

**Allegato 1**

**CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE**

**Sommario**

<b><u>1. Oggetto della fornitura .....</u></b>	<b><u>2</u></b>
<b><u>2. Caratteristiche dei prodotti.....</u></b>	<b><u>2</u></b>
<b><u>3. Schede merceologiche generi alimentari e carni .....</u></b>	<b><u>2</u></b>
<b><u>4. Erogazione della fornitura.....</u></b>	<b><u>16</u></b>
<b><u>5. Controllo delle forniture .....</u></b>	<b><u>17</u></b>

## **1. OGGETTO DELLA FORNITURA**

Il presente documento descrive le caratteristiche merceologiche per la fornitura di prodotti alimentari specificati nell' Allegato 2 – Elenco Generi Alimentari.

## **2. CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI**

### ***2.1 Requisiti igienico sanitari e tracciabilità***

I prodotti oggetto della presente fornitura devono essere conformi a requisiti igienico sanitari specifici per le singole merceologie oggetto dell'appalto e più in generale conformi alle normative europee orizzontali, quali il Reg. (CE) n. 852/2004 sulla sicurezza igienica dei prodotti alimentari e il Reg. (CE) n. 178/2002 sulla tracciabilità dei prodotti alimentari. Si applica altresì la normativa all'etichettatura dei prodotti alimentari.

### ***2.2 Specifiche merceologiche***

I prodotti oggetto del presente appalto devono possedere le caratteristiche merceologiche tipiche di ciascuna derrata, di seguito riportate:

## **3. SCHEDE MERCEOLOGICHE GENERI ALIMENTARI E CARNI**

### **Avvertenze per tutti i prodotti**

- Tutte le sostanze alimentari fornite devono essere prodotte conformemente alle normative vigenti e possedere caratteristiche qualitative, igienico sanitarie e merceologiche conformi alle norme legislative nazionali e comunitarie.
- I tenori massimi di contaminanti nei prodotti alimentari non devono superare i limiti fissati dal Reg.CE 1881/2006 e successive modifiche ed integrazioni (Reg.CE 1126/2007, Reg.CE 629/2008, Reg.CE 165/2010, Reg. CE 594/2012)
- Tutti i generi alimentari richiesti non devono essere preparati a partire da materie prime di tipo transgenico;
- Tutti i prodotti comunemente commercializzati anche in monoporzione possono essere richiesti anche in tali confezioni;
- i prodotti presenti sul mercato in preparazioni utilizzabili per celiaci (con il simbolo della spiga barrata) o per diabetici possono essere richiesti in tale forma;
- Per tutti i prodotti consegnati devono essere assicurate le procedure di rintracciabilità disposte dal Reg. CE 178/2002, così come definite dalle “Linee guida ai fini della rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi per fini di sanità pubblica” emanate in accordo tra il Ministro della Salute e i Presidenti delle Regioni e Province autonome in data 28 Luglio 2005..
- I prodotti di origine animale devono essere dotati di bollatura sanitaria/marchio di identificazione (Reg. CE 853/2004 e Reg. CE 854/2004). (ad eccezione delle uova riguardo alle quali i Reg. CE 1234/2007 e REG. CE 557/2007 (CE) stabiliscono requisiti in materia di etichettatura/stampigliatura)

- Gli eventuali miglioratori alimentari contenuti nei cibi quali additivi, aromi ed enzimi devono rispettare quanto stabilito dai Reg CE 1332/2008, Reg CE 1333/2008, Reg. CE 1334/2008; devono inoltre essere autorizzati secondo quanto stabilito dal Reg. CE 1331/2008 e dal Reg. CE 234/2011.
- I residui di antiparassitari nei prodotti alimentari devono essere conformi a quanto stabilito dal reg CE 396/2005 e successive modifiche (reg, CE 839/2008, reg. CE 149/2008)
- Le etichette dovranno essere conformi al Regolamento (UE) n. 1169/2011 a partire dal 13 dicembre 2014. I prodotti biologici dovranno inoltre essere etichettati secondo quanto disposto dal Reg. CE 834/2007, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni.
- Per alimento biologico s'intende un prodotto derivato da coltivazioni o allevamenti condotti con metodo biologico, ai sensi del regolamento CE 834/2007 e relativi regolamenti attuativi. 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. Prodotti privi di idonea etichettatura non possono essere considerati conformi alla normativa in materia di produzione biologica .
- Gli imballaggi devono essere integri, senza alterazioni manifeste (rigonfiamenti, ammaccature, lacerazioni, ecc.)
- le confezioni dei prodotti consegnati devono essere integre, chiuse all'origine, senza segni di manomissione, fori o perdita di sottovuoto.
- Contenitori, imballaggi ed in generale tutti i materiali a contatto con gli alimenti devono essere conformi, al Regolamento CEE 1935/2004, al Reg. CE 2023/2006 e successive modifiche ed integrazioni, al DPR 23 Agosto 1982, n.777, al D.Lgs. 25 Gennaio 1992, n. 108, al Decreto ministeriale DM 21/3/1973 e successive modifiche ed integrazioni nonché alle altre disposizioni specifiche stabilite dalla normativa nazionale e comunitaria.
- I prodotti consegnati devono essere privi di corpi estranei, muffe, sudiciume, parassiti, di difetti merceologici, odori, sapori, consistenza o colorazioni anomale;
- Le condizioni di temperatura che debbono essere rispettate durante il trasporto delle sostanze alimentari sono le seguenti:

