come modificato dal D.Lgs. nr. 181 del 23.06.2003;
 - b) la denominazione del taglio anatomico;
 - c) la categoria di appartenenza alla specie bovina e nel caso in oggetto quella di "bovino adulto";
 - d) lo stato fisico (fresco);
 - e) la data di confezionamento sottovuoto e tutte le indicazioni relative al consumo ed al sistema di conservazione;
 - f) la riproduzione del bollo sanitario ed il numero di riconoscimento CEE;
 - g) il T.M.C. (termine minimo di conservazione) è indicato sotto la responsabilità della Ditta confezionatrice;
- tuttavia la Stazione Appaltante accetterà solo quei prodotti confezionati sottovuoto che non abbiano oltre 6 gg. di confezionamento, per consentire un ampio margine di conservazione.

Sull'imballaggio secondario (cartone) saranno stampate o fissate etichette riportanti le indicazioni di cui sopra ad eccezione della riproduzione del bollo sanitario che sarà riportato su apposita etichetta da applicarsi sull'imballaggio stesso in maniera da doversi lacerare all'atto dell'apertura del cartone.

Ai sensi del regolamento CE 1760/2000, l'etichetta deve riportare anche informazioni sulle carni bovine e sul luogo di macellazione dell'animale da cui provengono le carni.

In particolare l'etichetta deve recare le seguenti indicazioni:

- a) *un numero o codice di riferimento che evidenzi il nesso fra le carni e l'animale o gli animali.*
- b) *Il numero di approvazione del macello e lo Stato membro. L'indicazione deve recare le parole "macellato in (nome dello Stato membro)(numero di approvazione)*
- c) *Il numero di approvazione del laboratorio di sezionamento e lo Stato membro in cui è situato tale laboratorio. L'indicazione deve recare le parole "sezionato in (nome dello Stato membro)(numero di approvazione).*

Dal 1/1/2002 le etichette dovranno riportare anche:

- a) *lo Stato membro di nascita*
- b) *gli Stati membri in cui ha avuto luogo l'ingrasso*
- c) *lo Stato membro in cui ha avuto luogo la macellazione..*

Le carni bovine fresche sottovuoto devono mantenere intatte le caratteristiche organolettiche originali del tessuto muscolare che costituisce il taglio anatomico confezionato. Pertanto il tessuto muscolare avrà colorito rosso/rosa, consistenza soda, compatta, dovrà evidenziare lucentezza senza mostrare sierosità raccolta all'interno dell'involucro.

L'eventuale presenza di modeste quantità di liquido color rosa all'interno della confezione non

dovrà superare il 2% del peso netto del prodotto.

All'atto della consegna sarà verificata la integrità delle confezioni e la presenza del documento commerciale provvisto delle indicazioni previste dal D.L. VO 286/1994, compresa la riproduzione del bollo sanitario.

Eventuali produzioni di carni tritate dovranno essere effettuate presso la cucina a cura del personale della cucina stessa, a partire dalle carni conferite in tagli anatomici. Dovranno essere prodotte in quantità sufficiente all'uso giornaliero. Non è ammessa la conservazione a crudo delle stesse per periodi superiori a quello della giornata di consumo.

CARNE TRITATA

Deve possedere i seguenti requisiti:

- non risultare contaminata;
- non essere stata trattata con conservanti o sostanze atte a mantenere il colore, non consentite dalla legge;
- non contenere una quantità di grasso superiore al 20 %;
- non contenere parti connettivali macinate in quantità elevata; essere preparata in giornata e all'interno della struttura;
- essere conservata in recipienti igienici chiusi e che possiedano i requisiti previsti dalla legge n.283/1962, in particolare di acciaio inox con altera inferiore a cm 12;
- essere mantenuta in cella a temperatura compresa fra 0 e 4°C.

CARNI BOVINE SURGELATE

Dovranno rispondere alle stesse normative, caratteristiche, pezzature e qualità delle carni fresche ma potranno avere provenienza sia italiana sia comunitaria. Si intende che il ricorso alla carne surgelata va concordato con il responsabile di cucina o la dietista; può essere prevista una scorta per le emergenze.

VITELLO

Arrosto in rete di pancia di vitello surgelato.

Dovrà soddisfare tutti i requisiti di legge espressi sopra per il bovino adulto per quanto riguarda l'etichettatura ed il confezionamento; dovrà essere conforme agli stessi parametri igienico-sanitari.

PARAMETRI ORGANOLETTICI

- Grana delicata;
- Tessitura lassa per scarso connettivo; Colore rosso uniforme e brillante;
- Tessuto adiposo scarso, di colore bianco e consistenza compatta; Non dovrà aver subito azione di sostanze estrogene

La carne dovrà provenire da animali che non abbiano superato i 300 Kg di peso corporeo.

La carne dovrà essere priva di sostanze ad attività antibatterica ed anabolizzante e dei prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana come definito dalle direttive del consiglio 86/469/CEE del 16.9.1996.

Il prodotto dovrà essere disossato e toelettato dal grasso.

CARNI DI VITELLO SURGELATE

Dovranno rispondere alle stesse normative, caratteristiche, pezzature e qualità delle carni fresche ma potranno avere provenienza sia italiana sia comunitaria. Si intende che il ricorso alla carne surgelata va concordato con il responsabile di cucina o la dietista; può essere prevista una scorta per le emergenze.

CARNI SUINE FRESCHE

Devono essere conformi a quanto previsto dal D.L.º n. 286/1994.

La carne deve essere ottenuta da suino adulto proveniente da allevamenti nazionali.

La carne dovrà provenire da laboratorio di sezionamento riconosciuto CEE ai sensi del D.L.º n. 286/1994 e dovrà presentare il Bollo CEE a inchiostro o a fuoco.

Deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa, caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Le carni dovranno essere private di cartilagini, capsule articolari, sonovie, tendini e di tutti i grassi presenti in masse libere.

La carne non deve presentare alterazioni organolettiche; Deve essere stata sottoposta ad esame trichinoscopico.

Deve essere scortata dal documento fiscale debitamente vistato dal Veterinario Ufficiale e riportante la provenienza, gli estremi del Bollo CEE e la indicazione dell'avvenuto esame trichinoscopico.

Deve essere in osso o in confezione sottovuoto.

Qualora sia in confezione sottovuoto l'involucro deve essere conforme al D.M. 21.3.1973 e successive modifiche.

Il confezionamento dovrà avvenire non prima di 3 gg e non oltre 6 gg. dalla data di macellazione che dovrà essere riportata sui documenti commerciali di accompagnamento.

Sull'involucro dovrà essere presente un'etichetta riportante i dati previsti dal D.L.vo 109/92, così come modificato dal D.lgs. nr. 181 del 23.06.2003 la denominazione del taglio anatomico, la categoria di appartenenza e nel caso in oggetto, quella di "suino", lo stato fisico (fresco); la data di confezionamento sotto vuoto e tutte le indicazioni relative al consumo e al sistema di conservazione, nonché una riproduzione del Bollo CEE. Sull'imbballaggio secondario dovranno essere riportate le indicazioni previste dal D.L.vo 109/1992 nonché un'etichetta riportante la riproduzione del bollo CEE che dovrà lacerarsi all'apertura del cartone. Il TMC è indicato sotto la responsabilità della Ditta confezionatrice; tuttavia il comune accetterà solo quei prodotti confezionati sotto vuoto che non abbiano oltre 6 giorni di confezionamento, per consentire un ampio margine di conservazione.

All'interno dell'involucro non dovranno essere presenti sierosità, la cui presenza, tuttavia, sarà tollerata in ragione dell'1% del peso, purchè non presenti colore difforme dal rosa pallido.

L'integrità delle confezioni verrà valutata al momento della consegna, come pure la corrispondenza del prodotto ai requisiti richiesti a cura del direttore di cucina o del personale addetto al ricevimento del prodotto.

Eventuali produzioni di carni tritate dovranno essere effettuate presso la cucina a cura del personale della cucina stessa, a partire dalle carni conferite in tagli anatomici. Dovranno essere prodotte in quantità sufficiente all'uso giornaliero. Non è ammessa la conservazione a crudo delle stesse per periodi superiori a quello della giornata di consumo.

Le carni dovranno provenire dai seguenti tagli anatomici:

PER ARROSTO	LOMBO DI SUINO DI 1ª QUALITÀ (fresco o surgelato CEE)
PER SCALOPPINE	LOMBO DI SUINO AFFETTATO (in porzioni da gr. 70/80/90) DI 1ª QUALITÀ (fresco o surgelato CEE)
PER SPEZZATINO	COSCIA POSTERIORE DI SUINO (pezzatura gr. 25) DOP
ALTRE PREPARAZIONI	FESETTA DI SUINO / SALSICCIA DI SUINO / PANCETTA FRESCA

CARNI SUINE SURGELATE

Dovranno rispondere alle stesse normative, caratteristiche, pezzature e qualità delle carni fresche ma potranno avere provenienza sia italiana sia comunitaria. Si intende che il ricorso alla carne surgelata va concordato con il responsabile di cucina o la dietista; può essere prevista una scorta per le emergenze.

POLLAME

Deve soddisfare le vigenti disposizioni sanitarie ai sensi del D.P.R. 495/97, D.P.R. 193/1988 e D.P.R. 967/1972.

Deve provenire da allevamenti nazionali.

Le carcasse devono presentare il bollo a placca dell'avvenuta visita sanitaria, devono provenire da macelli o laboratori di sezionamento o deposito frigorifero riconosciuti CEE.

La carne deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n. 327 del 26.3.1980 con temperature previste dal D.M. 178/88.

Deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine; deve presentarsi di colore rosa pallido, lucente, consistenza soda, compatta, assenza di odori sgradevoli. Non deve avere subito azione di sostanze estrogene o di antibiotici

Le confezioni, le bacinelle o i sacchi di materiali per alimenti non devono contenere liquido di sgocciolamento. Gli imballaggi devono essere costituiti di materiale idoneo ai sensi del D.M. 21.3.1973 e tenuti in ottimo stato di pulizia.

In caso di prodotto fornito in confezione sottovuoto l'involucro deve corrispondere ai requisiti previsti dal D.M. 21.3.1973 e successive modifiche; deve essere presente un'etichetta riportante quanto previsto dal D.L.vo 109/1992, così come modificato dal D.lgs. nr. 181 del 23.06.2003 nonché la riproduzione del bollo sanitario, la data di confezionamento e la classe "A", la definizione di carni fresche e la temperatura di immagazzinaggio raccomandata.

Sierosità presenti all'interno dell'involucro sono ammesse in ragione massima del 2% del peso del prodotto e purchè di colorito rosa, senza odori o sapori sgradevoli.

Su documento commerciale di accompagnamento deve essere riportata la data di macellazione e la data di confezionamento; deve inoltre figurare la classe di appartenenza della carne (e nella fattispecie la classe "A"), lo stato fisico (nella fattispecie "fresche"), nonché la temperatura di immagazzinaggio raccomandata. Il TMC di conservazione è indicato a cura della Ditta ma verranno rifiutati prodotti confezionati da più di 6 gg.

