

ALLEGATO B – SCHEDE PRODOTTI

Il presente allegato si compone di n. 26 schede prodotto redatte per gruppi omogenei di prodotti (tot. pagine del presente allegato n. 37).

N.B. Il concorrente dovrà presentare nell'offerta tecnica una scheda prodotto per ciascuno dei prodotti compresi nell'offerta.

Per quanto non specificamente indicato nelle schede prodotti , valgono comunque le prescrizioni generali di cui al capitolato (v. es. etichettatura, confezionamento....).

GARA PER LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI PER I NIDI D'INFANZIA

LOTTO 1 PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

FRUTTA

DESCRIZIONE PRODOTTO:

- n. 2 Albicocche BIO
- n. 3 Ananas
- n. 4 Arance : Navel, Tarocco
- n. 5 Banane
- n. 10 Clementine
- n. 11 Cocomero
- n. 13 Kiwi
- n. 15 Limoni BIO
- n. 17 Mele BIO:Golden
- n. 18 Meloni retati
- n. 20 Pere: William, Abate, Kaiser, Decana, Conference
- n. 21 Pesche: Nettarine
- n. 25 Susine: Goccia d'oro, President

REQUISITI NORMATIVI SPECIFICI: Regolamento CEE/UE n°2200/1996 e 1148/2001 – Legge 29 aprile 2005, n. 71 – Decreto legislativo 10 dicembre 2002, n. 306 – DM 1 agosto 2005

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO:

I prodotti devono essere sani, integri, puliti, praticamente privi di parassiti e alterazioni, privi di umidità esterna anomala, di odore/sapore estranei, devono aver raggiunto il grado di maturità appropriato e arrivare in condizioni soddisfacenti. I frutti devono essere omogenei ed uniformi, di prima qualità o extra se la prima non è disponibile

Requisiti chimico-merceologici: //

Requisiti igienico-sanitari: //

Requisiti sui contaminanti:

- **residui fitofarmaci:** conforme a DM 27/08/2004 (agricoltura convenzionale), per prodotti a filiera controllata (Agricoltura Biologica/ Integrata) si rimanda alla normativa vigente in materia.
- **micotossine e residui di metalli:** conformi al Reg.CEE 1881/06
- **materiale estraneo: //**
- **additivi:** assenti

CONFEZIONAMENTO: //

Imballaggio: il sistema d'imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici. Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento devono essere conformi alla normativa vigente (v.di condizioni generali).

ETICHETTATURA:

v.di condizioni generali

GARA PER LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI PER I NIDI D'INFANZIA

LOTTO 1 PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

VERDURA

DESCRIZIONE PRODOTTO:

- n. 6 Bietola
- n. 7 Carote BIO
- n. 8 Cavolfiore
- n. 9 Cipolle dorate
- n. 12 Finocchio
- n. 14 Lattuga cappuccio
- n. 16 Melanzane ovali
- n. 19 Patate: patate a pasta gialla, novelle
- n. 22 Pomodoro a grappolo formato piccolo
- n. 24 Sedano Verde
- n. 26 Zucca
- n. 27 Zucchine verdi scure

REQUISITI NORMATIVI SPECIFICI: Regolamento CEE/UE n°2200/1996 e 1148/2001 – Legge 29 aprile 2005, n. 71 – Decreto legislativo 10 dicembre 2002, n. 306 – DM 1 agosto 2005

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO:

I prodotti devono essere sani, integri, puliti, praticamente privi di parassiti e alterazioni, privi di umidità esterna anomala, di odore/sapore estranei, devono aver raggiunto il grado di maturità appropriato e arrivare in condizioni soddisfacenti. Gli ortaggi devono essere omogenei ed uniformi, di prima qualità o extra se la prima non è disponibile

Requisiti chimico-merceologici: //

Requisiti igienico-sanitari: //

Requisiti sui contaminanti:

- **residui fitofarmaci:** conforme a DM 27/08/2004 (agricoltura convenzionale), per prodotti a filiera controllata (Agricoltura Biologica/ Integrata) si rimanda alla normativa vigente in materia.
- **micotossine e residui di metalli:** conformi al Reg.CEE 1881/06
- **materiale estraneo: //**
- **additivi:** assenti

CONFEZIONAMENTO:

Sedano verde confezione minima 100 gr.

Imballaggio: il sistema d'imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento devono essere conformi alla normativa vigente (v.di condizioni generali).

ETICHETTATURA:

v.di condizioni generali

GARA PER LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI PER I NIDI D'INFANZIA

LOTTO 1 PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

ERBE AROMATICHE

DESCRIZIONE PRODOTTO:

- n. 1 Aglio secco
- n. 23 Prezzemolo
- n. 28 Basilico
- n. 29 Rosmarino
- n. 30 Salvia

REQUISITI NORMATIVI SPECIFICI: Regolamento CEE/UE n°2200/1996 e 1148/2001 – Legge 29 aprile 2005, n. 71 – Decreto legislativo 10 dicembre 2002, n. 306 – DM 1 agosto 2005

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO:

Aglio di 1° qualità, i bulbi devono avere caratteristiche tipiche e colorazione della varietà, essere interi, di forma regolare, ben puliti, sufficientemente serrati e con radici rasate rasenti al bulbo.

Erbe aromatiche: intere, di aspetto fresco, con foglie e steli non piegati, sano, esente da parassiti

Requisiti chimico-merceologici: //

Requisiti igienico-sanitari: //

Requisiti sui contaminanti:

- **residui fitofarmaci:** conforme a DM 27/08/2004 (agricoltura convenzionale), per prodotti a filiera controllata (Agricoltura Biologica/ Integrata) si rimanda alla normativa vigente in materia.

- **micotossine e residui di metalli:** conformi al Reg.CEE 1881/06

- **materiale estraneo: //**

- **additivi:** assenti

CONFEZIONAMENTO:

Aglio secco	quantità minima	100 gr.
Prezzemolo	quantità minima	30 gr.
Basilico	quantità minima	30 gr.
Rosmarino	quantità minima	30 gr.
Salvia	quantità minima	30 gr.

Imballaggio: il sistema d'imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento devono essere conformi alla normativa vigente (v.di condizioni generali).

ETICHETTATURA:

v.di condizioni generali

GARA PER LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI PER I NIDI D'INFANZIA

LOTTO 2 CARNE- UOVA- SURGELATI

CARNE OVINA FRESCA

DESCRIZIONE PRODOTTO :

n. 1 Posteriore di agnello fresco disossato e sottovuoto

Caratteristiche merceologiche del prodotto:

Carne di agnello posteriore in piccoli tagli anatomici FRESCI di colore rosa tipico.

Caratteristiche chimico – fisiche:

Residui di medicinali conformi al Reg. 2377/90 e succ. aggiornamenti.

Residui di additivi utilizzati nell'alimentazione animale conformi al DPR n. 433 del 02/11/2001 e succ. modifiche.

CONFEZIONAMENTO:

I tagli ricavati da posteriori di agnello devono essere consegnati ai nidi confezionati sottovuoto da 100 gr.

Imballaggio: gli involucri e i materiali di imballaggio impiegati, devono risultare conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano il loro impiego (v.di condizioni generali).