***Tabella 1: condizioni di temperatura che debbono essere rispettate durante il trasporto delle sostanze alimentari***

<b>Sostanze alimentari congelate e surgelate</b>	<b>Temperatura massima (in °C) che deve essere rispettata al momento del 1°scarico</b>	<b>Temperatura massima (in °C) tollerabile se il vettore ha effettuato precedenti scarichi (distribuzione frazionata)</b>
Prodotti della pesca congelati o surgelati	-18	-15
Altre sostanze alimentari surgelate	-18	-15
Tutte le altre sostanze alimentari congelate	-10	-7

<b>Sostanze alimentari refrigerate</b>	<b>Temperatura massima (in °C) che deve essere rispettata al momento del 1° scarico</b>	<b>Temperatura massima (in °C) tollerabile se il vettore ha effettuato precedenti scarichi (distribuzione frazionata)</b>
Latte pastorizzato in confezioni	Da 0 a +4°C	+9°C
Prodotti lattiero – caseari (latte fermentati, panna o crema di latte, formaggi freschi, ricotta)	Da 0 a +4°C	Panna o crema di latte pastorizzate: +9° C Ricotta: +9°C Yogurt: +14°C Formaggi freschi prodotti con latte pastorizzato: +14°C
Burro e burro concentrato (anidro)	Da +1 a +6°C	Burro prodotto con crema di latte pastorizzata: +14°C
Carni	Da -1 a +7°C	+10°C
Pollame (carni avicunicole)	Da -1 a +4°C	+8°C

- La vita commerciale residua dei prodotti al momento della consegna deve essere almeno la seguente:

**Tabella 2: shelf life minima residua dei prodotti al momento della consegna**

<b>Tipo di alimento</b>	<b>Shelf life minima residua del prodotto al momento della consegna</b>
Latte fresco pastorizzato	La data di scadenza deve consentirne il completo utilizzo fino alla consegna successiva
Latti fermentati, carni, ricotta, formaggi molli,	Vita commerciale residua almeno del 50%
burro	Vita commerciale residua almeno del 70%
Fior di latte	Deve essere conferito alle cucine nello stesso giorno di produzione
Prodotti confezionati in genere a lunga conservazione (paste alimentari, biscotti, crackers, prodotti in scatola, legumi secchi, olii e grassi, cereali e farine, ecc), congelati/surgelati, miele	In generale devono avere una vita commerciale residua superiore al 50%.

**Tabella 3: le condizioni di temperatura che debbono essere rispettate per la conservazione delle sostanze alimentari sono le seguenti (quando il produttore non indichi una temperatura inferiore):**

TIPO DI ALIMENTO	Temperatura di conservazione (°C)
------------------	-----------------------------------

Surgelati	-18
Carni	+4
Pollame	+4
Verdure	+8/10
Uova e prodotti a base di uovo	+4
Latte pastorizzato e latticini freschi	+4
Salumi e formaggi	+6