La carne al momento della consegna dovrà avere una temperatura compresa fra -1 e +4 ° C. Deve essere fornito nei seguenti tagli anatomici:

POLLI:

PER ARROSTO	COSCIA DI POLLO FRESCA CLASSE "A" / FUSELLI/SOVRACOSCIA (femore, tibia e fibula con la muscolatura che li ricopre) le due sezionature vanno effettuate all'altezza delle articolazioni.
-------------	---

Caratteristiche:

- devono essere ricavate da polli di allevamento industriale, allevati a terra, di regolare sviluppo, buona conformazione e ottimo stato di nutrizione, di età inferiore alle 10 settimane, di pezzatura di circa gr.1.100 (polli a busto prima del sezionamento), di entrambi i sessi, carni molto tenere e scarso tessuto adiposo.
- devono essere ben conformate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata;
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, senza penne nè piume;
- non devono presentare ecchimosi sottocutanee, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni;

- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito;
- non devono presentare fratture, edemi ed ematomi;
- le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco-rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso;
- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue ed ecchimosi.

PER SCALOPPINE, SVIZZERE E STRACCETTI (in porzioni da gr. 70/80/90)	FILETTO DI POLLO FRESCO CLASSE "A" (petto intero o mezzo petto senza pelle e disossati, cioè mondati dello sterno e delle costole: in pratica dal solo muscolo pettorale)
PER BRODO	POLLO BUSTO INTERO CLASSE "A" (pezzatura minima kg. 1.10)
SALSICCIA DI POLLO	
PER BOCCONCINI E PREPARAZIONI VARIE	SOVRACOSCIA DISSOSSATA SENZA PELLE (pezzatura minima gr. 70)

- devono essere ricavati da polli di allevamento industriale, allevati a terra, di regolare sviluppo, buona conformazione e ottimo stato di nutrizione, di età inferiore alle 10 settimane di pezzatura di circa gr. 1.100 (pollo a busto prima del sezionamento), di entrambi i sessi, carni molto tenere e scarso tessuto adiposo.
- non deve presentare ammaccature sottocutanee.
- le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco-rosato uniforme, di consistenza soda.

TACCHINO FRESCO REFRIGERATO 1^ QUALITA' CLASSE "A"

Caratteristiche:

- tacchino maschio con età compresa fra 14 settimane e 8 mesi, allevato a terra, di peso, all'origine di circa 5 Kg.
- deve presentare carni morbidissime, a grana sottile, colore rosa pallido, senza ammaccature sottocutanee.

PER ARROSTO (in porzioni da gr. 20/25 cad.)	FESA DI TACCHINO (petto intero o mezzo petto senza pelle e disossati, cioè mondati dello sterno e delle costole: in pratica dal solo muscolo pettorale profondo)
PER SCALOPPINE, SVIZZERE E STRACCETTI (in porzioni da gr. 70/80/90)	PETTO DI TACCHINO FRESCO CLASSE "A" (petto intero o mezzo petto senza pelle e disossati, cioè mondati dello sterno e delle costole: in pratica dal solo muscolo pettorale)
PER BOCCONCINI, SPEZZATINO E PREPARAZIONI VARIE	SOVRACOSCIA DISSOSSATA SENZA PELLE (pezzatura minima gr. 25)
ROLLE' DI TACCHINO PRONTO	
ARROSTO PRONTO IN RETE	

Qualora vengano utilizzati prodotti congelati (modiche quantità per diete ecc.), questi dovranno

corrispondere alla normativa vigente e il loro trasporto dovrà avvenire con mezzi idonei, autorizzati, riconosciuti frigoriferi ai sensi della Legge n. 264/1977 e con temperatura non superiore a -10° C. Dovranno provenire da stabilimenti in possesso di riconoscimento CEE. Dovranno essere avvolti in involucro protettivo in materiale idoneo, contenuto in imballaggio secondario (cartone), sui quali dovrà essere riportato, oltre alle indicazioni previste dal D.L.vo 109/92, così come modificato dal D.lgs. nr. 181 del 23.06.2003 anche il Bollo sanitario CEE.

CARNI OVICOLE SURGELATE

Dovranno rispondere alle stesse normative, caratteristiche, pezzature e qualità delle carni fresche ma potranno avere provenienza sia italiana sia comunitaria. Si intende che il ricorso alla carne surgelata va concordato con il responsabile di cucina o la dietista; può essere prevista una scorta per le emergenze.

PESCE

Si richiede pesce delle seguenti varietà: filetti di platessa, filetti di halibut, filetti o tranci di merluzzo, filetti di nasello, filetti di pesce persico, pesce spada o palombo in tranci, tonno in scatola, seppie, gamberi, gamberetti, cozze, vongole, salmone in filetti diliscato, salmone.

Il pesce surgelato non dovrà in ogni caso provenire dalle seguenti zone di pesca: FAO 61, FAO 31, FAO 77.

Il pesce servito deve essere privo di lisce, cartilagini, pelle e squame, non deve essere stato sottoposto a trattamenti antibiotici o antisettici.

Il prodotto surgelato deve essere a glassatura monostratificata non superiore al 12-20% del peso del prodotto totale lordo.

Lo scongelamento deve avvenire in cella frigorifera a temperatura tra 0° e 4° C., per la durata dello scongelamento completo.

Tutto il pesce surgelato non deve aver subito precedenti fenomeni di scongelamento anche solo parziali.

E' sconsigliato l'uso di pesce precotto.

Il tonno in scatola può essere in olio d'oliva o "al naturale" (in salamoia), purché privo di conservanti. La provenienza dovrà essere nazionale.

I prodotti ittici devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del d.lgs. 531/92; e successivi Reg. CE
- essere etichettati ai sensi del Regolamento CE 104/2000 del 17/12/99 e delle disposizioni applicative di cui al D.M. 27/3/2002;
- se commercializzati freschi, appartenere alle categorie di freschezza EXTRA o A previste, per alcuni prodotti, dal regolamento n. 2406/96/CE e successive modifiche ed integrazioni;
- se congelati o surgelati, essere adeguatamente confezionati e imballati e riportare chiaramente in etichetta la % di glassatura;

Il pesce deve:

- essere presentato perfettamente eviscerato o sfilettato senza pelle o in tranci; se in filetti o tranci deve essere confezionato;
- essere conservato sotto ghiaccio o a temperatura non superiore a quella del ghiaccio fondente per i prodotti freschi, a una temperatura non superiore ai -18°C per i prodotti surgelati o congelati.

I molluschi devono:

- pervenire confezionati e imballati allo stato di surgelazione e, se appartenenti alle specie bivalvi, già cotti;

I crostacei devono:

- pervenire cotti e in confezioni originali.

TONNO ALL'OLIO DI OLIVA

Il tonno in scatola è una conserva. La fornitura di carni di tonno sotto olio è prevista in scatole metalliche.

Il prodotto deve essere ottenuto dalla lavorazione di specie ittiche consentite dalle vigenti disposizioni. In particolare si richiede che le carni di tonno provengano o da tonno "alalunga" o da tonno comune o dalla specie di tonno "Yellowfin".

Saranno respinte all'origine le scatole di tonno ricavate da tonno tonnina o da tonno bonita.

Le carni devono essere prive di lembi di pelle, di porzioni di pinne, di frammenti di frattaglie o di altro materiale estraneo.

L'olio deve riempire la scatola, deve essere limpido, trasparente, di colore giallo chiaro ed avere una bassa acidità. E' ammessa la presenza di traccia di acqua quale residuo della cottura a vapore delle carni. Può essere in olio di oliva o al naturale privo di conservanti.

Caratteri organolettici della carne di tonno sott'olio:

- **ODORE**: all'apertura della scatola le carni di tonno debbono avere odore caratteristico e gradevole; debbono essere assenti odori ammoniacali o di idrogeno solforato dovuti a processi di biodegrado già presenti nelle carni o causati da inadempienze nelle fasi di lavorazione.
- **COLORE**: il tessuto muscolare deve essere di colore rosa o di colore castagna; non deve presentare altre colorazioni.
- **CONSISTENZA**: i fasci muscolari debbono essere consistenti, ma cedevoli alla pressione esercitata con un utensile da cucina, debbono essere disposti in fasci concentrici uniformi nella loro sezione e ben aderenti tra loro: non debbono esservi tracce di frammenti muscolari nè, tanto meno, di carni tritate o poltigliose.

I CONTENITORI debbono rispondere ai requisiti, per i materiali usati alle disposizioni di legge in materia.

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

Le scatole debbono avere subito un trattamento termico idoneo ad assicurare al prodotto l'impossibilità di forme di inquinamento batterico con ripercussioni dirette o indirette (tossine) nei confronti della salute dell'uomo.

Su ogni scatola devono essere riportate le indicazioni previste dal D.L.vo 109/92, così come modificato dal D.lgs. nr. 181 del 23.06.2003:

Sulla confezione o sui documenti di accompagnamento deve figurare la indicazione della identificazione dello stabilimento di produzione, per mezzo del n. di riconoscimento ufficiale.

Le confezioni di tonno dovranno avere una data di scadenza non inferiore a 12 mesi dalla consegna.

SALUMI

Dovranno essere prodotti in conformità al D.P.R. 54/97.

Nella produzione è vietato l'impiego di sostanze coloranti, l'aggiunta di prodotti amidacei e di qualsiasi sostanza che modifichi la normale costituzione di un insaccato.

Trattandosi di prodotti contenenti carne suina, sulla etichetta dovrà essere riportata la data di produzione (art.14 O.M. del 14.2.1968, *ad eccezione dei prodotti cotti*) oltre a quanto previsto dal D.L.vo 109/1992, così come modificato dal D.lgs. nr. 181 del 23.06.2003.

I prodotti consegnati dovranno provenire da stabilimenti in possesso di riconoscimento CEE e essere scortati da documento commerciale di accompagnamento, riportante gli estremi del numero di riconoscimento CEE dello stabilimento di produzione.

Il materiale utilizzato per il confezionamento dovrà essere conforme al D.M. 21.3.1973 e

successive modifiche ed il trasporto dovrà avvenire su automezzi dotati di autorizzazione Sanitaria ai sensi dell'art.44 del DPR 327/1980, in condizioni igieniche ineccepibili e consegnate in orari concordati con il personale di cucina.

I salumi utilizzati per la preparazione dei pasti sono:

MORTADELLA IGP

Trattasi di prodotto ottenuto con i muscoli della spalla di un suino nazionale non inferiore a 130 Kg. (circa 35%) e con i lardelli ricavati dai tessuti della gola (guanciale) (circa 28%) accuratamente mondati dalla cute, dalle ghiandole salivari, e dai linfonodi regionali, una percentuale inferiore (15%) di trito di suino e (circa 20%) trippini di suino.

Il latte scremato in polvere può essere presente fino ad un massimo del 4% del peso complessivo. La Mortadella di 1^a qualità può contenere caseinati in alternativa al latte scremato. Per disposizioni normative, qualora nel prodotto siano presenti caseinati questi non possono superare il 2%.