ETICHETTATURA:

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

- a) denominazione della specie e relativo taglio anatomico
- b) stato fisico: FRESCO
- c) categoria commerciale degli animali da cui le carni provengono: posteriore di agnello
- d) data di scadenza indicata chiaramente con menzione "da consumarsi preferibilmente entro"
- e) modalità di conservazione
- f) il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore
- g) la sede dello stabilimento di produzione/confezionamento
- h) la riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il laboratorio di sezionamento ("S") conformemente alla direttiva CEE 64/433 e successive modifiche
- i) data di confezionamento
- j) sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra
- k) su ciascun imballaggio secondario dovrà essere indicato il peso netto
- l) classe di appartenenza dei tagli anatomici

TRASPORTO: Le carni FRESCHE conferite, dovranno essere trasportate conformemente alle disposizioni vigenti su automezzi idonei ed autorizzati e mantenute, per tutta la durata del trasporto ,ad una temperatura da -1 a + 3°C (DPR. 327/80,54/97)

GARA PER LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI PER I NIDI D'INFANZIA

LOTTO 2 CARNE- UOVA- SURGELATI

CARNE BOVINA FRESCA

DESCRIZIONE PRODOTTO :

n. 2 Fesa di vitellone (polpa fresca sottovuoto)

REQUISITI NORMATIVI SPECIFICI: D.Lgs. Governo n°193 del 06/11/2007

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO:

Carne bovina in piccoli tagli anatomici FRESCI ottenuti dal sezionamento del quarto posteriore di vitellone, classificato R/2 secondo le griglie CEE.

Requisiti chimico-merceologici:

Tagli anatomici previsti: scamone, fesa, sottofesa, girello, noce, filetto.

Il tessuto muscolare deve presentare tutti i caratteri organolettici tipici della carne di bovino adulto giovane (vitellone), senza segni di invecchiamento di cattiva conservazione e di alterazioni patologiche.

Tutte le carni FRESCHE devono provenire da animali abbattuti in stabilimenti abilitati CEE.

I tagli anatomici devono essere stati sezionati e confezionati in stabilimenti riconosciuti idonei CEE, nei quali sussiste l'obbligo, secondo la vigente normativa, della realizzazione di piani di autocontrollo per il monitoraggio permanente della qualità microbiologica e chimica delle produzioni.

Saranno rinviate all'origine, salvo diversa destinazione, proposta dal Servizio Veterinario dell'Azienda U.S.L., tutte le carni bovine che all'atto della consegna o durante la permanenza presso le dispense del Comune di Bologna evidenzino le seguenti anomalie:

- tracce anche lievi di muffe sulle superfici
- ossidazione dei tessuti adiposi residuati dalla mondatura (ossidazione) e loro eccessiva fragilità
- odori e sapori anomali ed impropri, sia di origine esterna che interna

Saranno inoltre respinte quelle confezioni sottovuoto DI CARNE FRESCA nelle quali siano riscontrate:

- la perdita anche parziale del sottovuoto per difetto di materiale o per eventuali lacerazioni dell'involucro presenti alla consegna
- la presenza all'interno dell'involucro di un eccessivo deposito di sierosità rosso-bruna

Requisiti igienico-sanitari:

CBT: < 800000 ufc/g, E.Coli 100 ufc/g, salmonella assente/25g, Coliformi <1000ufc/g, Stafilococchi coag+ <100ufc/g, Listeria m. <100ufc/g

Requisiti sui contaminanti:

- **residui fitofarmaci:** conforme a DM 27/08/2004 (agricoltura convenzionale), per prodotti a filiera controllata (Agricoltura Biologica/ Integrata) si rimanda alla normativa vigente in materia.
- **residui farmaci veterinari:** conformi al Regolamento CEE/UE n°2377 del 26/06/19 90
- **micotossine e residui di metalli:** conformi al Reg.CEE 1881/06
- **materiale estraneo:** assente
- **additivi:** Non è ammesso l'uso dei seguenti additivi: caseinati alimentari, maltodestrine e proteine di soia isolate.

CONFEZIONAMENTO: I tagli anatomici ricavati da posteriori di vitellone devono essere consegnati ai NIDI confezionati sottovuoto da 500 gr., oppure da 1kg., oppure da 2 kg.

Imballaggio: gli involucri e i materiali di imballaggio impiegati, devono risultare conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano il loro impiego (v.di condizioni generali).

ETICHETTATURA:

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

- a) denominazione della specie e relativo taglio anatomico
- b) stato fisico: FRESCO
- c) categoria commerciale degli animali da cui le carni provengono: BOVINO ADULTO
- d) data di scadenza indicata chiaramente con menzione "da consumarsi preferibilmente entro"
- e) modalità di conservazione
- f) il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore
- g) la sede dello stabilimento di produzione/confezionamento
- h) la riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il laboratorio di sezionamento ("S") conformemente alla direttiva CEE 64/433 e successive modifiche
- i) data di confezionamento
- j) sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra
- k) su ciascun imballaggio secondario dovrà essere indicato il peso netto
- l) classe di appartenenza dei tagli anatomici

TRASPORTO: Le carni FRESCHE conferite, dovranno essere trasportate conformemente alle disposizioni vigenti su automezzi idonei ed autorizzati e mantenute, per tutta la durata del trasporto , ad una temperatura da -1 a +7°C.(DPR. 327/80,54/97)

GARA PER LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI PER I NIDI D'INFANZIA

LOTTO 2 CARNE- UOVA- SURGELATI

SALUMI

DESCRIZIONE PRODOTTO:

n. 3) Prosciutto cotto BIO (a tranci sottovuoto)

n. 4) Prosciutto crudo Parma DOP (a fette in confezione singola sottovuoto)

REQUISITI NORMATIVI SPECIFICI:

Prosciutto di Parma (Leg. N.26 del 13/2/90), D.Lgs. Governo n° 193 del 06/11/2007

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO:

PROSCIUTTO COTTO BIO: di 1° qualità senza aggiunta di polifosfati

PROSCIUTTO CRUDO DOP: prosciutto di 1ª qualità - Prosciutto di Parma DOP (L. N.26 del 13/2/90) .

Requisiti chimico-merceologici:

Prosciutto cotto di 1° qualità senza aggiunta di polifosfati rivestito solo parzialmente della propria cotenna (toelettatura del prosciutto fresco con asportazione di tutta la regione del garretto nonché di una parte del tessuto adiposo sottocutaneo per almeno il 50%). Superficie esterna asciutta e morbida, superficie di sezione

rosa-opaca, compatta che evidenzia la naturale disposizione dei grossi fasci muscolari che compongono il quarto posteriore del suino.

Nell'opera di mondatura interna del prodotto fresco si dovrà provvedere all'asportazione di ossa, cartilagini e tessuti tendinei. Deve essere ottenuto dal posteriore di un suino di peso vivo non inferiore a Kg.120,

Si richiedono i seguenti contenuti nutrizionali indicativi, valutati sulla massa muscolare magra:

- acqua 75-77%
- proteine 18-20%
- grassi 2-3%

Sarà respinto all'origine il prodotto che presenti i seguenti difetti:

- intera superficie ricoperta dalla cotenna
- presenza di sacche di gelatina e spazi interni vuoti
- rapido viraggio, dopo esposizione all'aria del colore della superficie di sezione con formazione di diffuse screziature grigio-verdi (lattobacilli)
- presenza di odori sgradevoli

Prosciutto crudo: le caratteristiche merceologiche e organolettiche del prodotto dovranno essere conformi a quelle previste dai rispettivi regolamenti di esecuzione delle leggi sopra citate, ed in particolare dovrà presentare le seguenti caratteristiche:

- basso contenuto di sale
- sapore caratterizzato da dolcezza, morbidezza, aroma delicato frutto delle condizioni climatiche tipiche della zona di produzione
- scarsa marezzatura della muscolatura

Prosciutto ottenuto da cosce fresche di suini nazionali. Il periodo di stagionatura che decorre dalla salagione non deve essere inferiore ai 18 mesi.