## PANE COMUNE

CARATTERISTICHE	<p>Tipo artigianale, a lievitazione naturale, con farina di frumento tipo “0” o “1”, preparato con modalità previste dalla L. 4.7.1967 n.580.</p> <p>Le farine devono avere un contenuto in umidità, ceneri, cellulosa e sostanze azotate come previsto dall’art. 7 della suddetta legge e non devono essere trattate con sostanze imbiancanti od altro non consentito. La farina impiegata non deve risultare artificiosamente addizionata di crusca.</p> <p>Il <b>pane integrale</b> sarà prodotto con farina integrale, preferibilmente derivata da frumento coltivato con metodi naturali, adeguatamente certificato.</p> <p>Il <b>pane grattugiato</b> deve essere ottenuto esclusivamente dalla macinazione di pane comune secco avente i requisiti sopra detti.</p>
MODALITA’ FORNITURA	<p>Deve essere di produzione giornaliera e non conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato e fornito in monoporzioni. Deve essere fornito in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti, lavabili e muniti di copertura e chiusura.</p>
ANALISI ORGANOLETTICA	<p>Deve possedere le seguenti caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-crosta dorata e croccante;</li> <li>-la mollica deve essere morbida , ma non collosa; a porosità uniforme</li> <li>-alla rottura o al taglio deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica;</li> <li>-il gusto e l’aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.</li> </ul>

## PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

CARATTERISTICHE	<p>Deve rispondere alle modalità ed ai requisiti di composizione e acidità riportate nella L. 580/67 e nella L.440/71.</p> <p>Dovrà essere di recente ed omogenea lavorazione, prodotta con pura semola di buona qualità ricavata dalla macinazione di grani duri, con umidità massima 12,5%, ceneri da 0,7% a 0,85 %, cellulosa da 0,2% a 0,45%, sostanze azotate 10,5%, acidità 4.</p> <p>Il prodotto deve essere indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe.</p> <p>Deve essere di produzione nazionale.</p>
MODALITA' FORNITURA	Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste.
INFORMAZIONI SULLE CONFEZIONI	<p>Per ogni tipo di pasta devono essere specificate le seguenti caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) tempo di cottura;</li> <li>b) resa (aumento di peso con la cottura)</li> <li>c) tempo massimo di mantenimento delle paste cotte e scolate entro il quale è garantita la conservazione di accettabili caratteristiche organolettiche (assenza di collosità, spaccature, ecc.).</li> </ul> <p>Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dalle norme sull'etichettatura dei prodotti alimentari.</p>

## RISO

CARATTERISTICHE	<p>Deve essere conforme alla L. 18.3.58, n.325.</p> <p>E' vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale; possedere caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà.</p> <p>Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna come da disposizioni vigenti. Dovrà tenere la cottura per non meno di venti minuti senza che i grani si deformino.</p> <p>Dovrà essere di provenienza italiana.</p> <p>Il prodotto deve essere indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe e alterazioni di tipo microbiologico.</p> <p>Dovrebbe essere di tipo integrale e/o parboiled nelle varietà richieste a seconda delle preparazioni gastronomiche.</p>
INFORMAZIONI SULLE CONFEZIONI	Deve essere confezionato in imballaggi sigillati, recanti sul sigillo o sulla confezione la denominazione della ditta produttrice o confezionatrice.

## POMODORI PELATI

CARATTERISTICHE	<p>Devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art.2 del D.P.R. 11.4.75, n.428.</p> <p>Devono essere maturi, sani, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore odore e sapore del pomodoro maturo.</p>
INFORMAZIONI SULLE CONFEZIONI	<p>Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- denominazione e tipo di prodotto;</li> <li>- peso sgocciolato</li> <li>- nome della ditta produttrice</li> <li>- nome della ditta confezionatrice;</li> <li>- luogo di produzione;</li> <li>- data di scadenza.</li> </ul> <p>Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1% per confezioni di peso compreso tra 1 e 5 kg.</p> <p>Il peso sgocciolato non deve risultare inferiore al 60% del peso netto, i frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% sul peso dello sgocciolato, il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 4%.</p> <p>I contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro.</p> <p>La banda stagnata deve rispettare i limiti imposti dalla normativa vigente per la cessione di piombo totale (in mg/kg).</p>

## LEGUMI SECCHI

CARATTERISTICHE	<p>I legumi secchi devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- puliti;</li> <li>- di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma;</li> <li>- sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali;</li> <li>- privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, ecc.)</li> <li>- privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o di stoccaggio;</li> <li>- uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13 %).</li> </ul>
INFORMAZIONI SULLE CONFEZIONI	<p>Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta. Il confezionamento deve avvenire in sacchi di juta di peso da 5 a 20 kg.</p>

## PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

CARATTERISTICHE	<p>Devono essere sani e resistenti al trasporto, senza difetti che ne riducano la conservabilità, senza odori estranei, senza terra né umidità aggiunta allo scopo di aumentare il peso, senza residui di fitofarmaci, pesticidi, additivi, ecc.</p> <p><b>Per i prodotti provenienti da agricoltura biologica e/o biodinamica deve esistere apposita certificazione da parte di uno degli Enti preposti ai controlli, autorizzati a livello ministeriale. Sull'etichetta deve essere indicato il codice dell'organismo di controllo, il codice dell'azienda produttrice, il codice lotto delle etichette, gli estremi dell'autorizzazione ministeriale, il nome dell'organismo di controllo</b></p> <p>Gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati né trattati con raggi gamma.</p> <p>I tuberi (patate) non devono presentare tracce di inverdimento epicarpale, di germogliazione incipiente, né di germogli filanti; non devono presentare marciumi incipienti, maculosità brune nella polpa, cuore cavo, attacchi di microrganismi, insetti o altri parassiti, né danni da trattamenti antiparassitari; devono risultare pulite, senza terra o sabbia aderenti; non devono avere odore o sapore particolari di qualunque origine, avvertibili prima o dopo la cottura</p>
INFORMAZIONI SULLE CONFEZIONI	<p>Gli imballaggi possono essere di legno o di qualunque altro materiale idoneo. Devono essere solidi, costruiti a regola d'arte, in modo da assicurare fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti, puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igieniche.</p> <p>Per i prodotti di qualità extra l'imballaggio deve essere nuovo.</p> <p>Ogni confezione deve contenere prodotto della stessa varietà e qualità, impaccato in strati ordinati, di grandezza omogenea. In nessun caso i prodotti degli strati sottostanti possono essere di qualità e calibro diversi da quelli dei prodotti visibili.</p> <p>Gli imballaggi devono riportare le seguenti indicazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- denominazione e sede della ditta confezionatrice;</li> <li>- prodotto, varietà e tipo;</li> </ul> <p>Per gli ortaggi deve figurare l'indicazione del numero o del peso minimo e massimo dei pezzi contenuti negli imballi stessi.</p>

## LATTE

CARATTERISTICHE	<p>Il prodotto deve essere ottenuto in conformità a quanto disposto ai reg. CE 852/2004 e 853/2004 oltre che alle normative specifiche del settore, in particolare Legge 169/1989 e DPR 54/97;</p>
INFORMAZIONI	<p>Confezioni da 1 litro</p>

SULLE CONFEZIONI	<p>Devono riportare la data di scadenza. Devono essere usati recipienti opachi o resi tali dall'imballaggio, asettici in modo tale che le variazioni chimiche, fisiche ed organolettiche siano ridotte al minimo.</p> <p>Etichettatura: deve essere presente la marchiatura di identificazione ai sensi del Reg. CE 853/2004</p> <p>Deve essere trasportato con mezzi idonei al mantenimento delle temperature prescritte dalla normativa (0°C -+4°C).</p>
------------------	--

## UOVA

CARATTERISTICHE	<p>Tutte le fasi di produzione, conservazione, imballaggio, trasporto devono essere avvenute in conformità a quanto disposto dal Reg. CE 852/2004 e Reg. CE 853/2004. I gusci devono essere puliti ed asciutti, senza tracce di feci o piume.</p> <p>Per le preparazioni gastronomiche che richiedono operazioni di sgusciatura a crudo si opererà per uova pastorizzate conformi alla suddetta normativa. Non andranno usati residui di confezioni già aperte</p> <p>Devono essere esenti da odori estranei, di prima qualità, cat. A extra, pezzatura da 65 a 70 gr., guscio sano, senza incrinature e pulito, con camera d'aria non superiore a 4mm., albume chiaro, limpido ed esente da corpi estranei. Le uova non devono aver subito alcun trattamento di conservazione, né refrigerate al di sotto dei + 5°C, né essere state pulite con procedimento umido.</p> <p>Non devono contenere residui di concimi chimici o pesticidi, coloranti artificiali</p> <p>Divieto assoluto di consumo di uova non completamente cotte.</p>
INFORMAZIONI SULLE CONFEZIONI	<p>Possono essere confezionate in piccoli o grandi imballaggi, purché rechino su uno dei lati esterni in modo leggibile:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nome, ragione sociale e indirizzo dell'azienda che ha imballato o fatto imballare le uova;</li> <li>- numero distintivo del centro di imballaggio;</li> <li>- categoria di qualità e di peso,</li> <li>- numero delle uova imballate;</li> <li>- data di durata minima e raccomandazioni per immagazzinamento e utilizzazione;</li> <li>- riferimento al sistema di allevamento.</li> </ul>