L'umidità relativa è intorno al 50%. Non sono presenti Polifosfati aggiunti. La mortadella di buona qualità deve presentare le seguenti caratteristiche:

- colore esterno: rosa carico/rosa. bruciature superficiali: assenti
- consistenza alla compressione : dura con comportamento plastico e non elastico (la depressione dovuta alla compressione scompare lentamente).

La superficie di sezione deve essere omogenea, compatta, di color rosso vivo, di consistenza soda, aspetto lucido, granulometria uniforme ed evidenziare i tipici lardelli la cui percentuale non deve superare il 30% dell'impasto. I lardelli di gola (guanciale) che caratterizzano la mortadella di prima qualità si differenziano dai lardelli ricavati dal lardo, avendo i primi (almeno in un certo numero) contiguo ad un loro margine, un frammento di tessuto muscolare che ripropone la costituzione anatomica delle regioni della gola (guanciale).

Questa condizione è evidenziabile sulla superficie di sezione della mortadella dove spiccano nette aree levigate, irregolari di colore rosso, solitamente vicine ad un margine di lardello.

PROSCIUTTO COTTO

Prodotto ottenuto dal posteriore di un suino, maturo del peso vivo di oltre 130 Kg. allevato sul territorio nazionale. La pezzatura commercialmente valida del prosciutto cotto è compresa fra i 7 e i 9 Kg. Non contiene polifosfati aggiunti, non può essere addizionato a caseinati ed in ogni caso dovrà essere privo di latte e tutti i suoi derivati, inoltre dovrà essere privo di glutine secondo la normativa vigente. Il prosciutto cotto di prima qualità è rivestito solo parzialmente della propria cotenna, (commercialmente detto mezza cotenna): allo stato fresco ha subito un disosso con la tecnica a prosciutto chiuso (mantenendo cioè inalterata la l'integrità della massa muscolare, senza incisioni esterne).

Inoltre, sempre allo stato fresco, ha subito una specifica mondataura interna, con l'accurata asportazione delle cartilagini e di tutti i tessuti tendinei o semi tendinei corrispondenti alle inserzioni muscolari che hanno per base scheletrica il femore, l'acetabolo, e la sinfisi ischio-pubica. Il prodotto finito si deve presentare con superficie esterna asciutta e morbida, la superficie di sezione rosa opaca, compatta e mostra la naturale disposizione dei grossi fasci muscolari che compongono il quarto posteriore del suino.

La Stazione Appaltantesi riserva, al pari di ogni altra derrata fornita, di effettuare analisi di laboratorio a conferma della igienicità e della corrispondenza del prodotto.

Verrà respinto all'origine il prodotto che presenti le seguenti alterazioni:

- 1) la cotenna ricopre l'intera superficie
- 2) presenza di sacche di gelatina o sacche vuote
- 3) dopo la esposizione all'aria la superficie di sezione appare screziata in forma massiccia di venature di colorito grigio/verde.
- 4) il grasso di copertura non è compatto e presenta parti ingiallite o sapore e odore di rancido

- 5) manifesta odore sgradevole
- 6) presenta eccesso di liquido (acqua o gelatina) all'interno della confezione ovvero il liquido, pur in quantità accettabile, si presenta alterato.

SPECK

Lo speck è un tipo di prosciutto ottenuto dalla coscia del suino che viene sottoposto ad affumicatura e a una breve stagionatura (non superiore a tre-quattro mesi) con sale, in appositi locali che vengono mantenuti a una temperatura che non supera i 20 °C. Il periodo di stagionatura dipende dal peso della coscia; generalmente il periodo varia dalle 20 alle 32 settimane. Ha forma appiattita ed allungata, con poche venature di grasso, di colore rosa acceso e dal caratteristico sapore in cui si fondono sia il gusto moderatamente salato, che quello speziato e affumicato. Il prodotto finito avrà un peso di circa 4,5 chilogrammi e un quantitativo di sale non superiore al 2%.

PROSCIUTTO CRUDO

Il prodotto deve essere conforme alla normativa relativa alla tutela della Denominazione di origine protetta come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari)" e alla delimitazione del territorio di produzione.

Ogni singolo prosciutto deve riportare sulla cute il marchio a fuoco dell'azienda produttrice iscritta nel registro di cui sopra. Il peso del prosciutto in osso stagionato marcato non deve essere inferiore a 8 Kg o 5 KG se disossato.

Il periodo di stagionatura non deve essere inferiore a 10 mesi per prosciutti fino ai 9 Kg. e non inferiore a 16 mesi per quelli di peso superiore. Tali pesi sono riferiti a prosciutti con osso.

Il prodotto può essere fornito disossato, confezionato sottovuoto, porzionato in 3 o 4 pezzature riconducibili allo stesso prosciutto intero originario da cui sono state ricavate le pezzature. Le singole pezzature, di cui una mantiene il marchio dell'azienda produttrice, devono essere fra loro riunite da una rete o da altro sistema trasparente per cui sia possibile ricomporre integralmente il prosciutto originario. I prosciutti devono essere provvisti nella regione del garretto del contrassegno metallico indicante i mesi di stagionatura e dovranno presentare la data di produzione indicata con numeri romani per il mese e numeri arabi per il giorno; il marchio a fuoco viene impresso sulla cute solo dopo il 10° mese di stagionatura.

Verrà respinto all'origine il prodotto che, pur in possesso delle caratteristiche soprariportate presenti alterazioni nell'odore, colore, sapore, consistenza, rilevati anche all'atto della affettatura.

BRESAOLA

Deve essere consegnata in pezzatura unica, in confezione sottovuoto, con etichettatura conforme a quanto previsto dal D.L.vo 109/1992, così come modificato dal D.lgs. nr. 181 del 23.06.2003. La superficie esterna deve essere priva in assoluto di grassi, di consistenza carnosa, la sezione deve essere uniformemente compatta, asciutta, di colore rosso bruno; la pezzatura dovrà essere compresa tra 3 e 4 Kg. Il prodotto dovrà essere respinto se saranno presenti i seguenti difetti:

1. Presenza all'interno di macchie grigiastre o biancastre,
2. Odore della superficie di sezione pungente o acre per processo fermentativo in atto,
3. Presenza di brunatura per eccesso di sale,
4. Presenza di sierosità all'interno delle confezioni sottovuoto per insufficiente stagionatura.

FESA DI TACCHINO ARROSTO (PROSCIUTTO DI TACCHINO)

L'affettato di petto o fesa di tacchino deve essere di buona qualità, deve risultare uniforme, avere il

caratteristico colore , sapore tipico con assenza di aromi particolari, senza parti esterne eccessivamente essiccate.

Non deve contenere polifosfati , glutine e glutammato monopodico secondo la normativa vigente. Il prodotto dovrà essere commercializzato e distribuito nel rispetto delle norme previste dal DPR 327/80, Dlgs. 109/1992 , D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

PREPARATO PER BRODO VEGETALE SENZA GLUTAMMATO ED ESTRATTO DI CARNE

Non dovrà contenere glutammato.

Il prodotto deve essere conferito in confezioni sigillate, a peso netto e conformi alle disposizioni vigenti. Sulle confezioni dovranno essere riportate le percentuali dei componenti del prodotto.

Le confezioni dovranno riportare le indicazioni contenute nel D. Lgs. 109/92, così come modificato dal D.lgs. nr. 181 del 23.06.2003.

UOVA

UOVA PASTORIZZATE BIOLOGICHE

Uova intere sgusciate, omogeneizzate, pastorizzate e refrigerate confezionate in tetrapak da kg.1 e preparate conformemente alle prescrizioni igienico/sanitarie previste dal D.Lgs. n. 65 del 4.2.1993. Devono essere assolutamente assenti odori anomali, frammenti di guscio o altre impurità. Le uova devono essere trattate e preparate in stabilimenti riconosciuti C.E.E, confezionate in imballaggi idonei recanti la data di scadenza e consegnate con automezzi che rispettino le specifiche disposizioni di legge. Si richiede una certificazione analitica e di ricerca microbiologica di salmonella e listeria monocitogenes che ne attesti l'assenza e la dichiarazione della possibilità dell'azienda a ripetere periodicamente la ricerca degli stessi batteri patogeni inquinanti. La certificazione analitica non deve essere anteriore a tre mesi.

La data di scadenza deve essere posteriore di almeno 10 giorni rispetto alla data di consegna.

UOVA IN SALAMOIA

Prodotto ottenuto dalla cottura di uova fresche di categoria A. Tale prodotto dovrà essere conservato ad una temperatura non superiore a + 4 C°.

Dovranno presentare le seguenti caratteristiche:

- aspetto integro e consistenza solida;
- colore dell'albume bianco;
- tuorlo centrato all'interno;
- gusto tipico di uovo.

L'ovoprodotto e il suo imballaggio deve essere conforme a tutti i regolamenti previsti in materia.

MIELE di prod. Loc.

Deve essere conforme a quanto previsto dalla L. n. 753 /12.10.1982 e successive modifiche.

Dovrà essere di produzione nazionale, del tipo millefiori o Acacia in vasetti da grammi 500 o in confezioni monodose.

Sulla confezione devono essere riportate le indicazioni previste dal D.L.vo n. 109/1992, così come modificato dal D.lgs. nr. 181 del 23.06.2003.

CARATTERISTICHE:

- 1) tenore apparente di zuccheri riduttori espresso in zucchero invertito: non meno del 65%
- 2) tenore d'acqua: non più del 21%
- 3) tenore apparente di saccarosio: non più del 5%
- 4) tenore di sostanze insolubili in acqua : non più dello 0,1%
- 5) tenore di ceneri: non più dello 0,6%
- 6) acidità: non più di 40 m.equivalenti per Kg.

- 7) indice diastatico non meno di 8
- 8) H.M.F. : non più di 40 mgr. per Kg.
- 9) il miele non deve essere stato sottoposto a trattamento termico in modo che gli enzimi vengano distrutti o resi in gran parte inattivi.

PRODOTTI LATTIERO CASEARI

LATTE VACCINO FRESCO PASTORIZZATO O SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO TERMICO (UHT)

Dovrà essere prodotto in conformità al D.P.R.54/97

Latte alimentare di produzione italiana ottenuto esclusivamente dalla mungitura delle mucche in buono stato di salute e nutrizione.

Deve essere genuino, di colore bianco opaco, di sapore dolciastro, di odore gradito.

I valori microbiologici previsti *dal DPR 54/97* dovranno essere rispettati anche negli eventuali campioni prelevati al momento della consegna (e non solo quelli prelevati presso la Centrale del Latte) e integrati dai parametri previsti dalla Legge n. 169 del 3.5.1989 (v.tabella 2 allegata)

L'acidità non dovrà essere superiore all'1,8 per mille; non dovrà coagulare spontaneamente con l'ebollizione.

Le stesse caratteristiche sono prescritte per il latte intero sottoposto a trattamento termico UHT, con variazione della percentuale di grasso (superiore al 3%) .

Il latte deve essere consegnato in contenitori a chiusura ermetica non suscettibili di manomissione.

Il materiale del confezionamento deve essere a norma del D.M. 21.3.1973 e successive modifiche.