Si richiedono i seguenti contenuti nutrizionali indicativi, valutati sulla massa muscolare magra:

- acqua 55%
- cloruri 5,5-6,5%
- proteine 26%
- grassi totale massimo 35%

L'indice di proteolisi deve mantenersi su valori inferiori al 30%.

Prosciutto crudo a fette: prosciutto disossato in confezione sottovuoto. Colore al taglio: uniforme tra il rosa e il rosso, inframezzato dal bianco puro delle parti grasse.

Requisiti igienico-sanitari:

Prosciutto cotto: CBT < 100.000ufc/g, E.Coli <10ufc/g, Coliformi tot. 100 ufc/g, Stafilococchi coag. + <100ufc/g, Salmonella assente/25g, Listeria monocytogenes assente/25g, anaerobi solfitoriduttori < 10 ufc/g.

Prosciutto crudo: CBT < 300.000ufc/g, E.Coli <10ufc/g, Coliformi tot. 1000 ufc/g, Stafilococchi coag. + <100ufc/g, Salmonella assente/25g, Listeria monocytogenes assente/25g.

Requisiti sui contaminanti:

- **residui fitofarmaci:** conforme a DM 27/08/2004 (agricoltura convenzionale), per prodotti a filiera controllata (Agricoltura Biologica/ Integrata) si rimanda alla normativa vigente in materia.

- **residui farmaci veterinari:** conformi al Regolamento CEE/UE n°2377 del 26/06/19 90

- **micotossine e residui di metalli:** conformi al Reg.CEE 1881/06

- **materiale estraneo:** assente

- **additivi:** non devono essere presenti polifosfati aggiunti e gli additivi devono essere contenuti nei limiti di legge (DM 209/96). Assenza di proteine isolate di soia.

NOTA: Per diete particolari, si richiede inoltre la disponibilità di limitate quantità di un prodotto con le stesse caratteristiche, ma privo di caseinati e/o latte in polvere.

CONFEZIONAMENTO:

Prosciutto cotto BIO pezzatura da 500 gr.

Prosciutto crudo Parma DOP (a fette in confezione singola sottovuoto) conf. da 70-100 gr.

Imballaggio: I prodotti devono essere confezionati sottovuoto; gli involucri e i materiali di imballaggio impiegati, devono risultare conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano il loro impiego (v.di condizioni generali).

ETICHETTATURA:

v.di condizioni generali

GARA PER LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI PER I NIDI D'INFANZIA

LOTTO 2 CARNE- UOVA- SURGELATI

CARNE AVICUNICOLA FRESCA

DESCRIZIONE PRODOTTO:

- n. 5 _ Sovracosce e fusi di pollo BIO (fresco con pelle sottovuoto)
- n. 6 - Petti di pollo (freschi s/pelle, s/osso, s/cartilagini ,s/forcella sottovuoto)
- n. 8_ Petti di tacchino maschio (fresco s/pelle, s/osso sottovuoto)

REQUISITI NORMATIVI SPECIFICI:

Reg. CE 1234/2007, D.Lgs. 6 novembre 2007, n. 193.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO:

Non si accettano carni ottenute da riproduttori maschi o femmine delle rispettive specie animali sopraccitate. Le carni di pollame, di tacchino devono provenire da macelli e da stabilimenti di lavorazione abilitati CEE. Le carni pertanto devono corrispondere a tutte le prescrizioni di ordine igienicosanitario e di autocontrollo definite dalle vigenti disposizioni che regolano la produzione, il commercio, i trasporti delle carni avicunicole, conformemente pertanto alle normative vigenti.

Requisiti chimico-merceologici:

POLLAME : I tagli anatomici da questi derivati debbono presentare inequivocabili caratteristiche di freschezza derivanti da una recente macellazione e devono inoltre evidenziare nettamente le caratteristiche organolettiche dei tessuti che li compongono siano essi ricoperti o privati della propria pelle. Pertanto la cute se presente avrà colorito giallo-rosa, consistenza elastica, risulterà asciutta alla palpazione digitale, non dovrà evidenziare segni di traumatismo patiti in fase di trasporto di animali vivi o durante la macellazione, la pelle inoltre sarà priva di bruciature, di penne e piume residue. I tessuti muscolari avranno colorito bianco-rosa se riferito ai pettorali oppure colore cuoio-castano per quelli appartenenti agli arti posteriori; i muscoli avranno consistenza soda-pastosa, spiccata lucentezza, assenza di umidità; se sottoposti alla prova della cottura non porranno in risalto odori o sapori anomali dovuti ad una irrazionale alimentazione del pollame.

Requisiti igienico-sanitari:

CBT: < 5x10⁶ ufc/g, E.Coli 500 ufc/g, stafilococchi coagulasi +:< 500 ufc/g, salmonella assente/25g

Requisiti sui contaminanti:

- **residui fitofarmaci**: conforme a DM 27/08/2004 (agricoltura convenzionale), per prodotti a filiera controllata (Agricoltura Biologica/ Integrata) si rimanda alla normativa vigente in materia.
- **residui farmaci veterinari**: conformi al Regolamento CEE/UE n°2377 del 26/06/19 90
- **micotossine e residui di metalli**: conformi al Reg.CEE 1881/06
- **materiale estraneo**: assente
- **additivi**: Le carni avicunicole fresche non dovranno contenere caseinati alimentari né maltodestrine né proteine di soia isolate

CONFEZIONAMENTO:

COSCE DI POLLO:(denominazione commerciale "fuso"): dette anche fuselli o fusi o perine, dovranno essere di pezzatura omogenea ed avere un peso uniforme pari a circa 150/200 g. con un peso complessivo da da 500gr. oppure da 1kg. oppure da 2 kg.

ANCHE DI POLLO: (denominazione commerciale "sovracoscia"): Il prodotto verrà conferito in pezzatura omogenea con peso uniforme pari a circa 130/200 gr. In questo taglio la pelle non dovrà essere presente in eccesso.

PETTI DI POLLO :

Dovranno corrispondere ad un peso complessivo da 500gr. oppure da 1kg. oppure da 2 kg.

PETTI DI TACCHINO: Interi, con peso complessivo da 500gr. oppure da 1kg. oppure da 2 kg.

Imballaggio: gli involucri e i materiali di imballaggio impiegati, devono risultare conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano il loro impiego (v.di condizioni generali).

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

- a) denominazione della specie e relativo taglio e classe di appartenenza (Reg. CEE 1538/91)
- b) stato fisico: FRESCO
- c) data di scadenza indicata chiaramente con menzione “da consumarsi entro”
- d) il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore
- e) la sede dello stabilimento di produzione/confezionamento
- f) la riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il laboratorio di sezionamento (“S”) conformemente a quanto prescritto dalla normativa vigente
- g) data di confezionamento
- h) sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra ed inoltre (su ciascun imballaggio dovrà essere indicato) il peso netto.

TRASPORTO: Le carni FRESCHE avicunicole conferite, dovranno essere trasportate conformemente alle disposizioni vigenti su automezzi idonei ed autorizzati e mantenute, per tutta la durata del trasporto , ad una temperatura da -1 a + 3°C (DPR. 327/80,54/97)

GARA PER LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI PER I NIDI D'INFANZIA

LOTTO 2 CARNE- UOVA- SURGELATI

CARNE AVICUNICOLA SURGELATA

DESCRIZIONE PRODOTTO:

- n. 7 _ petti di pollo congelati a fettine (in monoporzione)
- n. 9 _ petti di tacchino congelati a fettine (in monoporzioni)

REQUISITI NORMATIVI SPECIFICI:

Reg. CE 1234/2007, D.Lgs. 6 novembre 2007, n. 193.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO:

Non si accettano carni ottenute da riproduttori maschi o femmine delle rispettive specie animali sopraccitate. Le carni di pollame, di tacchino devono provenire da macelli e da stabilimenti di lavorazione abilitati CEE. Le carni pertanto devono corrispondere a tutte le prescrizioni di ordine igienicosanitario e di autocontrollo definite dalle vigenti disposizioni che regolano la produzione, il commercio, i trasporti delle carni avicunicole, conformemente pertanto alle normative vigenti.