## OLI PER CONDIMENTO E/O COTTURA

CARATTERISTICHE	<p>Olio extra-vergine di oliva (D.M. 31.10.87, n.509); acidità non superiore all'1% espressa come acido oleico, ricavato dalla prima spremitura meccanica delle olive dell'ultimo raccolto, di produzione nazionale e che non abbia subito manipolazioni chimiche, ma solo lavaggio,</p>
-----------------	--

	<p>sedimentazione e filtrazione.</p> <p>Non deve presentare alterazioni per irrancidimento, odore disgustoso di putrido, fumo o muffa.</p>
INFORMAZIONI SULLE CONFEZIONI	Deve essere confezionato in lattine o bottiglie di vetro di colore molto scuro.

## BURRO

CARATTERISTICHE	<p>Il burro è conforme ai requisiti del regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio (2) e del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio (3), in particolare per quanto riguarda la preparazione in uno stabilimento riconosciuto e l'osservanza delle prescrizioni relative alla marchiatura d'identificazione di cui all'allegato II, sezione I, del regolamento (CE) n. 853/2004.</p> <p>Deve avere un contenuto in materia grassa non inferiore all'80%.</p> <p>Deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento; non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido né presentare alterazioni di colore sulla superficie.</p> <p>Deve essere ottenuto da panna pastorizzata e senza additivi.</p> <p>Deve presentare buone caratteristiche microbiche.</p>
INFORMAZIONI SULLE CONFEZIONI	<p>Pani da 250-500 grammi sigillati con requisiti previsti dal D.L.109/92; pani da 10 a 20 kg. coi requisiti previsti dalla L. 1526/56 e D.M. 21.3.73 per i requisiti dei contenitori.</p> <p>Può essere richiesta certificazione analitica comprovante la genuinità del prodotto e il buono stato di conservazione.</p> <p>Il prodotto dovrà essere accompagnato nel trasferimento da un documento indicante il nome della ditta speditrice, del vettore, della ditta destinataria, oltre alla denominazione del prodotto, il peso netto e la data di scadenza; per ogni partita dovrà essere specificato il luogo di provenienza.</p>

## ERBE AROMATICHE E SPEZIE

CARATTERISTICHE	<p>Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale; non devono essere soggette ad attacchi parassitari.</p> <p>Devono essere preferibilmente allo stato naturale (chicchi, foglie, semi, ecc.) e non ridotte in polveri; devono essere triturate e macinate al momento dell'uso.</p>
-----------------	---

INFORMAZIONI SULLE CONFEZIONI	Le confezioni devono essere intatte e conformi alla normativa vigente.
-------------------------------	--

## SALE

CARATTERISTICHE	E' preferibile l'uso di sale marino, di tipo commestibile e deve essere esente da impurità e corpi estranei.
INFORMAZIONI SULLE CONFEZIONI	Confezioni da 1 kg. che devono rispondere alle normative vigenti.

## PRODOTTI SURGELATI

CARATTERISTICHE	Devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti (D.Lgs. 27.1.1992, n.110 e succ. modifiche; D.L.30.12.92, n.531).Trasportati con mezzi idonei ad assicurare il mantenimento della catena del freddo.  Non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo, parziali decongelazioni (rivelate dalla formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione), fenomeni di putrefazione profonda.  Il test di rancidità deve risultare negativo.
INFORMAZIONI SULLE CONFEZIONI	Deve essere in confezioni originali, chiuse dal fabbricante o dal confezionatore e preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere, e dalla disidratazione. Devono riportare le indicazioni previste dalla normativa sulle etichette dei prodotti alimentari.
TIPOLOGIE CONSENTITE	Zucchine, patate a spicchi, fagiolini, piselli, bietole, spinaci, carote, cuori di carciofo, verdure miste per minestrone, pesce al naturale.