Sulla confezione devono essere riportate la data di scadenza, nonché le altre indicazioni previste dal D.L.vo n. 109/1992, così come modificato dal D.lgs. nr. 181 del 23.06.2003.

Il latte fresco dovrà essere conferito al centro di produzione pasti con cadenza giornaliera; dovrà essere trasportato su automezzi *igienicamente idonei* e classificati frigoriferi ai sensi della Legge 2.5.1977 n. 264, con il rispetto delle temperature previste dal D.M. 1.4.1988 n.178 e consegnate in orari concordati con il personale di cucina.

YOGURT

Dovrà essere prodotto in conformità al D.P.R.54/97

Deve essere ottenuto dalla lavorazione del latte fresco di vacca, sia intero che magro, addizionato a fermenti lattici vivi, del tipo ammesso dalla vigente normativa.

Il prodotto non potrà contenere coloranti artificiali o di sintesi né conservanti di alcun genere.

I valori microbiologici prescritti sono quelli minimi raccomandati dall' Istituto Superiore della Sanità e indicati nella tavola 3 allegata.

Il materiale del confezionamento, contenitori a perdere da gr. 125, deve essere a norma del D.M. 21.3.1973 e successive modifiche.

Sulla confezione devono essere riportate le indicazioni previste dal D.L.vo n. 109/1992, così come modificato dal D.lgs. nr. 181 del 23.06.2003.

Lo yogurt sarà conferito al centro di produzione pasti con automezzi classificati frigoriferi ai sensi della Legge 2.5.1977 n. 264, con il rispetto delle temperature previste dal D.M. 1.4.1988 n.178 e consegnate in orari concordati con il personale di cucina.

Le tipologie di yogurt richieste sono:

- intero;
- intero alla frutta;
- intero ai cereali;
- magro;
- yogurt da bere in confezioni da gr. 90.

Saranno respinte all'origine le confezioni manomesse, non integre o insudiciate, oppure diverse da quelle prestabilite, nonché quelle per le quali il tempo di scadenza del prodotto sia inferiore a 10 gg. non consentendo un tempo minimo di stoccaggio presso i frigoriferi delle cucine.

Saranno consegnate alla USL di competenza territoriale le confezioni con presenza di muffe sullo yogurt nonché quelle in incipiente stato di biodegrado (scomposizione del prodotto in agglomerati e sierosità acida)

FORMAGGI DA TAVOLA

Dovranno essere prodotti in conformità al D.P.R.54/97

I formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle norme previste dal Rdl 2033/1925 e successive modifiche.

I limiti microbiologici prescritti sono quelli riportati dalla relativa tabella allegata alla Circolare Regione Emilia Romagna n. 21 del 16.11.1990 (Tav. 1).

E' a carico della Ditta appaltatrice documentare all'Amministrazione Comunale e al Servizio di Igiene Pubblica dell'A.S.L. competente per territorio, con periodicità almeno semestrale gli esiti delle analisi batteriologiche svolte come autocontrollo dalle Ditte fornitrici.

Saranno respinte all'origine le confezioni manomesse, non integre oppure diverse da quelle prestabilite.

I prodotti forniti dovranno essere avvolti in carta o altri materiali o contenitori a norma del D.M. 21.3.1973 e successive modifiche. Le mozzarelle dovranno essere in confezione singola o, se forniti in confezione multidose, dovranno essere utilizzate o consumate entro il giorno di apertura della confezione.

Le etichette dovranno riportare tutte le indicazioni previste da D.L.vo n. 109/1992, così come modificato dal D.lgs. nr. 181 del 23.06.2003, ivi prevista la data di scadenza o il periodo consigliato per il consumo.

Il trasporto al Centro di Produzione Pasti Comunale dovrà avvenire con automezzi dotati di autorizzazione sanitaria ai sensi dell'art.44 del DPR 327/1980 e classificati frigoriferi ai sensi della Legge 2.5.1977 n. 264, con il rispetto delle temperature previste dal D.M. 1.4.1988 n.178 e consegnate in orari concordati con il personale di cucina.

Verrà respinto all'origine il prodotto che, pur in possesso delle caratteristiche soprariportate presenti alterazioni nell'odore, colore, sapore, consistenza, rilevati anche all'atto dell'apertura delle confezioni.

I formaggi utilizzati per il servizio sono:

- mozzarella fiordilatte in gr. 100/30;
- stracchino, di produzione locale
- casatella, di produzione locale
- asiago;
- edamer;
- mascarpone;
- squacquerone, di produzione locale
- formaggini monoporzione;
- grana padano;
- ricotta.

PARMIGIANO REGGIANO

Dovrà essere prodotto in conformità al D.P.R.54/97

Il prodotto dovrà rispettare le caratteristiche igienico sanitarie e merceologiche già indicate al precedente capoverso. E' richiesto alla ditta fornitrice l'onere della documentazione dell'esito delle analisi sempre richieste al precedente capoverso.

Dovrà altresì essere conforme alla normativa relativa alla Denominazione di origine del marchio "Parmigiano Reggiano". Ogni singola forma o parte di forma dovrà riportare il caratteristico marchio a fuoco.

E' richiesta stagionatura minima 18/24 mesi che dovrà risultare dalla documentazione commerciale di accompagnamento.

Verrà respinto all'origine il prodotto che, pur in possesso delle caratteristiche soprariportate presenti alterazioni nell'odore, colore sapore, consistenza, rilevati anche all'atto dell'apertura delle forme o delle eventuali confezioni in spicchi.

BURRO

Dovrà essere prodotto in conformità al D.P.R.54/97

Il burro utilizzato per la preparazione dei pasti oggetto di appalto dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- dovrà essere BURRO DA CENTRIFUGA E PASTORIZZATO, fresco e non sottoposto a congelamento;
- dovrà essere ottenuto dalla crema di latte vaccino pastorizzato
- dovrà essere di pasta fine omogenea, di consistenza soda, di colore bianco o bianco giallognolo, di sapore dolce, non deve presentare in superficie o in sezione agglomerati o vacuoli anche di minime dimensioni,
- non dovrà avere gusto di rancido nè presentare alterazioni di colore sulla superficie

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica del prodotto fornito dovranno essere conformi alla L. n. 1526 del 23.12.1956, modificata dalla legge n. 202 del 13.5.1983. E' richiesta in particolare la seguente composizione:

- grasso = 87,95 %
- acqua = 11,38 %
- albume e lattosio = 0,54 %
- ceneri = 0,13%

I limiti microbiologici prescritti sono quelli riportati dalla relativa tabella allegata alla Circolare Regione Emilia Romagna n. 21 del 16.11.1990 (Tav. 1).

Il burro deve essere consegnato in confezioni originali sigillate , Il materiale del confezionamento deve essere a norma del D.M. 21.3.1973 e successive modifiche.

Sulla confezione devono essere riportate le indicazioni previste dal D.L.vo n. 109/1992, così come modificato dal D.lgs. nr. 181 del 23.06.2003.

Saranno respinte all'origine le confezioni non sigillate o lacerate o contenenti un prodotto non conforme alle prescrizioni sopra indicate, rilevato anche all'atto dell'apertura delle confezioni.

La Ditta appaltatrice dovrà essere sempre in grado di comprovare, anche con la esibizione di un referto analitico, la genuinità del prodotto ai sensi della L. 1526/1956 ed il buono stato di conservazione, nonchè dell'assenza di residui di pesticidi, di sostanze farmacologiche o di altre sostanze a rischio di nocività per la salute.

Il documento commerciale di accompagnamento dovrà riportare il nome della Ditta fornitrice ed il luogo di provenienza del Prodotto. Il trasporto alla cucina della Struttura dovrà avvenire con automezzi idonei, con il rispetto delle temperature previste dal D.M. 1.4.1988, n. 178.

PANNA FRESCA E UHT

Panna da crema di latte, grasso minimo 20%; deve presentare consistenza cremosa, senza grumi o eccessiva separazione delle fasi. Non deve avere odore, sapore o colore anomalo.

DERIVATI DEL LATTE

Budino

Le caratteristiche devono corrispondere alle normative vigenti in materia. Si potrà utilizzare un prodotto preconfezionato dalle industrie alimentari e nei gusti convenzionali: cioccolato, vaniglia.

Budino di soia ai gusti cioccolato e vaniglia.

Gelati

I prodotti dovranno essere conformi alla normativa vigente (Si richiede la fornitura in confezioni del tipo:

- coppa gelato panna ,crema,fior di latte,panna e cioccolato o alla frutta da gr. 50 cd.;
- biscotto da gr. 70-80gr;
- sorbetto alla frutta senza latte (per diete).

FRUTTA E VERDURA FRESCA

Deve essere tutta di prima qualità.

Deve essere consegnata in casse originali non in legno e in alcun modo manomesse.

L'approvvigionamento dovrà essere almeno bisettimanale per la frutta più deperibile (come pere, pesche, albicocche, ciliegie, fragole, banane, ecc.), anche settimanale per quella più resistente (come mele ed agrumi).

La frutta per il consumo diretto deve essere commercialmente esente da difetti e di presentazione gradevole; la frutta utilizzata per la preparazione di macedonie, frullati, ecc., potrà essere di tipo mercantile, ossia presentare qualche difetto, purché non nocivo alla qualità intrinseca del prodotto e senza alterazione dei requisiti minimi.

Ogni collo deve contenere prodotti della stessa varietà e qualità; è tollerata una quota massima pari al 5% in numero di pezzi con requisiti qualitativamente rispondenti alla qualifica immediatamente inferiore.

La differenza di calibro tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 10%. La frutta deve:

- essere di selezione accurata e presentare le caratteristiche proprie di ogni singola cultivar;
- avere grammatura in linea di massima di circa 150 gr. (+/- 10%) per pesche, mele, pere, arance; circa 70 gr. (+/- 10%) per albicocche, prugne e mandarini;
- essere distribuita quando ha raggiunto il giusto grado di maturazione che la rende adatta al consumo immediato;
- essere turgida, non bagnata né trasudante acqua di condensazione o gemente liquido di vegetazione in conseguenza di ferite abrasioni meccaniche o processi di sovraturazione;
- non deve presentare polpa fermentata per processi incipienti o in via di evoluzione
- lo stesso tipo di frutta non deve essere servito per più di due volte nella stessa settimana;
- i prodotti biologici, biodinamici o dichiarati tali dovranno essere provvisti di idonea documentazione in conformità alle norme vigenti (per quelli biologici è necessaria la certificazione di un ente riconosciuto dal MIPAF);

In particolare:

- le mele devono essere di almeno tre varietà differenti, servite a rotazione. Sono da escludere mele con polpa farinosa;
- le pere devono essere di almeno tre varietà diverse, servite a rotazione, tra quelle a migliore conservabilità e trasportabilità
- l'uva deve essere da tavola, bianca e nera a rotazione, con grappoli nella totalità asciutti e maturi, rimondati e privi di accentuata acinellatura, di acini disseccati, ammaccati, depressi, marcescenti
- le arance devono avere un contenuto minimo di succo del 35%
- i mandarini, possibilmente senza semi, devono avere un contenuto minimo di succo del 40%

- le pesche possono essere a pasta bianca o gialla
- per le banane è possibile derogare fino al 20% della grammatura prevista, mentre la frutta di piccola pezzatura (ciliegie, alcune prugne, ecc.) andrà fornita in un numero pro capite di pezzi tale da raggiungere il peso indicato nel menù.