Requisiti chimico-merceologici:

POLLAME : I tagli anatomici da questi derivati debbono presentare inequivocabili caratteristiche di freschezza derivanti da una recente macellazione e devono inoltre evidenziare nettamente le caratteristiche organolettiche dei tessuti che li compongono siano essi ricoperti o privati della propria pelle. Pertanto la cute se presente avrà colorito giallo-rosa, consistenza elastica, risulterà asciutta alla palpazione digitale, non dovrà evidenziare segni di traumatismo patiti in fase di trasporto di animali vivi o durante la macellazione, la pelle inoltre sarà priva di bruciature, di penne e piume residue.

I tessuti muscolari avranno colorito bianco-rosa se riferito ai pettorali oppure colore cuoio-castano per quelli appartenenti agli arti posteriori; i muscoli avranno consistenza soda-pastosa, spiccata lucentezza, assenza di umidità; se sottoposti alla prova della cottura non porranno in risalto odori o sapori anomali dovuti ad una irrazionale alimentazione del pollame.

Requisiti igienico-sanitari:

CBT: < 5x10⁶ ufc/g, E.Coli 500 ufc/g, stafilococchi coagulasi +:< 500 ufc/g, salmonella assente/25g

Requisiti sui contaminanti:

- **residui fitofarmaci**: conforme a DM 27/08/2004 (agricoltura convenzionale), per prodotti a filiera controllata (Agricoltura Biologica/ Integrata) si rimanda alla normativa vigente in materia.
- **residui farmaci veterinari**: conformi al Regolamento CEE/UE n°2377 del 26/06/19 90
- **micotossine e residui di metalli**: conformi al Reg.CEE 1881/06
- **materiale estraneo**: assente
- **additivi**: Le carni avicunicole fresche non dovranno contenere caseinati alimentari né maltodestrine né proteine di soia isolate

CONFEZIONAMENTO:

PETTI DI POLLO congelati a fettine in monoporzione

Dovranno corrispondere ad un peso complessivo da 350 gr. di 5 monoporzioni da 70 gr. cad.

PETTI DI TACCHINO congelati a fettine in monoporzioni, con peso complessivo da 350 gr. di 5 monoporzioni da 70 gr. cad.

Imballaggio: gli involucri e i materiali di imballaggio impiegati, devono risultare conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano il loro impiego (v.di condizioni generali).

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

- a) denominazione della specie e relativo taglio e classe di appartenenza (Reg. CEE 1538/91)
- b) stato fisico: CONGELATO
- c) data di scadenza indicata chiaramente con menzione "da consumarsi entro"
- d) il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore
- e) la sede dello stabilimento di produzione/confezionamento
- f) la riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il laboratorio di sezionamento ("S") conformemente a quanto prescritto dalla normativa vigente
- g) data di confezionamento
- h) sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra ed inoltre (su ciascun imballaggio dovrà essere indicato) il peso netto.

TRASPORTO: Le carni CONGELATE avicunicole conferite, dovranno essere trasportate conformemente alle disposizioni vigenti su automezzi idonei ed autorizzati e mantenute, per tutta la durata del trasporto , ad una temperatura da -21 a -15°C (DPR. 327/80,54/97)

GARA PER LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI PER I NIDI D'INFANZIA

LOTTO 2 CARNE- UOVA- SURGELATI

UOVO PASTORIZZATO

DESCRIZIONE PRODOTTO:

n. 10 misto uova di gallina pastorizzate BIO

REQUISITI NORMATIVI SPECIFICI: Regolamento CEE/UE n°853 del 29/04/2004

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO:

Uova di galline, intere sgusciate e pastorizzate

Requisiti chimico-merceologici:

1. Il tenore di acido 3 OH-butirrico non deve essere superiore a 10 mg/kg di ovoprodotto allo stato di materia secca non modificato.
2. Il tenore di acido lattico delle materie prime impiegate per la fabbricazione di ovoprodotti non deve essere superiore a 1 g/kg di materia secca. Tuttavia, per i prodotti fermentati questo valore deve essere quello constatato prima del processo di fermentazione.
3. La quantità residua di gusci, di membrane di uova e di altre eventuali particelle negli ovoprodotti non deve essere superiore a 100 mg/kg di ovoprodotto.

Requisiti igienico-sanitari: CBT < 100.000ufc/ml, enterobatteriacee < 100ufc/ml, salmonella assente in 25 g.

Requisiti sui contaminanti:

- **residui fitofarmaci:** conforme a DM 27/08/2004 (agricoltura convenzionale), per prodotti a filiera controllata (Agricoltura Biologica/ Integrata) si rimanda alla normativa vigente in materia.
- **residui di metalli:** conformi al Reg.CEE 1881/06
- **farmaci veterinari:** conformi al Regolamento CEE/UE n°2377 del 26/06/19 90
- **additivi:** assenti
- **coloranti:** assenti

CONFEZIONAMENTO: confezioni da 1litro

Imballaggio: il sistema d'imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento devono essere conformi alla normativa vigente (v.di condizioni generali).

ETICHETTATURA:

v.di condizioni generali

GARA PER LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI PER I NIDI D'INFANZIA

LOTTO 2 CARNE- UOVA- SURGELATI

PESCE SURGELATO

DESCRIZIONE PRODOTTO:

- n. 11 Filetti di halibut surgelati (in monoporzione)
- n. 12 Filetti di merluzzo surgelati (in monoporzione)

REQUISITI NORMATIVI SPECIFICI: Regolamento CEE/UE n°852/2004 e 853/2004 e s.m.i.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO:

Il prodotto oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE oppure extracomunitari, a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla CEE, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti.

Saranno respinte all'origine le forniture difformi da quanto pattuito, per pezzatura e per percentuale di glassatura. Quest'ultima potrà essere sottoposta a verifica secondo le metodiche ufficiali mediante campionamento eseguito dal Dipartimento di prevenzione dell' Azienda U.S.L.

ORIGINE DI PESCA:

Halibut tutte le zona di pesca ad esclusione della zona FAO 61
Merluzzo tutte le zona di pesca ad esclusione della zona FAO 61

Requisiti chimico-merceologici:

- Istamina < 200mg/Kg
- TVN < 20mg/Kg

Requisiti igienico-sanitari: CBT< 500.000 ufc/ml, E.Coli < 100ufc/ml, Coliformi totali < 100ufc/ml , Stafilococchi coagulasi + < 100ufc/g, Salmonella assente in 25g.

Requisiti sui contaminanti:

- **residui fitofarmaci:** conforme a DM 27/08/2004 (agricoltura convenzionale), per prodotti a filiera controllata (Agricoltura Biologica/ Integrata) si rimanda alla normativa vigente in materia.
- **residui di metalli:** conformi al Reg.CEE 1881/06
- **farmaci veterinari:** conformi al Regolamento CEE/UE n°2377 del 26/06/19 90
- **additivi:** assenti
- **coloranti:** assenti

CONFEZIONAMENTO:

Filetti di halibut: conf. da 500 gr., oppure da 1 kg. In monoporzioni da 100gr. cad.