## ACQUA MINERALE

CARATTERISTICHE	Acqua minerale naturale, non addizionata con anidride carbonica ; per quanto riguarda le caratteristiche chimico - fisiche, oltre al rispetto dei parametri di legge, è preferibile utilizzare acque mediamente mineralizzate (non oligominerali) e con contenuto più basso possibile di nitrati.
INFORMAZIONI	Bottiglie di vetro scuro o PET. Etichetta conforme alle disposizioni di

SULLE CONFEZIONI	legge.
------------------	--------

## FORMAGGI

CARATTERISTICHE GENERALI	<p>Tutti i formaggi devono essere prodotti, per quanto applicabili, in osservanza ai Reg. CE 852 e 853 del 2004 e successive modifiche ed integrazioni, e alle disposizioni specifiche del settore; devono essere privi di odori o sapori anomali, muffe, parassiti o altre alterazioni</p> <p>Il contenuto in grasso sulla sostanza secca dovrà essere minimo del 32%.</p> <p>Non devono contenere conservanti.</p> <p>La mozzarella deve avere una percentuale di grasso sulla sostanza secca del 16-20 % ed umidità massima del 65%.</p>
INFORMAZIONI SULLE CONFEZIONI	<p>Devono essere trasportati con mezzi idonei; i prodotti freschi devono essere mantenuti a temperature comprese tra 0°C e + 4°C.</p> <p>Le mozzarelle devono essere di piccola pezzatura e consegnate non oltre 48 ore dalla data di produzione; sulla confezione deve essere riportata la data di produzione e di scadenza.</p>
ROBIOLA FRESCA	<p>Prodotto di latte vaccino e latte di pecora o capra in rapporto variabile e non inferiore al 15%.</p> <p>A pasta fresca, finemente granulosa, non stagionato, di sapore delicato e leggermente acidulo.</p>

## CARNI

CARATTERISTICHE	<p>Tutte le fasi di produzione, conservazione, trasporto, confezionamento devono essere avvenute in conformità a quanto disposto dal Reg. CE 852/2004 e Reg. CE 853/2004 e successive modifiche ed integrazioni. Devono presentare bollatura sanitaria ai sensi del Reg. CE 854/2004. Devono presentare caratteristiche igieniche ottime, con assenza di alterazioni microbiche e fungine e devono possedere buone caratteristiche microbiologiche. I parametri chimici, riferiti a residui di sostanze inibenti, contaminanti ambientali e ormonali, devono essere conformi ai limiti stabiliti dalla normativa vigente.</p> <p>I criteri microbiologici devono essere conformi a quanto stabilito dal Regolamento (CE) n. 2073/2005 e alle altre normative vigenti.</p>
-----------------	---

## POLLO - TACCHINO

<p>CARATTERISTICHE (BUSTI DI POLLO EVISCERATI – PETTI DI POLLO – FESA DI TACCHINO)</p>	<p>Tutte le fasi di produzione, conservazione, trasporto, confezionamento devono essere avvenute in conformità a quanto disposto dal Reg. CE 852/2004, Reg. CE 853/2004 e successive modifiche ed integrazioni. Devono presentare bollatura sanitaria ai sensi del Reg. CE 854/ Devono presentare caratteristiche igieniche ottime, con assenza di alterazioni microbiche e fungine e devono possedere buone caratteristiche microbiologiche.</p> <p>I parametri chimici, riferiti a residui di sostanze inibenti, contaminanti ambientali e ormonali, devono essere conformi ai limiti stabiliti dalla normativa vigente.</p> <p>I criteri microbiologici devono essere conformi a quanto stabilito dal Regolamento (CE) n. 2073/2005 e alle altre normative vigenti</p> <p><b>COSCE E SOVRACOSCE DI POLLO</b> devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ben formate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata</li> <li>• privi di zampe, sezionati pochi cm. al di sotto dell'articolazione tarsica (cosce e sovra cosce )</li> <li>• la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita ed elastica, non disseccata, senza penne o spuntoni né piume</li> <li>• non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni</li> <li>• il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti</li> <li>• non devono presentare fratture, ed ematomi (cosce e sotto cosce)</li> <li>• le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco-rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderente all'osso, senza essudati né trasudati</li> <li>• le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco-azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi</li> </ul> <p><b>PETTO DI POLLO</b> Deve corrispondere ai muscoli pettorali che hanno per base ossea il coracoide, la clavicola, lo sterno e l'appendice sternale. Il peso di ogni singolo petto deve essere compreso tra i 300 e i 500 g. I petti di pollo, devono essere privati, della pelle, dei grassi e di tutte le strutture ossee e cartilaginee. Il Coracoide e le appendice cartilaginee dello sterno, possono anche essere presenti se ciò è stato definito nel capitolato</p> <p><b>FESA DI TACCHINO</b> Corrisponde ai muscoli pettorali senza pelle e senza struttura ossea; in corrispondenza della carena dello sterno può residuare una lamina fibro cartilaginea tenacemente connessa al tessuto muscolare, e il gozzo deve essere asportato.. Deve provenire da un maschio giovane con età compresa tra 14 settimane e 8 mesi, con un peso medio di circa 5 kg.</p>
--	--