La rotazione della frutta dovrà tenere conto anche della stagionalità; a titolo indicativo si riporta quanto segue:

- ✓ Settembre: pere, uva, mele, prugne, banane, fichi, ananas, meloni;
- ✓ Ottobre: mele, pere uva, banane, kiwi;
- ✓ Novembre/febbraio: mele, pere, cachi, arance, mandarini, banane, kiwi;
- ✓ Marzo/aprile: mele, pere banane, agrumi;
- ✓ Maggio/luglio: ciliegie, fragole, mele, pere, banane, kiwi, albicocche, pesche, prugne, ananas, meloni, cocomeri;

La fornitura deve essere accompagnata dalla denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto, dal tipo e varietà della qualifica, dalla eventuale calibratura, dalla tara e dalla provenienza.

Se di stagione la frutta deve essere fresca. Sono esclusi dalla fornitura:

- prodotti che abbiano subito processi artificiali per ottenere un'anticipata maturazione ed abbiano sopportato una conservazione eccessivamente lunga, tale da pregiudicare le caratteristiche organolettiche;
- prodotti che portino tracce visibili di appassimento, alterazioni biochimiche iniziali o in via di evoluzione, guasti, fermentazioni, ammaccature, abrasioni, terra o materiale estraneo;
- prodotti che siano attaccati da parassiti, che presentino incrostazioni da fumogeni, distacco prematuro del peduncolo o morfologia irregolare dovuta ad insufficiente sviluppo, rachitismo atrofia, malformazione.

La verdura e gli ortaggi devono avere le seguenti caratteristiche:

- essere di recente raccolto
- presentare le caratteristiche di specie o qualità richieste
- essere asciutta, priva di terrosità, ed altri corpi o prodotti estranei
- essere omogenea per maturazione e freschezza
- al consumo deve essere priva di parti o porzioni non utilizzabili
- essere esente da difetti tali che, a giudizio insindacabile dei preposti al controllo, possono alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi.

Sono tassativamente esclusi dalla somministrazione gli ortaggi che presentino tracce di appassimento, alterazioni, fermentazioni anche iniziali o che abbiano subito trattamenti artificiali per accelerarne la maturazione, favorirne la colorazione e la consistenza.

In particolare si precisa:

- patate: devono appartenere, nelle singole partite, ad una sola varietà. Devono essere di selezione accurata, senza tracce di inverdimento e di germogliamento incipiente; devono essere immuni da virus, funghi, parassiti, maculosità brune della polpa, ferite di qualunque natura; esenti da odori apprezzabili sia prima che dopo cottura. Devono essere a pasta soda quelle da consumare in insalata o in umido; possono essere a pasta farinosa quelle destinate a puré.
- cipolle: devono essere intere, sane, pulite, compatte, senza ciuffi radicali e germogli.
- carote: sane, pulite, consistenti e adatte per essere consumate a crudo; non devono avere cuore legnoso, né essere germogliate. Non devono avere odori o sapori strani.
- pomodori in insalata: interi, sani puliti, turgidi, senza ammaccature e screpolature; devono essere maturi in modo adeguato e pronti ad essere consumati nel giro di 2-3 giorni.
- finocchi: freschi, turgidi, sodi, di consistenza croccante, senza annerimenti ed ammaccature, asciutti.

- zucchine: intere, sufficientemente sviluppate, con semi appena accennati e teneri, munite di peduncolo e consistenti, prive di umidità esterna, odori e sapori estranei.
- insalate: intere, ben chiuse, opportunamente mondate; la scelta della varietà sarà in rapporto alla stagione con una sufficiente rotazione.
- ortaggi a foglia (erbette, spinaci, prezzemolo, basilico): sani puliti, interi, mondati e turgidi, non devono essere prefioriti, né avere foglie gialle o rinsecchite, né odori o sapori strani. L'umidità esterna deve essere nella norma.
- fagiolini: interi, sani, turgidi e consistenti, con poco filo, non duri dopo cottura.

Non è consentito l'uso di verdure conservate, se non con la surgelazione e la liofilizzazione, con l'unica eccezione dei pomodori pelati, purché senza additivi.

- pomodori pelati: preferibilmente del tipo lungo, immersi in liquido di governo, di odore e sapore caratteristici, privi di antifermentativi, acidi e metalli, acidi e metalli tossici, conservanti e coloranti. L'etichetta deve essere a norma di legge. I pelati devono essere confezionati in modo tale da assicurare la conservazione dei medesimi ed il mantenimento dei requisiti prescritti. La banda stagnata dei contenitori deve essere in buono stato.

I pomodori pelati confezionati devono provenire dall'ultimo raccolto; all'atto della consegna il prodotto deve avere ancora quattro anni di conservazione.

Le confezioni devono essere pulite non arrugginite, non ammaccate, non bombate e riportare in chiaro la data di scadenza ed il codice impresso su un fondello in modo ben leggibile.

Nella preparazione del sugo di pomodoro è consentita l'aggiunta di succo di pomodoro concentrato in piccole quantità (non oltre il 10%).

Le scatole, una volta aperte, vanno utilizzate integralmente e comunque in un'unica volta, ovvero non deve essere utilizzato prodotto contenuto in scatole già aperte.

Sia la frutta, i succhi di frutta che gli ortaggi saranno rifiutati ogni qual volta non rispondano ai requisiti richiesti e soprattutto presentino tracce di appassimento, alterazione, contaminazione da sostanze tossiche, residui di fitofarmaci in misura superiore a quanto consentito dalle norme di legge vigenti.

E' facoltà dell'A.C. effettuare adeguate analisi di controllo o richiedere all'appaltatore gli esiti di quelle effettuate per proprio conto.

Inoltre si richiede l'inserimento di lavorazioni di quarta gamma con il più ampio ventaglio di scelta possibile includendo ad esempio carote pelate, carote a bastoncino, patate a cubo, cipolle pelate, funghi affettati, insalate, ecc.

VERDURA SURGELATA

Ferma restando la priorità da dare all'utilizzo di verdure fresche, le verdure surgelate devono essere di selezione accurata, prive di corpi estranei e terrosità con il più ampio ventaglio di scelta includendo anche semilavorati del tipo zucchine grigliate, melanzane grigliate, peperoni grigliati, funghi champignon affettati, carote baby, aglio, misto per soffritto (sedano carota cipolla), prezzemolo, basilico, cipolla, ecc.

Il minestrone surgelato deve essere composto di almeno undici verdure secondo le percentuali indicative riportate: patate, carote, piselli (15%), fagiolini (13%), fagioli borlotti e zucchine (9%),erbette (6%), porri, verze e pomodori (5%), sedano (3%).

Si devono accettare forniture con minimo ancora 12 mesi dalla data di scadenza indicata sulle confezioni.

Trasporto e conservazione devono avvenire a -18° C.

Le confezioni, una volta aperte, vanno consumate integralmente, in un'unica volta.

CONGELATO/SURGELATO

In tal caso i prodotti forniti dovranno soddisfare tutte le leggi ed i regolamenti applicabili in materia;

in particolare quanto disposto dal D.M. 15.6.1971 e dal D.L.vo 110/1992 e successive modifiche ed integrazioni.

Il trasporto dovrà avvenire nel rispetto delle temperature previste dal D.P.R. 327/1980 e dal D.Lvo 110/1992, con veicoli classificati frigoriferi ai sensi della L. 2.5.1977, n.264 e provvisti di autorizzazione sanitaria ai sensi dell'art. 44 del D.P.R. n. 327/1980

Il conferimento dovrà avvenire in imballaggi idonei a garantire igienicità del prodotto (art.11 L. 283/62, D.M. 21.3.1973 e successivi aggiornamenti e modifiche); deve essere presente un'etichetta riportante quanto previsto dai DD.Lvi n. 109/1992, così come modificato dal D.lgs. nr. 181 del 23.06.2003 e 110/1992.

I prodotti dovranno all'origine rispondere ai requisiti previsti dalle Leggi speciali e generali vigenti in materia di alimenti ed essere in ogni caso sani, in stato di naturale freschezza e non aver subito processi di congelamento che non siano strettamente richieste dalle operazioni e dai trattamenti preliminari previsti dalla Legge.

I requisiti microbiologici prescritti dovranno essere conformi a quelli riportati nella Circolare Ministeriale N. 81 del a 21.9.1978 (tav. allegata 7 a Circolare Regione Emilia Romagna n. 8/4.2.1992).

Il prodotto dovrà rispondere alle seguenti prescrizioni merceologiche:

- Dovranno risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati. non dovranno presentare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito, attacchi fungini o attacchi di insetti nè malformazioni, macchie, spaccature e imbrunimenti);
- non dovranno avere colore diverso da quello tipico della specie di provenienza, sia prima che dopo la cottura; l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto in origine; la consistenza non deve essere legnosa e il prodotto non deve apparire spappolato.
- non devono essere presenti corpi estranei di alcun genere, nè insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- piselli e fagiolini dovranno essere interi, non rugosi in superficie, turgidi, ben formati e di calibro extra fine; gli spinaci dovranno essere a foglie intere:
- su tutti i prodotti dovranno essere assenti gli additivi chimici e residui di fitofarmaci. non dovranno esservi presenti germi patogeni e/o loro tossine.

Saranno respinti all'origine i prodotti che presentino segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione. Una volta scongelato il prodotto non potrà essere ricongelato e dovrà essere consumato entro le 24 ore.

CONSERVE VEGETALI

POMODORI CONSERVATI:

- Concentrato di pomodoro
- Passata di Pomodoro bio
- Pelati interi e a pezzi bio

Devono possedere i requisiti minimi previsti dal DPR/ 428/1975: in particolare i pomodori dovranno essere maturi, sani, freschi, bena lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti da malattie e devono presentare il caratteristico odore e sapore del pomodoro maturo.

I pelati devono essere di qualità superiore e possedere le caratteristiche previste dall'art.4 della Legge anzidetta. Il peso dello sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto e il residuo secco al netto del sale aggiunto non inferiore al 4,5%: Il sugo di governo deve contenere almeno il 50% di passato di pomodoro.

Dovrà esserne garantita la sterilità (assenza di contaminanti batterici e fungini, assenza della tossina botulinica).

I CONTENITORI debbono rispondere ai requisiti, per i materiali usati, fissati dalle disposizioni di legge in materia.

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

Le scatole debbono avere subito un trattamento termico idoneo ad assicurare al prodotto l'impossibilità di forme di inquinamento batterico e/o fungino con ripercussioni dirette o indirette (tossine) nei confronti della salute dell'uomo. In particolare deve essere garantita l'assenza della tossina botulinica.

Su ogni scatola devono essere riportate le indicazioni previste dal D.Lvo n. 109/92, così come modificato dal D.lgs. nr. 181 del 23.06.2003.

CONFETTURE DI FRUTTA DA SPALMARE

Devono contenere solo frutti appartenenti alla specie dichiarata, sani e giunti a corretta maturazione e avere il sapore caratteristico della frutta.