Filetti di merluzzo: conf. da 500 gr., oppure da 1 kg. In monoporzioni da 100gr. Cad.

Le singole confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore. Per piccole porzionature saranno ammessi confezionamenti frazionati a cura del fornitore purché le operazioni di confezionamento siano effettuate in condizioni igieniche soddisfacenti in locali autorizzati allo scopo. Si richiede pertanto la relativa certificazione dell'Azienda U.S.L. competente. I materiali di confezionamento utilizzati devono soddisfare tutte le norme igieniche vigenti.

Imballaggio: il sistema d'imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento devono essere conformi alla normativa vigente (v.di condizioni generali).

ETICHETTATURA: v.di condizioni generali

GARA PER LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI PER I NIDI D'INFANZIA

LOTTO 2 CARNE- UOVA- SURGELATI

VERDURA SURGELATA

DESCRIZIONE PRODOTTO :

- n. 13 _ Fagiolini finissimi surgelati
- n. 14 _ Piselli finissimi surgelati
- n. 15 _ Spinaci porzionati surgelati

REQUISITI NORMATIVI SPECIFICI: D.L. 27/1/92 n. 110, Legge 32 /1968, DM n°493 del 25/09/1995, Circ. Min 81/1978

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO:

I prodotti surgelati devono essere contenuti in confezioni originali chiuse, cioè tali da garantire l'autenticità del prodotto contenuto e fatte in modo che non sia possibile la manomissione senza che le confezioni risultino alterate e che siano tali da soddisfare tutte le condizioni previste dal D.L. 27/1/92 n. 110 e successive modificazioni. Devono essere conformi alla direttiva sanitaria che ne regola il commercio, non dovranno presentare anomalie che possano denunciare interruzioni nella catena del freddo. Non saranno accettate confezioni rotte. I prodotti saranno consegnati con automezzi igienicamente idonei, e temperature conformi al D.P.R. 327/80 e successive modificazioni.

Requisiti chimico-merceologici:

Spinaci, piselli:

- accuratamente puliti, mondati e tagliati
- non si devono rilevare fisiopatie (scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini o di insetti, malformazioni
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere, né insetti o altri parassiti
- i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine
- la consistenza non deve essere legnosa, né il prodotto apparire spappolato
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%
- devono avere forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà

Fagiolini fini extra fini:

preparati da fagiolini freschi e maturi ottenuti dalle specie *Phaseolus vulgaris* e *Phaseolus coccineus* L., dai quali sono stati eliminati i filamenti e gli steli.

- accuratamente puliti, mondati e tagliati
- non si devono rilevare fisiopatie (scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito) attacchi fungini o di insetti, malformazioni
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere, né insetti o altri parassiti
- i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine
- la consistenza non deve essere legnosa, né il prodotto apparire spappolato
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%
- devono avere forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà
- giovani, teneri, chiusi e con semi poco sviluppati
- sono tollerati leggeri difetti di colorazione e fili corti e poco resistenti
- sono esclusi fagiolini affetti da *Colletricum lindemuthianum*

- diametro massimo 9 mm.

Requisiti igienico-sanitari: CBT ufc/g < 300.000 ufc/g, Coliformi totali < 1000, E.Coli < 10 ufc/g, Staffilococchi coagulasi + < 100ufc/g, Anaerobi solfitriduttori < 30 ufc/g, Salmonella assente in 25 g, Listeria m. < 100 ufc/g.

Requisiti sui contaminanti:

- **residui fitofarmaci:** conforme a DM 27/08/2004 (agricoltura convenzionale), per prodotti a filiera controllata (Agricoltura Biologica/ Integrata) si rimanda alla normativa vigente in materia.
- **micotossine e residui di metalli:** conformi al Reg.CEE 1881/06
- **materiale estraneo:** assente
- **additivi:** assenti

CONFEZIONAMENTO:

Fagiolini conf. da 1 kg.
Piselli conf. da 1 kg.
Spinaci porzionati conf. da 1 kg.

Imballaggio: il sistema d'imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici. Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento devono essere conformi alla normativa vigente (v.di condizioni generali).

ETICHETTATURA:

v.di condizioni generali

GARA PER LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI PER I NIDI D'INFANZIA LOTTO 3 PRODOTTI LATTIERO-CASEARI E GENERI ALIMENTARI VARI

LATTE - YOGURT

DESCRIZIONE PRODOTTO LATTE:

- n. 8 latte vaccino fresco intero pastorizzato BIO da lt.1
- n. 9 Latte vaccino fresco parzialmente scremato da 0,5 lt.
- n. 10 Latte vaccino fresco parz. scremato da 0,5 lt.
- n. 11 Latte vaccino UHTparz. scremato da 0,5 lt.
- n. 12 Latte vaccino UHTmagro da 0,5 lt.
- n. 13 Latte vaccino UHTparz. scremato alta digeribilità

YOGURT:

- n. 21 yogurt intero/magro alla frutta BIO
- n. 22 yogurt intero/magro naturale BIO
- n. 23 yogurt intero bianco tipologia dolce BIO

REQUISITI NORMATIVI SPECIFICI: Reg. CEE 2073/05 e s.m.i., Regolamento CEE/UE n°11 53 del 26/09/2007, DM 185/91, Regolamento CEE/UE n°2377 del 26/06/1990, R.D. 9.5 .1929 nr. 994,Reg CEE 853/04

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO:

latte intero: latte sottoposto a trattamento termico il cui tenore di materia grassa corrisponde almeno al 3,50 % (m/m)

latte parzialmente scremato: latte sottoposto a trattamento termico e il cui tenore di materia grassa è stato portato ad un tasso compreso tra un minimo dell'1,50 % (m/m) ed un massimo dell'1,80 % (m/m);

latte scremato: latte sottoposto a trattamento termico e il cui tenore di materia grassa è stato portato ad un tasso massimo dello 0,50 % (m/m).

Yogurt: batteri lattici almeno superiori a 10^7 ufc/g

Requisiti chimico-merceologici:

Il latte alimentare deve soddisfare i seguenti requisiti:

- avere una massa superiore o uguale a 1 028 grammi per litro, rilevata su latte con 3,5 % (m/m) di materia grassa e a una temperatura di 20 °C o l'equivalente per litro per il latte con tenore di materia grassa diverso;
- contenere almeno il 2,9 % (m/m) di materie proteiche, rilevato su latte con il 3,5 % (m/m) di materia grassa o una concentrazione equivalente per il latte con tenore di materia grassa diverso;

Yogurt: batteri lattici almeno superiori a 10^7 ufc/g, ph tra 3,5-4,2, grassi < 1% (yogurt magro) grassi 2,8-4,5% yogurt intero.

Requisiti igienico-sanitari: prodotti pastorizzati: enterobatteriacee < 5ufc/ml, batteri patogeni assenti.

prodotti UTH: conta batterica < 100ufc/ml, batteri patogeni assenti.

yogurt: lattobacilli > 10^6 ufc/g, lattococchi > 10^6 ufc/g, muffe <100ufc/g, salmonella assente/25g.

Requisiti sui contaminanti:

- **residui fitofarmaci:** conforme a DM 27/08/2004 (agricoltura convenzionale), per prodotti a filiera controllata (Agricoltura Biologica/ Integrata) si rimanda alla normativa vigente in materia.

- **aflatossina M1 e residui di metalli:** conformi al Reg.CEE 1881/06

- **farmaci veterinari:** conformi al Regolamento CEE/UE n°2377 del 26/06/19 90

- **additivi:** assenti

CONFEZIONAMENTO:

Latte: confezioni da 0,5 lt. a 1 litro

Yogurt: vasetti da 125 ml.