<p>INFORMAZIONI SULLE CONFEZIONI</p>	<p><b>etichettatura:</b> l'etichettatura delle carni avicole deve essere conforme alle norme specifiche: regolamenti (CE) n. 1234/2007 e n. 543/2008, sulla commercializzazione delle carni di pollame, nonché delle disposizioni adottate in applicazione del medesimo regolamento n. 543/2008, concernenti il sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame.</p> <p>Le indicazioni di seguito riportate, indelebili, facilmente visibili e leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sottovuoto) o su un'etichetta inseritavi o appostatavi in forma inamovibile</p> <p>Oltre alle indicazioni comuni a tutti prodotti confezionati, l'etichetta deve riportare:</p> <p>a) la categoria di cui all'allegato XIV, parte B, punto III 1), del regolamento (CE) n. 1234/2007;</p> <p>b) la data di scadenza;</p> <p>c) lo stato in cui le carni di pollame sono commercializzate, in conformità dell'allegato XIV, parte B, punto III 2), del regolamento (CE) n. 1234/2007, nonché la temperatura di magazzinaggio raccomandata;</p> <p>d) il numero di riconoscimento del macello o del laboratorio di sezionamento attribuito in conformità dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio (1)</p> <p>e) per le carni di pollame importate da paesi terzi, l'indicazione del paese d'origine.</p> <p>f) I dati di rintracciabilità del prodotto -nel caso dei tagli anatomici la denominazione deve essere affiancata dal nome della specie di appartenenza (Es. Fesa di Tacchino)</p>
--	--

## CARNI BOVINE

<p>CARATTERISTICHE</p>	<p>Le carni devono essere esenti da qualsiasi difetto, devono possedere bollo sanitario ai sensi del Reg. CE 854/2004. Devono provenire da bovini macellati e sezionati in stabilimenti autorizzati CEE. Devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine. Tutte le fasi di produzione, conservazione, trasporto, confezionamento devono essere avvenute in conformità a quanto disposto dal Reg. CE 852/2004, Reg. CE 853/2004; deve presentare bollatura sanitaria ai sensi del Reg. CE 854/2004; Il prodotto deve inoltre essere conforme a quanto disposto dalla normativa comunitaria riguardante i prodotti biologici (Reg. CE 834/2007, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni.</p> <p>I parametri chimici, riferiti a residui di sostanze inibenti, contaminanti ambientali e ormonali, devono essere conformi ai limiti stabiliti dalla normativa vigente.</p> <p>Dovranno provenire da animali perfettamente sani, in buono stato di conservazione, nati allevati e macellati in Italia, macellati sotto i 24 mesi</p>
------------------------	--

	<p>di età e che siano stati alimentati con mangimi ogm-free.</p> <p>I bovini devono essere di peso compreso tra 250 e 320 Kg.(riferito alla carcassa).</p> <p>La carne deve presentare una modica quantità di grasso di copertura ma senza grasso di infiltrazione muscolare; dovrà essere di bell'aspetto , grana fine, consistente , succosa e tenera, di colore rosso-roseo e prima della cottura non deve risultare bagnata per fuoriuscita di acqua libera; deve avere almeno 4 giorni di frollatura in frigorifero a 2-4°C.</p> <p>Deve essere dichiarata l'assenza di estrogeni.Non devono presentare alterazioni microbiche o fungine.</p>
--	--