Devono essere garantiti per sterilità (assenza di contaminanti batterici e funghi ed assenza della tossina botulinica), nonché esenti da anticrittogamici e pesticidi oltre i limiti di legge.

Non devono contenere conservanti aggiunti, dolcificanti artificiali, aromi non naturali, sostanze acide, coloranti nocivi

Dovranno essere forniti sia in vasi sia in confezione monodose.

Il materiale utilizzato per il confezionamento dovrà risultare conforme alle disposizioni del D.M. 21.3.1973 e le etichettature dovranno riportare le indicazioni previste dal D.Lvo 109/1992, così come modificato dal D.lgs. nr. 181 del 23.06.2003.

OLII E ACETO

A. OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA (per condimenti a crudo) di produzione italiana o CEE biologico Prodotto della spremitura a freddo delle olive, che non abbia subito manipolazioni chimiche ma soltanto il lavaggio la sedimentazione e la filtrazione e che non contenga più dell'1% in peso di acidità espressa come acido oleico senza tolleranza alcuna, nè qualsiasi residuo di additivi chimici o di fitofarmaci.

B. OLIO DI SEMI DI ARACHIDE O DI GIRASOLE di produzione CEE (per le cotture)

La qualità di ciascuna categoria merceologica deve rispondere ai requisiti previsti dalla Legge.

I CONTENITORI (bidoncini in banda stagnata o bottiglie di vetro) debbono rispondere ai requisiti, per i materiali usati, fissati dalle disposizioni di legge in materia: Legge 283 del 30.4.1962, D.M. 21.3.1973 e successive modificazioni.

Nel caso di contenitori in banda stagnata, saranno respinte all'origine le scatole che evidenzino, anche in misura modesta, bombature di qualsiasi natura, ammaccature più o meno marcate e tracce di ruggine.

Su ogni contenitore devono essere riportate le indicazioni previste dal D.Lvo n. 109/92, così come modificato dal D.lgs. nr. 181 del 23.06.2003.

C. ACETO: Il nome di "aceto" è riservato al prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica dei vini che presenta:

- una acidità totale espressa in acido acetico non inferiore a gr 6 per 100 ml;
- un quantitativo di alcool non superiore all' 1,5% in volume e che contiene qualsiasi altro elemento, sostanza o ha caratteristiche entro i limiti di volta in volta riconosciuti normali e non pregiudizievoli per la sanità pubblica.

Etichettatura secondo il Dlgs 109/92 e succ.mod

PANE E PRODOTTI DA FORNO

Il pane fornito dovrà essere di tipo comune , ottenuto cioè dalla cottura di una pasta preparata con farina di grano di tipo "O", acqua, sale e lievito naturale, senza altra aggiunta.

Il contenuto in acqua del pane deve corrispondere a quanto stabilito dalla Legge 4.7.1967 n. 580 art. 16 e successivi.

Il pane dovrà essere prodotto giornalmente e non dovrà essere conservato con il freddo e altre tecniche e successivamente rigenerato.

La pezzatura del pane dovrà essere normalmente da gr.50 e da gr. 30.

Il pane fornito dovrà essere lievitato regolarmente e ben cotto, 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, a seconda dei formati.

Il pane dovrà essere consegnato raffreddato.

Potranno essere forniti tipi di pane diverso quali: "integrale" (prodotto con farina integrale il cui grano provenga da coltivazioni biologiche controllate), tipo "toscano", tipo "pane in cassetta" o da sandwich per particolari preparazioni o esigenze del servizio.

In ogni caso formato e pezzatura del pane è da concordare con la cucina in base alle esigenze di servizio, quindi tutte le eventuali richieste relative a peso e pezzatura sono da intendersi comprese nel capitolato.

Per il pane integrale le farine impiegate dovranno possedere le caratteristiche di composizione previste dagli artt.7-9 della Legge 580/1967 e non dovranno essere state trattate con sostanze imbiancanti o altro non consentito. Non dovranno risultare addizionate artificialmente di crusca. E' inoltre prevista la fornitura di pane speciale privo di glutine per soggetti affetti da celiachia in almeno 3 formati.

La consegna dovrà avvenire con automezzi idonei, in orari concordati con il personale di cucina e dovrà essere garantita in recipienti idonei e adeguatamente chiusi per trasporto alimentare come da D.M. 21.3.1973, assicurando tutte le norme di pulizia ed igiene prescritte dalla L. n.580/1967.

Sarà rifiutata e respinta all'origine in ogni caso la merce che non corrisponderà ai requisiti suindicati, nonchè quella che evidenzierà presenza di muffe, parassiti animali o vegetali di qualsiasi specie ed in specifico il pane che risultasse essere fabbricato con farine o con miscele di farine diverse dalla farina di grano tenero di tipo "O".

ALTRI PRODOTTI DA FORNO

Dovranno inoltre essere disponibili su richiesta:

- pani speciali ad esempio pane ai cereali, pane alle olive ecc...
 - pizza da forno priva di strutto e latticini;
 - pizette e salatini;
 - pangrattato;
 - crescenta;
 - ciambellani o dolci da forno
- e similari per diete prive di glutine

FARINE

Il prodotto dovrà risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti.

Le confezioni dovranno essere sigillate, senza difetti, rotture o altro, di materiale idoneo al contenimento di prodotti alimentari, ai sensi del D.M.21.3.1973 e dovranno riportare le indicazioni

previste dalla Legge 109/1992, così come modificato dal D.lgs. nr. 181 del 23.06.2003.

Sarà respinta all'origine la merce che non corrisponderà ai requisiti sopraindicati, verificati anche all'atto della apertura delle confezioni.

Farina bianca di tipo "O" e "OO"

Farine di grano tenero con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla Legge n. 580/1967 Tit. II- Art.7.

La farina non dovrà contenere imbiancanti non consentiti dalla legge e/o farine di altri cereali altre sostanze estranee non consentite dalla Legge 580/1967 e successive modifiche.

Altre farine utilizzate saranno:

- *Semolino di grano duro, per gnocchi e minestrine*
- *Farina di mais per polenta di tipo istantaneo*
- *Farina di manitoba*

I prodotti dovranno essere conformi a tutte le Leggi e regolamenti che ne normano la produzione la conservazione ed il trasporto.

PRODOTTI DA FORNO E DOLCIARI INDUSTRIALI

Le caratteristiche dei prodotti alimentari da fornire dovranno soddisfare tutte le leggi ed i regolamenti vigenti.

Il materiale utilizzato per il confezionamento dovrà risultare conforme alle disposizioni del D.M. 21.3.1973 e le etichettature dovranno riportare le indicazioni previste dal D.Lvo 109/1992, così come modificato dal D.lgs. nr. 181 del 23.06.2003.

BISCOTTI

Secchi di tipo oswego da farina bianca, anche in confezione monodose.

I biscotti devono essere ottenuti dalla lievitazione e cottura di impasti preparati con farina alimentare e il produttore è obbligato a indicare da quale vegetale proviene la farina impiegata nella lavorazione.

I biscotti non devono contenere coloranti e aromatizzanti di origine chimica, nonché emulsionanti, strutto raffinato, oli o grassi idrogenati.

I biscotti devono essere confezionati e sigillati in involucri idonei al contenimento di prodotti alimentari e su ciascuna confezione dovranno essere indicati chiaramente gli ingredienti, in ordine decrescente di quantità riferita al peso del prodotto, nonché la data di scadenza.

Non devono essere dolcificati con saccarina o con altre sostanze dolci diverse dallo zucchero o con edulcoranti diversi da saccarosio e dal fruttosio.

CRACKERS

Devono essere ottenuti dalla lievitazione e cottura di impasti preparati con farina alimentare e il produttore è obbligato a indicare da quale vegetale proviene la farina impiegata nella lavorazione.

I crackers devono essere confezionati e sigillati in involucri monodose idonei al contenimento di prodotti alimentari e su ciascuna confezione dovranno essere indicati chiaramente gli ingredienti, in ordine decrescente di quantità riferita al peso del prodotto, nonché la data di scadenza.

Non devono contenere coloranti e aromatizzanti di origine chimica, nonché emulsionanti, strutto raffinato, oli o grassi idrogenati.

FETTE BISCOTTATE convenzionali e di tipo integrale

Devono essere ottenuti dalla lievitazione e cottura di impasti preparati con farina alimentare e il produttore è obbligato a indicare da quale vegetale proviene la farina impiegata nella lavorazione.

Le fette biscottate non devono contenere coloranti e aromatizzanti di origine chimica, nonché emulsionanti, strutto raffinato, oli o grassi idrogenati.

Devono essere confezionate e sigillate in involucri monodose idonei al contenimento di prodotti alimentari e su ciascuna confezione dovranno essere indicati chiaramente gli ingredienti, in ordine decrescente di quantità riferita al peso del prodotto, nonché la data di scadenza.

PIADINA ROMAGNOLA E PIADINA EMILIANA

Di produzione regionale, fresca o surgelata, con pezzature da gr. 100.

Devono essere confezionate e sigillate in involucri idonei al contenimento di prodotti alimentari e su ciascuna confezione dovranno essere indicati chiaramente gli ingredienti, in ordine decrescente di quantità riferita al peso del prodotto, nonché la data di scadenza.

CIOCCOLATO FONDENTE - BIANCO - AL LATTE

Il cioccolato dovrà essere di qualità extra, - Dovrà avere consistenza marmorea, e quando lo si spezza dovrà presentare superficie e grana finissima e compatta, senza bollicine. Il colore dovrà risultare omogeneo, sia in superficie che all'interno.

Il cioccolato extra dovrà essere confezionato in panetti da gr. 25, singolarmente avvolti in fogli di alluminio ed in fascette di carta, del tipo idoneo a contenere i prodotti alimentari ai sensi del D.M. 21.3.1973. Ogni confezione dovrà contenere la indicazione degli ingredienti in ordine decrescente di qualità, oltre alle altre indicazioni prescritte dal D.Lvo n. 109/1992, così come modificato dal D.lgs. nr. 181 del 23.06.2003.

Sarà respinto all'origine il prodotto che non risulti conforme alle prescrizioni sopraindicate e che, indipendentemente dalla data di scadenza indicata, presenti alterazioni del colore o della consistenza o tracce di untuosità sulla fascetta di carta di confezionamento, verificate anche all'atto della apertura delle confezioni, comprovanti che il prodotto ha subito una eccessiva azione del calore.

PREPARATI PER DOLCI

Preparati per crème caramel, budini, panne cotte, creme a freddo, nocciole, cacao, agenti lievitanti, vaniglia.

PASTA DI SEMOLA E ALL'UOVO

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

Il prodotto fornito dovrà possedere tutti i requisiti prescritti dalla Legge n. 580 del 4.7.1967 e successive modificazioni approvate con Legge 8.6.1971 n. 440, nonché, per requisiti microbiologici, dalla Circolare Ministeriale n. 32 del 3.8.1985(v:tavola allegata).