Imballaggio: il sistema d'imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.
Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento devono essere conformi alla normativa vigente (v.di condizioni generali).

ETICHETTATURA:
v.di condizioni generali

GARA PER LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI PER I NIDI D'INFANZIA LOTTO 3 PRODOTTI LATTIERO-CASEARI E GENERI ALIMENTARI VARI

BURRO E FORMAGGI

DESCRIZIONE PRODOTTO:

- n. 14 Burro di centrifuga
- n. 15 Caciotta
- n. 16 Mozzarella di latte vaccino BIO
- n. 17 Parmigiano Reggiano 1° scelta da grattugiare DOP
- n. 18 Ricotta di vaccina pastorizzata BIO
- n. 19 Stracchino BIO
- n. 20 Squacquerone

REQUISITI NORMATIVI SPECIFICI: Reg. CEE 2073/05 e s.m.i., Regolamento CEE/UE n°11 53 del 26/09/2007, DM 185/91, Regolamento CEE/UE n°2377 del 26/06/1990, R.D. 9.5.1929 nr. 994, L. 10.4.1954 n.125; della L. 19.2.1992, n.142 e s.m.i., Regolamento CEE/UE n°2771 del 16/12/1999.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO:

Le caratteristiche organolettiche devono essere quelle tipiche evidenziare l'assoluto stato di freschezza del prodotto, nonché l'assenza di difetti; in particolare saranno respinte quelle partite, o singole confezioni, caratterizzate da sapore acido o amaro, e/o colorazione anomala.

Burro: Pasta fine ed omogenea, di consistenza soda, di colore bianco/giallognolo, non deve presentare in superficie o in sezione agglomerati o vacuoli anche di minime dimensioni, deve avere sapore dolce. Deve essere ottenuto dalla crema di latte vaccino pastorizzato. La composizione del prodotto deve essere conforme alla normativa vigente.

Parmigiano Reggiano: dimensioni: \varnothing da 35 a 50 cm., altezza dello scalzo da 18 a 24 cm. Peso minimo di una forma: Kg.24. Colorazione esterna: tinta scura ed oleata, oppure gialla dorata naturale. Colore della pasta: da giallo chiaro a paglierino. Aroma e sapore della pasta caratteristici: fragrante, delicato, saporito, ma non piccante o salato. Struttura della pasta: minutamente granulosa, frattura a scaglie, occhiatura minuta, appena visibile. Spessore della crosta circa 6mm. Grasso sulla sostanza secca: minimo 32%. Non è ammesso l'impiego di sostanze antifermentative. Maturazione naturale. Zona di produzione: territori della provincia di Bologna, alla sinistra del fiume Reno Mantova, alla destra del fiume Po, Modena, Parma e Reggio Emilia. Il prodotto deve pervenire da produttori e magazzini di stagionatura provvisti di bollo CEE.

Formaggi: i formaggi devono essere tutti di prima qualità e scelta, possedere tutti i requisiti merceologici ed organolettici propri di ogni singolo prodotto ed avere il giusto punto di freschezza e maturazione.

I formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle norme previste dal R.D. L. 15.10.25 n. 2033 e s.m.i.

Sui formaggi a denominazione d'origine e tipici commercializzati in pezzi preconfezionati, sugli involucri che li contengono deve risultare l'indicazione della denominazione d'origine o tipica, secondo le norme previste dai rispettivi disciplinari di produzione.

Il prodotto non deve presentare alterazioni interne od esterne.

Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei; i prodotti freschi devono essere mantenuti a temperature fra 0° e +4°C, (D.P.R. N. 327/80, 54/97)

Caratteristiche dei formaggi freschi, stagionati, comuni, d'origine, tipici:

- prodotti da puro latte vaccino fresco;
- devono essere prodotti a partire da latte, caglio e fermenti lattici senza aggiunta di acidi inorganici, conservanti o altro;
- non devono presentare gusti anomali dovuti a inacidimento o altro;

Requisiti chimico-merceologici: Burro conforme al Regolamento CEE/UE n°2771 del 16/12/1999

Requisiti igienico-sanitari:

Burro: CBT < 10000ufc/g, E.Coli <100ufc/g, Coliformi tot. 100ufc/g, Stafilococchi coag. + <100ufc/g, salmonella assente/25g, Listeria monocytogenes assente/25g.

Formaggi freschi: CBT < 10⁶ ufc/g, E.Coli <10ufc/g, Coliformi tot. 10000ufc/g, Stafilococchi coag. + <100ufc/g, salmonella assente/25g, Listeria monocytogenes assente/25g.

Formaggi stagionati: CBT < 500.000 ufc/g, E.Coli <10ufc/g, Coliformi tot. 1000ufc/g, Stafilococchi coag. + <100ufc/g, salmonella assente/25g, Listeria monocytogenes assente/25g

Requisiti sui contaminanti:

- **residui fitofarmaci:** conforme a DM 27/08/2004 (agricoltura convenzionale), per prodotti a filiera controllata (Agricoltura Biologica/ Integrata) si rimanda alla normativa vigente in materia.
- **afatossina M1 e residui di metalli:** conformi al Reg.CEE 1881/06
- **farmaci veterinari:** conformi al Regolamento CEE/UE n°2377 del 26/06/19 90
- **additivi:** conformi al DM 209/96 e s.m.i.

CONFEZIONAMENTO:

Burro conf. da 250 gr
Caciotta conf. da 300/500 gr.
Mozzarella conf. da 100/130 gr.
Parmigiano Reggiano conf. da kg.1/1,2
Ricotta conf. da 250/300 gr.
Stracchino conf. da 350/500 gr.
squacquerone conf. da 0,5/1 kg.

Imballaggio: il sistema d'imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.
Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento devono essere conformi alla normativa vigente (v.di condizioni generali).

ETICHETTATURA:

v.di condizioni generali

GARA PER LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI PER I NIDI D'INFANZIA LOTTO 3 PRODOTTI LATTIERO-CASEARI E GENERI ALIMENTARI VARI

PASTA SECCA-COUSCOUS- SEMOLINO

DESCRIZIONE PRODOTTO:

- n. 24 Pasta di semola di grano duro formati piccoli
- n. 25 Pasta di semola di grano duro formati da brodo
- n. 30 Cous-cous
- n. 39 Semolino di grano duro

REQUISITI NORMATIVI SPECIFICI: D.P.R. n.187/2001 e s.m.i., Circ. Min 32/85

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO:

Pasta semola grano duro: prodotto ottenuto dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasto preparato esclusivamente con semola di grano duro ed acqua.

Il semolino di grano duro è un prodotto granulare a spigolo vivo ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano duro, liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

Cous-cous: preparato con semola di grano duro e acqua

Requisiti chimico-merceologici:

Conforme ai requisiti previsti dalla DPR 187/2001 e s.m.i:

Pasta semola grano duro: umidità: max 12,5%, acidità: max 4 gradi, ceneri max 0,90%, proteine min 10,5%

Requisiti igienico-sanitari: Conta batterica totale < 10⁴-1Ufc/g, S.aureus 100-1000 ufc/g, Muffe < 100ufc/g, Salmonella assente/25g

Requisiti sui contaminanti:

- **residui fitofarmaci:** conforme a DM 27/08/2004 (agricoltura convenzionale), per prodotti a filiera controllata (Agricoltura Biologica/ Integrata) si rimanda alla normativa vigente in materia.
- **micotossine e residui di metalli:** conformi al Reg.CEE 1881/06
- **materiale estraneo:** non più di 50 frammenti di insetto, assenza di peli di roditore.
- **additivi:** assenti

CONFEZIONAMENTO:

Pasta di semola formati piccoli da asciutto: confezioni da 500g

Pasta di semola formati da brodo confezioni da 500g.