## YOGURT

CARATTERISTICHE	<p>Il prodotto deve possedere i requisiti previsti dal D.P.R. 54/97 relativamente all'attività dei batteri lattici, al contenuto in grassi e agli additivi.</p> <p>Il grasso deve essere superiore al 3,2% nello yogurt intero e non superiore all'1% nello yogurt magro.</p> <p>Non deve contenere antifermentativi.</p> <p>Le cariche microbiche devono rientrare nei limiti previsti.</p>
INFORMAZIONI SULLE CONFEZIONI	<p>Devono riportare la data di scadenza . Devono essere usati recipienti opachi o resi tali dall'imballaggio, aseptici in modo tale che le variazioni chimiche, fisiche ed organolettiche siano ridotte al minimo.</p> <p>Deve essere trasportato con mezzi idonei al mantenimento delle temperature prescritte dalla normativa (0°C -+ 4°C).</p> <p>Scadenza massima: 10 gg. Dopo la consegna.</p>
YOGURT intero alla frutta e bianco per lattanti	<p>Il prodotto deve essere ottenuto esclusivamente con latte vaccino italiano in seguito a sviluppo di particolari microrganismi (<i>Lactobacillus bulgaris</i> e <i>Streptococcus thermophilus</i>) in determinate condizioni, addizionato con purea di frutta. Il contenuto di sostanza grassa deve corrispondere a quello contenuto nel latte impiegato. Deve presentare un'acidità lattica non inferiore allo 0,6%. Non deve contenere caglio; il prodotto alla frutta non deve contenere anti-fermentativi.</p>

## SUCCHI DI FRUTTA

CARATTERISTICHE	<p>Possono essere ottenuti da succhi naturale, succo concentrato o purea di frutta con aggiunta di acqua ed eventualmente zucchero; hanno un tenore</p>
-----------------	---

	minimo di succo e/o in purea pari al 40-50% di frutta, devono essere privi di coloranti, edulcoranti artificiali e conservanti, ad eccezione dell'acido citrico o ascorbico come antiossidante.
--	---

#### OMOGENIZZATI DI CARNE

CARATTERISTICHE	Prodotti con carne omogeneizzata di manzo, vitello, pollo, tacchino eventualmente integrato con farina di riso e di vitamine; sono alimenti indicati per i bambini dal quarto mese in poi come integratori al latte. Sono prodotti dietetici.
-----------------	---

#### MARMELLATE E CONFETTURE

CARATTERISTICHE	Le marmellate devono presentarsi come una massa omogenea, più o meno compatta, gelificata; gli agrumi non devono essere di quantità inferiore al 20% Le confetture devono presentarsi con una massa omogenea o con frutta o in pezzi gelificata, ben cotta e translucida. L'aroma e il sapore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza. All'esame organolettico non si devono riscontrare: caramellizzazione degli zuccheri, sapori estranei, ammuffimenti, presenza di materiali estranei.
-----------------	---

BISCOTTI SECCHI (FROLLINI)	I biscotti richiesti devono essere di prima qualità, presentarsi integri e dal sapore gradevole. Il confezionamento deve essere fatto nel rispetto delle normative di legge vigenti. Non devono contenere grassi idrogenati né olio di palma e derivati.
----------------------------	--

CAMOMILLA SETACCIATA	Le bustine devono risultare integre, il prodotto non deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e senza corpi estranei, può essere composto da fiori interi o solo parti di essi. Le confezioni devono essere conformi alla normativa vigente in materia. Confezioni, intatte e sigillate, di camomilla setacciata, preferibilmente, da 25 filtri.
----------------------	--

#### **4. EROGAZIONE DELLA FORNITURA**

##### *Vita residua dei prodotti consegnati (shelf life)*

Il fornitore dovrà garantire la consegna di prodotti la cui "vita di scaffale residua" sia almeno la seguente:

- 70 % per i Prodotti stabili a temperatura ambiente e per i surgelati (ittici, primi piatti, carni),
- 60 % per i Prodotti da conservare in catena del freddo ( $T \leq 4^{\circ}\text{C}$ ),
- 50 % per i Prodotti ortofrutticoli surgelati.

La vita residua del Prodotto viene determinata come segue:

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

ove

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

## **5. CONTROLLO DELLE FORNITURE**

### ***5.1 Verifiche alla consegna e sostituzioni***

L'Amministrazione si riserva il diritto di verificare i prodotti all'atto della consegna al fine di riscontrare le quantità consegnate e le caratteristiche organolettiche minime. Qualora siano verificate incongruenze e/o non conformità il fornitore sarà tenuto a ritirare immediatamente il prodotto non conforme e provvedere alla sua sostituzione entro 24 ore.

### ***5.2 Verifiche successive alla consegna e sostituzioni***

Qualora l'Amministrazione dovesse riscontrare delle incongruenze e/o non conformità nei prodotti consegnati in un momento successivo alla consegna questa segnalerà l'accaduto in occasione della successiva richiesta di approvvigionamento, con contestuale richiesta di sostituzione.