Dovrà essere confezionata con il 100% di semola di grano duro, e prodotta in Italia, e presentare le seguenti caratteristiche:

- Acqua massimo 11,5%
- Su 100 parti di sostanza secca dovranno essere presenti:
 - ceneri: massimo 0,90
 - cellulosa : massimo 0,45
 - sostanze azotate : minimo 10,50% • Non deve presentare difetti tipo:
 - presenza di macchie bianche e nere
 - bottatura o bolle d'aria
 - spezzatura o tagli

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

Per ogni tipo di pasta dovranno essere specificate le seguenti caratteristiche:

- a) tempo di cottura;
- b) resa (aumento di peso con la cottura);

- c) tempo massimo di mantenimento delle paste cotte e scolate, entro il quale è garantita la conservazione di accettabili caratteristiche organolettiche (assenza di collosità)
- d) tempo massimo di cottura entro il quale è garantito un mantenimento di accettabili requisiti organolettici come il mantenimento della forma ed assenza di spaccature.

Il materiale utilizzato per il confezionamento dovrà risultare conforme alle disposizioni del D.M. 21.3.1973 e le etichettature dovranno riportare le indicazioni previste dal D.Lvo 109/1992. Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; oltre alle altre indicazioni previste dal D.Lvo 109/92 dovranno riportare:

- la ditta produttrice (ragione sociale, sede) il luogo di produzione;
- la scadenza.

Sarà respinta all'origine la merce che non corrisponderà ai requisiti sopraindicati, verificati anche all'atto della apertura delle confezioni.

PASTA INTEGRALE

Dovrà avere le stesse caratteristiche della pasta di semola ma dovrà avere una percentuale non inferiore al 30% di farina integrale.

PASTA SECCA ALL'UOVO

Prodotta con semola di grano duro e almeno quattro uova di gallina, corrispondenti ad almeno 200 gr. per Kg. di semola, come indicato da art. 31 legge 580/1967 e successive modificazioni.

Il prodotto fornito dovrà possedere tutti i requisiti prescritti dalla Legge n. 580 del 4.7.1967 e successive modificazioni approvate con Legge 8.6.1971 n. 440, nonché, per requisiti microbiologici, dalla Circolare Ministeriale n. 32 del 3.8.1985. (v:tav:allegata 4)

Non deve presentare difetti tipo:

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

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

Il materiale utilizzato per il confezionamento dovrà risultare conforme alle disposizioni del D.M. 21.3.1973 e le etichettature dovranno riportare le indicazioni previste dal D.Lvo 109/1992.

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; oltre alle altre indicazioni previste dal D.Lvo 109/92, così come modificato dal D.lgs. nr. 181 del 23.06.2003.

dovranno riportare:

- la ditta produttrice (ragione sociale e sede):
- il luogo di produzione;
- la scadenza

Sarà respinta all'origine la merce che non corrisponderà ai requisiti sopraindicati, verificati anche all'atto della apertura delle confezioni.

PASTA SFOGLIA ALL'UOVO SURGELATA PER LASAGNE

Deve rispondere ai requisiti prescritti dalla Legge 580/1967- art.33.

Il trasporto dovrà avvenire nel rispetto delle temperature previste dal D.P.R. 327/1980 e dal D.Lvo 110/1992, con veicoli classificati frigoriferi ai sensi della L. 2.5.1977, n.264 e provvisti di autorizzazione sanitaria ai sensi dell'art. 44 del D.P.R. n. 327/1980.

Il conferimento dovrà avvenire in imballaggi idonei a garantire igienicità del prodotto (art.11 L. 283/62, D.M. 21.3.1973 e successivi aggiornamenti e modifiche) ; deve essere presente un'etichetta riportante quanto previsto dai DD.Lvi n. 109/1992 e 110/1992, nonché il nome del produttore, gli ingredienti in ordine decrescente di quantità (che devono rientrare fra quelli previsti dalla Legge), la

data di produzione e la data di scadenza.

I requisiti microbiologici prescritti dovranno essere conformi a quelli riportati nella Circolare Ministeriale N. 81 del 21.9.1978 (tav.allegata 7 a Circolare Regione Emilia Romagna n. 8/4.2.1992). Saranno respinti all'origine i prodotti che presentino segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione. Una volta scongelato il prodotto non potrà essere ricongelato e dovrà essere consumato entro le 24 ore.

RISO

Si richiede l'uso del tipo parboiled (e su richiesta devono essere disponibili arborio, classico e vialone nano): il trattamento con vapore d'acqua di questa qualità provoca la migrazione delle vitamine del gruppo B e del ferro verso l'interno della cariosside, da cui risulta un prodotto di altro valore nutrizionale, in quanto le vitamine ed il ferro non si eliminano con la successiva raffinazione. Deve rispondere ai requisiti di legge. Non deve essere quindi trattato con le sostanze definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà.

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

Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti, Legge 18.3.1958 n.325 artt.2-3-4 e Dpr relativi alle annate agrarie.

Il materiale utilizzato per il confezionamento dovrà risultare conforme alle disposizioni del D.M. 21.3.1973 e le etichettature dovranno riportare le indicazioni previste dal D.Lvo 109/1992, così come modificato dal D.lgs. nr. 181 del 23.06.2003.

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; dovranno riportare e altre indicazioni previste dal D.Lvo 109/92, così come modificato dal D.lgs. nr. 181 del 23.06.2003.

Sarà respinta all'origine la merce che non corrisponderà ai requisiti sopraindicati, verificati anche all'atto della apertura delle confezioni.

ALTRI CEREALI

Orzo perlato o mondo, avena, miglio decorticato e altri cereali, come tali o in fiocchi possono essere usati in alternativa a pasta e riso, quando richiesti. Devono tutti rispondere alle caratteristiche previste dalla L. 580/67.

L'etichettatura dei prodotti deve essere rispondente al D. L. 109/92.

LEGUMI

I legumi possono essere: secchi, freschi o surgelati. Devono essere rappresentati da diverse tipologie: fagioli cannellini o borlotti, ceci, lenticchie, ecc.

Devono essere mondati, privi di muffe, insetti o altri corpi estranei, uniformemente essiccati e di pezzatura omogenea.

Devono presentarsi di aspetto sano, di colore caratteristico della varietà. Il prodotto deve avere consistenza abbastanza tenera ed uniforme, senza grani secchi o pelle raggrinzita, odore, colore e sapore tipico di buon prodotto.

Non devono essere stati trattati con prodotti fitosanitari utilizzati a difesa delle derrate alimentari immagazzinate.

PASTE SPECIALI

RAVIOLI, TORTELLINI E CANNELLONI CON CARNE

Devono essere di tipo fresco, prodotti con semola di grano duro (eventualmente miscelata con

grano tenero) e uova. Il ripieno deve essere esente da qualsiasi conservante e/o additivo, compreso qualunque esaltatore di sapore. Nella preparazione del ripieno non possono essere impiegati, neanche in parte, frattaglie, spolpo di testa, mammelle, animelle, nonché tutti i prodotti di macellazione indicati nel gergo commerciale con la dizione di “quinto quarto”.

Devono avere aspetto omogeneo e dopo cottura devono presentare aspetto consistente con pasta soda ed elastica. Il ripieno deve essere compatto, non gommoso, di sapore aromaticamente bilanciato, poco sapido, con assenza di retrogusti.

Devono avere un rapporto pasta/ripieno pari a 80/20.

Il prodotto deve essere microbiologicamente idoneo e mantenuto tra 0° e 4° C.

Su ogni confezione deve essere indicata la data di produzione che non deve risalire a 3 giorni prima della consegna e del consumo.

TORTELLONI E CANELLONI CON RICOTTA E SPINACI

Devono essere di tipo fresco, prodotti con semola di grano duro (eventualmente miscelata con grano tenero) e uova. Il ripieno deve essere: ricotta, spinaci, parmigiano, uova pastorizzate, noce moscata, aromi.

Devono avere aspetto omogeneo e dopo cottura devono presentare aspetto consistente con pasta soda ed elastica. Il ripieno deve essere compatto, non gommoso, di sapore aromaticamente bilanciato, poco sapido, con assenza di retrogusti.

Devono avere un rapporto pasta/ripieno pari a 80/20.

Il prodotto deve essere microbiologicamente idoneo e mantenuto tra 0° e 4° C.

Su ogni confezione deve essere indicata la data di produzione che non deve risalire a 3 giorni prima della consegna e del consumo.

GNOCCHI DI PATATE

Possono essere freschi o surgelati, comunque privi di additivi e conservanti, e prodotti con farina di grano tenero tipo 00, patate (eventualmente in parte fiocchi di patate), acqua e sale.

Devono essere confezionati in contenitori pratici, igienici, di materiale riconosciuto idoneo dalle leggi vigenti, in atmosfera modificata.

Su ogni confezione deve essere indicata la data di produzione che non deve risalire a più di tre giorni prima della consegna; la preparazione per il consumo deve avvenire non oltre tre giorni dall'approvvigionamento.

I prodotti surgelati vanno trasportati e conservati a -18° C.; quelli freschi a temperature comprese entro gli 8° C.

BEVANDE

ACQUA MINERALE NATURALE

Si richiede acqua classificata OLIGOMINERALE, confezionata in bottiglie di vetro a rendere, corrispondente per qualità organolettiche, caratteristiche chimico fisiche e purezza batteriologica alle norme che ne disciplinano la produzione e la vendita.

In alternativa, solo se concordato con la Società, è possibile utilizzare l'acqua potabile della rete idrica opportunamente filtrata per eliminare eventuali residui e impurità, sapori e odori sgradevoli secondo quanto previsto dalle vigenti normative.

PRODOTTI DIVERSI

ZUCCHERO

Zucchero o zucchero bianco è inteso il saccarosio depurato o cristallizzato, di qualità sana, leale e

mercantile, rispondente alle seguenti caratteristiche:

- a. polarizzazione almeno 99°/g;
- b. contenuto di zucchero invertito al massimo 0,04% in peso;
- c. perdita all'essiccazione al massimo 0,10% in peso;
- d. contenuto residuo di anidride solforosa al massimo 15 mg/kg.

(Il prodotto dovrà avere le caratteristiche richieste dalla L.139/1980 e succ. mod.).

KARKADÈ

Il prodotto dovrà avere le caratteristiche richieste dalla L. 283/1962 e succ. mod.. The di 1 qualità confezionato in bustine da g 2,5 ognuna.

THE DETEINATO

Deve essere di 1 qualità.

Il prodotto dovrà avere le caratteristiche richieste dal DM 12/12/1979 e succ mod.

Il prodotto posto in commercio deve riportare la seguente dizione: the deteinato con caffeina non superiore a 0,10 %.

CAMOMILLA

La camomilla deve essere in bustine e rispondere ai requisiti della L 1724/1940 e succ. mod.

SUCCHI DI FRUTTA

Devono essere ottenuti con purea di frutta di recente produzione, contenenti almeno il 50% di succo di frutta.

Devono contenere solo frutti appartenenti alla specie dichiarata, sani e giunti a corretta maturazione e avere il sapore caratteristico della frutta.

Dovranno essere somministrati con corretta rotazione per specie e cultivar.