Cous cous confezioni da 500g.

Semolino confezioni da kg. 1

Imballaggio: il sistema d'imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento devono essere conformi alla normativa vigente (v.di condizioni generali).

ETICHETTATURA:

v.di condizioni generali

GARA PER LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI PER I NIDI D'INFANZIA LOTTO 3 PRODOTTI LATTIERO-CASEARI E GENERI ALIMENTARI VARI

PRODOTTI DA FORNO

(Prodotti industriali confezionati in pluridose e monodose)

DESCRIZIONE PRODOTTO:

- n. 26 Fette biscottate
- n. 27 Biscotti tipo "oswego" o equivalente
- n. 28 Biscotti tipo "pavesini" o equivalente
- n. 29 Biscotti tipo "cruscoro" o equivalente
- n. 31 Crackers non salati
- n. 32 Grissini confezionati
- n. 36 Fiocchi di cereali

REQUISITI NORMATIVI SPECIFICI: Legge n.580/67 e s.m.i.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO:

Perfetta lievitazione e cottura. Non debbono essere dolcificati con saccarina o con sostanze dolci diverse dal saccarosio e dal fruttosio. Non debbono contenere, sostanze alterate e altre impurità.

E' denominato «grissino» il pane a forma di bastoncino ottenuto dalla cottura di una pasta lievitata, preparata con farina di grano tenero di tipo 0 o di tipo 00, acqua e lievito con o senza sale.

Fiocchi di granoturco croccanti, ottenuti per estrusione. Alimento di facile digeribilità, alto valore energetico, con ridotta componente lipidica.

Requisiti chimico-merceologici:

Umidità non superiore al 14%, percentuale rottura non superiore al 12%. Esame corrispondenza varietale conforme. Non devono presentare anomalie organolettiche relative a odore, colore e sapore. Il prodotto deve essere fragrante.

Requisiti igienico-sanitari: Conta batterica totale < 10⁴-1Ufc/g, S.aureus 100-1000 ufc/g, Muffe < 100ufc/g, Salmonella assente/25g

Requisiti sui contaminanti:

- **residui fitofarmaci:** conforme a DM 27/08/2004 (agricoltura convenzionale), per prodotti a filiera controllata (Agricoltura Biologica/ Integrata) si rimanda alla normativa vigente in materia.
- **micotossine e residui di metalli:** conformi al Reg.CEE 1881/06
- **materiale estraneo:** non più di 50 frammenti di insetto, assenza di peli di roditore.
- **additivi:** nei limiti previsti dalla legge (DM 32/03/65 e s.m.i.)

CONFEZIONAMENTO:

Fette biscottate confezioni da gr. 300-500
Biscotti tipo "oswego" o equivalente confezioni da gr. 250 - 1 Kg
Biscotti tipo "pavesini" o equivalente confezioni da gr. 250 - 1 Kg
Biscotti tipo "cruscoro" o equivalente confezioni da gr. 250 - 1 Kg
Crakers non salati confezione da gr 500- 1 kg. in monorazioni di gr. 25-40
Grissini confezione da gr. 500-1kg. in monorazioni da da gr. 10-30
Fiocchi di cereali confezioni da gr. 250-400

Imballaggio: il sistema d'imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento devono essere conformi alla normativa vigente (v.di condizioni generali).

ETICHETTATURA:

v.di condizioni generali

GARA PER LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI PER I NIDI D'INFANZIA LOTTO 3 PRODOTTI LATTIERO-CASEARI E GENERI ALIMENTARI VARI

FARINE TIPO "0" "00" "GIALLA DA POLENTA"

DESCRIZIONE PRODOTTO:

- n. 33 Farina di grano tenero tipo "0" BIO
- n. 34 Farina di grano tenero tipo "00" BIO
- n. 35 Farina gialla da polenta

REQUISITI NORMATIVI SPECIFICI: D.P.R. n.187/2001 e s.m.i.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO:

Prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

Farina da polenta derivata dalla lavorazione del mais bramata gialla

Requisiti chimico-merceologici:

Conforme ai requisiti previsti dalla DPR 187/2001 e s.m.i. (Umidità non superiore a 14,5%, ceneri su cento parti di sostanza secca massimo 0,65, proteine min. 11,00%)

Requisiti igienico-sanitari: Conta batterica totale < 10⁵ Ufc/g, Coliformi totali max 1000 ufc/g, Muffe max 1000 ufc/g, Stafilococchi coag. positivi <100ufc/g, Bacillus Cereus <1000ufc/g.

Requisiti sui contaminanti:

- **residui fitofarmaci:** conforme a DM 27/08/2004 (agricoltura convenzionale), per prodotti a filiera controllata (Agricoltura Biologica/ Integrata) si rimanda alla normativa vigente in materia.
- **micotossine e residui di metalli:** conformi al Reg.CEE 1881/06
- **materiale estraneo:** non più di 50 frammenti di insetto, assenza di peli di roditore.
- **additivi:** assenti

CONFEZIONAMENTO:

Farina di grano tenero "0" BIO confezione da 1 Kg
Farina di grano tenero "00" BIO confezione da 1 Kg
Farina gialla da polenta confezione da 1 Kg

Imballaggio: il sistema d'imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento devono essere conformi alla normativa vigente (v.di condizioni generali).

ETICHETTATURA:

Conforme al D. L.vo n.. 109 del 27/01/1992 e s.m.i., in particolare ogni sacchetto deve contenere:

- denominazione di vendita
- quantità netta
- nome del fabbricante
- sede dello stabilimento di produzione
- data di scadenza
- lotto di appartenenza

GARA PER LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI PER I NIDI D'INFANZIA LOTTO 3 PRODOTTI LATTIERO-CASEARI E GENERI ALIMENTARI VARI

RISO

DESCRIZIONE PRODOTTO:

n. 37 Riso Arborio

n. 38 Riso Originario comune

REQUISITI NORMATIVI SPECIFICI: Legge n.325/58 e s.m.i.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO:

Il nome di riso è riservato al prodotto ottenuto dalla lavorazione del risone con completa asportazione della lolla e successiva operazione di raffinatura. Varietà lunga, affusolata, media, perla laterale poco estesa, striscia breve, dente pronunciato, testa oblunga, sezione schiacciata.

Requisiti chimico-merceologici:

Umidità non superiore al 14%, percentuale rottura non superiore al 12%. Esame corrispondenza varietale conforme.

Requisiti igienico-sanitari: Conta batterica totale < 10⁵ Ufc/g, Coliformi totali < 1000 ufc/g, Bacillus Cereus <1000ufc/g, Stafilococchi coag.+ <100ufc/g, Muffe <1000ufc/g, Salmonella assente/25g.

Requisiti sui contaminanti:

- **residui fitofarmaci:** conforme a DM 27/08/2004 (agricoltura convenzionale), per prodotti a filiera controllata (Agricoltura Biologica/ Integrata) si rimanda alla normativa vigente in materia.
- **micotossine e residui di metalli:** conformi al Reg.CEE 1881/06
- **materiale estraneo:** non più di 50 frammenti di insetto, assenza di peli di roditore.
- **additivi:** assenti

CONFEZIONAMENTO:

Riso Arborio confezioni da 1 Kg

Riso Originario confezioni da 1 Kg

Imballaggio: il sistema d'imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento devono essere conformi alla normativa vigente (v.di condizioni generali).