Devono essere garantiti per sterilità (assenza di contaminanti batterici e fungini ed assenza della tossina botulinica), nonchè esenti da anticrittogamici e pesticidi oltre i limiti di legge.

Non devono contenere conservanti aggiunti, dolcificanti artificiali, aromi non naturali, sostanze acide, coloranti nocivi e puntini neri, che rilevarebbero l'utilizzo di frutta bacata.

Il prodotto deve essere consegnato in confezione tetrabrik da gr. 200 circa o in bottigliette di vetro da gr. 125, contenenti purea di frutta nei limiti di legge.

Il materiale utilizzato per il confezionamento dovrà risultare conforme alle disposizioni del D.M. 21.3.1973 e le etichettature dovranno riportare le indicazioni previste dal D.Lvo 109/1992 così come modificato dal D.lgs. nr. 181 del 23.06.2003.

Sono preferiti i gusti: pera, albicocca, arancia, mela, pesca.

Non devono contenere anticrittogamici o pesticidi in misura superiore ai limiti previsti dalle leggi vigenti.

SALE, SPEZIE E AROMI

Per gli usi da tavola si consiglia il sale iodurato e/o iodato di cui al DM 562/95; è ammesso l'uso di sale alimentare comune per le preparazioni, meglio se integrale marino.

Sale aromatizzato: dovrà essere composto in parti variabili da sale fino, pepe, rosmarino, aglio.

Aromi e spezie: pepe, noce moscata, timo, alloro, salvia, rosmarino, zafferano, aglio disidratato, curry, peperoncino, origano, ecc.

FORNITURA DI PRODOTTI BIOLOGICI

Per alimento biologico s'intende un prodotto derivato da coltivazioni o allevamenti condotti con

metodo biologico, ai sensi del Regolamento (CE) n. 834/2007 e successive modifiche ed integrazioni.

Il prodotto biologico deve contenere in etichetta la scritta: "...da agricoltura biologica – controllato da ..." seguito dal marchio di uno degli Organismi di controllo e certificazione accreditati.

Tale metodo di produzione adotta tecniche che escludono l'impiego di prodotti chimici di sintesi e sistemi di forzatura delle produzioni agricole e limitano l'utilizzo di coadiuvanti tecnologici e additivi alimentari nella fase di trasformazione.

I prodotti biologici devono essere ottenuti da aziende sottoposte ai controlli previsti Regolamento (CE) n. 834/2007 e successive modifiche e integrazioni. Per le aziende italiane il controllo deve essere effettuato da uno degli Organismi nazionali allo scopo autorizzati dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali ai sensi del decreto legislativo n.220 del 17 marzo 1995.

Le diciture attestanti l'inserimento del produttore nel Sistema di controllo CE e il suo essere sottoposto ai controlli di uno degli Organismi nazionali di controllo autorizzati devono essere presenti in modo chiaro su ogni singola confezione.

Oltre alle indicazioni previste dalla normativa vigente sull'etichettatura degli alimenti, dall'etichetta o dai documenti commerciali devono risultare:

- il nominativo dell'Organismo nazionale di controllo autorizzato ai cui controlli l'operatore è sottoposto;
- il codice ad esso attribuito dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali;
- gli estremi del decreto di riconoscimento come Organismo nazionale di controllo; il codice dell'operatore controllato;
- il numero dell'autorizzazione alla stampa dell'etichetta rilasciato dall'Organismo nazionale di controllo o il numero di certificato del lotto;
- la dicitura "agricoltura biologica" o "in conversione all'agricoltura biologica".

Prodotti privi di etichettatura a norma Regolamento CE n. 834/2007 (o di analogica dicitura sui documenti commerciali) non possono essere considerati conformi alla normativa in materia di produzione biologica.

Le caratteristiche dei prodotti biologici da impiegare dovranno soddisfare la normativa vigente in materia, con particolare riferimento a:

- Regolamento (CEE) n. 2092/91 del Consiglio del 24.06.1991 e successive modificazioni ed integrazioni;
- D. Lgs. n. 220/1995 del 17.03.1995;
- Legge regionale n. 28 del 02.08.1997.

I prodotti dovranno essere certificati come biologici dagli Organismi di controllo accreditati, ai sensi della normativa sopracitata; la certificazione, riportante anche il marchio dell'ente certificatore, dovrà essere riprodotta in etichetta, la quale dovrà contenere ogni altra indicazione atta all'identificazione del prodotto.

I prodotti biologici richiesti sono elencati di seguito: riso arborio,

- pasta di semola di grano duro pasta integrale
- Succhi e polpa di frutta (pesca, pera, albicocca, mela) in confezioni in brick da cl 200 latte fresco
- mozzarella (gr. 30), ricotta, stracchino, casatella (gr. 500 circa) yogurt intero da cl 125
- yogurt alla frutta cl 125, confettura di frutta passata di pomodoro polpa di pomodoro pomodori pelati
- Miele (di origine locale) Olio extravergine d'oliva Verdura e frutta
- Uova
- Biscotti tipo oswego Farina 0 e 00

Tutte le richieste effettuate per i prodotti biologici sono da considerarsi come prodotti previsti da capitolato.

GENERI ALIMENTARI DA PRODUZIONE INTEGRATA

La Produzione Integrata è un metodo di coltivazione ecocompatibile che prevede l'adozione di tecniche che garantiscono un minor impatto ambientale, una riduzione dell'immissione nell'ambiente di sostanze chimiche, integrandoli con input naturali.

La normativa di riferimento è il documento 'Linee guida nazionali per la produzione integrata delle colture' (previste dal DM 2722 del 17/04/2008) elaborate da parte del Comitato Produzione integrata.

L'adozione di questo metodo consente di salvaguardare maggiormente l'ambiente e di offrire maggiori garanzie di sicurezza alimentare ai consumatori, oltrechè di valorizzare al meglio i prodotti ottenuti.

Tale obiettivo viene raggiunto con diversi mezzi:

- *mezzi agronomici*, come scelta di varietà rustiche più resistenti, consociazioni, rotazioni colturali ed idonee lavorazioni, regimazione delle acque, concimazioni equilibrate, potature, densità d'impianto e di semina ecc.
- *mezzi fisici*, come sterilizzazione dei terreni con il calore, distruzione dei focolai di inoculo e/o infezione, protezione dalle avversità meteoriche, solarizzazione del terreno, uso del tessuto non tessuto, uso delle trappole cromotropiche, raccolta manuale o meccanica degli insetti ecc.
- *mezzi biologici*, che comprendono sia interventi diretti sulle piante (miglioramento genetico, trattamenti rinforzanti), sia interventi diretti sui parassiti con prodotti di origine naturale o utilizzando i loro antagonisti naturali;
- *mezzi biotecnologici*, che consistono nell'uso di particolari sostanze (ferormoni) che consentono di attuare una difesa più mirata ed efficace verso gli insetti potenzialmente pericolosi; *mezzi chimici*, cioè l'utilizzo di uno o più principi attivi mirati contro il patogeno e tesi a ridurre la dannosità a livelli economicamente accettabili. In questo tipo di difesa antiparassitaria il ricorso a prodotti tossici è molto ridotto.

PRODOTTI DOP E IGP

(DOP denominazione di origine protetta – IGP indicazione geografica protetta)

I marchi DOP e IGP sono stati introdotti con le nuove normative europee e in tema di tutela dei prodotti tipici. I prodotti che portano i marchi di qualità rispondono a dettagliati disciplinari di produzione che impongono specifiche caratteristiche legate all'ambiente geografico di provenienza, al tipo di ingredienti, ai modi di produzione.

(Normativa CE : Reg. CEE 2081/92, Reg. CEE 2082/92, Reg.CE 1107/96 e succ.mod.,Reg2400/96 e succ.mod. Disposizioni nazionali: L 526/1999, DM 21/7/1998, DM 29/5/1998, DM 18/12/1997, DM 12/4/2000, DM 27/5/1998).

I prodotti con marchi DOP e IGP si trovano in quasi tutte le categorie di alimenti:

- formaggi
- preparazioni di carni
- carni
- prodotti ortofruttili e cereali
- olio di oliva
- aceti (diversi dagli aceti di vino)
- prodotti di panetteria
- pasta

PRODOTTI DIETETICI

L'utilizzo dei prodotti dietetici risponde all'esigenza di fornire alimenti adeguati nel caso di particolari patologie. Questi alimenti devono rispondere ai requisiti fissati dal D. Lgs. n. 111/92, concernente i prodotti destinati ad un'alimentazione particolare e devono provenire da stabilimenti di produzione autorizzati dal Ministero della Sanità.

L'etichettatura deve rispettare quanto previsto dalla legislazione vigente ed in particolare devono riportare in lingua italiana le indicazioni di cui all'art. 4 del D. Lgs. N. 111/92:

- a) la denominazione di vendita, accompagnata dalla indicazione delle caratteristiche nutrizionali particolari; per prodotti di cui all'art. 1, comma 2, lettera c) la denominazione di vendita è invece accompagnata dall'indicazione della loro destinazione;
- b) l'elenco degli ingredienti;
- c) gli elementi particolari della composizione qualitativa e quantitativa o il processo speciale di fabbricazione che conferiscano al prodotto le sue caratteristiche nutrizionali;
- d) il quantitativo netto;
- e) il termine minimo di conservazione;
- f) le modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto;
- g) le istruzioni per l'uso, quando la loro omissione non consente all'acquirente di fare un uso appropriato del prodotto alimentare;
- h) il tenore di glucidi, protidi e lipidi per 100 gr o 100 ml di prodotto commercializzato e per quantità proposta da consumare se il prodotto è così presentato;
- i) l'indicazione in kilocalorie (kcal) o in kilojoules (kj) del valore energetico per 100 gr o 100 ml di prodotto e, se il prodotto è così presentato, per quantità proposta da consumare;
- j) il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella Comunità Europea;
- k) la sede dello stabilimento di fabbricazione o di confezionamento per i prodotti fabbricati o confezionati in Italia per la vendita sul territorio nazionale;
- l) il luogo di origine o di provenienza qualora l'omissione di tale indicazione possa indurre in errore il consumatore finale circa l'origine e la provenienza effettiva del prodotto alimentare.

Le citazioni normative: sono tutte da considerarsi comprensive delle eventuali successive modifiche.

Per la preparazione delle diete speciali l'I.A. deve fornire di comune accordo con dietista e cucina:

- prodotti senza glutine;
- prodotti senza glutine e latte;
- prodotti senza latte e derivati;
- prodotti senza zucchero;
- prodotti senza uova;
- prodotti ipoproteici;
- prodotti per diete religiose ed, in ogni caso, prodotti e ingredienti adatti a preparare ogni eventuale dieta richiesta ed accettata da Sanitaservice ASL FG S.r.l.

L'I.A. dovrà fornire tali prodotti in maniera da garantire il più possibile la somiglianza delle preparazioni al menù del giorno per la colazione, per il pranzo e per la merenda. Accoglierà quindi eventuali richieste di preparati o ingredienti fatte dalla cucina e dalla dietista in base alla disponibilità di mercato.

Tutte le richieste effettuate per le preparazioni delle diete sono da considerarsi come prodotti previsti da capitolato.