ETICHETTATURA:

v.di condizioni generali

GARA PER LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI PER I NIDI D'INFANZIA LOTTO 3 PRODOTTI LATTIERO-CASEARI E GENERI ALIMENTARI VARI

ACQUA MINERALE

DENOMINAZIONE PRODOTTO:

n. 41 Acqua oligominerale naturale

REQUISITI NORMATIVI SPECIFICI: L'acqua minerale naturale deve rispondere a tutti i requisiti e caratteristiche previsti dal D.L.vo n. 105 del 25/1/92, dal D.M. n.542 del 12/11/92 e dal D.M. n.585 del 20/8/96.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO:

Si richiede un prodotto che non abbia avuto nessuna aggiunta di anidride carbonica.

Le caratteristiche chimiche e chimico-fisiche devono rispondere a quanto specificato nel D.M. 542 del 12/11/92 cap.II, quelle microbiologiche a quanto specificato nel D.M n. .542 del 12/11/92 cap.III, i metodi di analisi e le

modalità di campionamento sono quelli previsti nel D.M. del 13/1/93.

Requisiti chimico-merceologici:

Residuo fisso a 180°C inferiore a 500mg/l

Requisiti igienico-sanitari:

- 1) assenza dei coliformi in 250 ml,
- 2) assenza degli streptococchi fecali in 250 ml,
- 3) assenza delle spore di clostridi solfito riduttori in 50 ml,
- 4) assenza dello Staphylococcus aureus in 250 ml,
- 5) assenza dello Pseudomonas aeruginosa in 250 ml,

Requisiti sui contaminanti:

N	Parametro	Limite massimo ammissibile
1	Antimonio	0,0050 mg/L
2	Arsenico	0,010 mg/L calcolato come As totale
3	Bario	1,0 mg/L
4	Boro	5,0 mg/L
5	Cadmio	0,003 mg/L
6	Cromo	0,050 mg/L
7	Rame	1,0 mg/L
8	Cianuro	0,010 mg/L
9	Fluoruri	5,0 mg/L (1,5 mg/L per acque destinate all'infanzia)
10	Piombo	0,010 mg/L
11	Manganese	0,50 mg/L
12	Mercurio	0,0010 mg/L
13	Nichel	0,020 mg/L
14	Nitrati	45 mg/L (10 mg/L per acque destinate all'infanzia)
15	Nitriti	0,02 mg/L
16	Selenio	0,010 mg/L

Nelle acque minerali naturali non devono essere presenti le seguenti sostanze o composti:

- 1) agenti tensioattivi;
- 2) oli minerali-idrocarburi disciolti o emulsionati;
- 3) benzene;

- 4) idrocarburi policiclici aromatici;
- 5) antiparassitari;
- 6) policlorobifenili;
- 7) composti organoalogenati (che non rientrano nelle voci 5 e 6).

CONFEZIONAMENTO:

Bottiglie da 1,5 litri in PET, PVC

Imballaggio: I recipienti devono essere muniti di un dispositivo di chiusura tale da evitare il pericolo di falsificazione, di contaminazione e di fuoriuscita.

Le sostanze usate per la costituzione delle bottiglie devono essere conformi alla normativa vigente.

ETICHETTATURA:

conforme al D.Lgs. Governo n° 105 del 25/01/1992, i ndicante:

- "Acqua oligominerale naturale" integrato eventualmente con le menzioni consentite
- denominazione dell'acqua minerale naturale
- risultati delle analisi chimica e chimico-fisica
- data in cui sono state eseguite le analisi e il laboratorio presso il quale sono state effettuate
- contenuto nominale
- titolare provvedimento di autorizzazione
- nome fabbricante
- sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento
- lotto di appartenenza
- termine minimo di conservazione

GARA PER LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI PER I NIDI D'INFANZIA LOTTO 3 PRODOTTI LATTIERO-CASEARI E GENERI ALIMENTARI VARI

FRUTTA CONSERVATA E SUCCHI DI FRUTTA

DESCRIZIONE PRODOTTO:

n. 43 Confettura di frutta spalmabile BIO (pesca, prugna, albicocca)

n. 58 Succhi di frutta (pera, pesca, albicocca)

REQUISITI NORMATIVI SPECIFICI: D.Lgs. Governo n°50 del 20/02/2004, DL 151/2004

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO:

Confettura: è la mescolanza, portata a consistenza gelificata appropriata, di zuccheri, polpa e/o purea di una o più specie di frutta e acqua. La confettura deve risultare costituita da frutta intera o in pezzi, gelificata, ben cotta, traslucida.

L'aroma, il sapore, il colore, devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza.

Succhi di Frutta:

e' il prodotto fermentescibile ma non fermentato, ottenuto da frutta sana e matura, fresca o conservata al freddo, appartenente ad una o più specie e avente il colore, l'aroma e il gusto caratteristici dei succhi di frutta da cui proviene. L'aroma, la polpa e le cellule del succo che sono separati durante la lavorazione possono essere restituiti allo stesso succo.

Requisiti chimico-merceologici:

Confetture: conformi al D.Lgs. Governo n°50/2004, in particolare devono presentare un tenore di sostanza secca solubile, pari o superiore al 60 per cento, non è consentito l'utilizzo di edulcoranti. Tuttavia, tale tenore di sostanza secca solubile, determinata al rifrattometro, può essere inferiore al 60 per cento, ma non inferiore al 45 per cento, se il prodotto riporta la dicitura «da conservare in frigorifero dopo l'apertura»; tale dicitura non è richiesta per i prodotti presentati in piccole confezioni monouso.

Succhi frutta: conformi al DL 151/2004, ed in particolare rispetto alla quantità minima di frutta:

pera e pesca: > 50%, albicocca:>40%

Requisiti igienico-sanitari: succhi di frutta: CBT < 1000 ufc/ml, E.coli < 10 ufc/ml, muffe e lieviti < 100 ufc/ml.

Requisiti sui contaminanti:

- **residui fitofarmaci:** conforme a DM 27/08/2004 (agricoltura convenzionale), per prodotti a filiera controllata (Agricoltura Biologica/ Integrata) si rimanda alla normativa vigente in materia.

- **micotossine e residui di metalli:** conformi al Reg.CEE 1881/06

- **materiale estraneo:** assente

- **additivi:** assenti

CONFEZIONAMENTO:

Confettura di frutta spalmabile BIO: confezioni da 400-700 g

Succo frutta: confezioni in tetrapack da 200 ml.

Imballaggio: il sistema d'imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento devono essere conformi alla normativa vigente (v.di condizioni generali).

ETICHETTATURA:

v.di condizioni generali

GARA PER LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI PER I NIDI D'INFANZIA LOTTO 3 PRODOTTI LATTIERO-CASEARI E GENERI ALIMENTARI VARI

MIELE

DENOMINAZIONE PRODOTTO:

n. 49 Miele d'api da spalmare (millefiori)

REQUISITI NORMATIVI SPECIFICI: Decr. L.vo n. 179 del 21.05.04 e s.m.i.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO:

per «miele» si intende la sostanza dolce naturale che le api (Apis mellifera) producono dal nettare di piante o dalle secrezioni provenienti da parti vive di piante o dalle sostanze secrete da insetti succhiatori che si trovano su parti vive di piante che esse bottinano, trasformano, combinandole con sostanze specifiche proprie, depositano, disidratano, immagazzinano e lasciano maturare nei favi dell'alveare. Si accetta la presentazione in forma fluida (fluida o densa) o in forma solida (cristallizzata)

Requisiti chimico-merceologici:

Tenore di zuccheri.

1.1. Tenore di fruttosio e glucosio (somma dei due):

miele di nettare non meno di 60 g/100 g;

1.2. Tenore di saccarosio:

in genere non piu' di 5 g/100 g;

2. Tenore d'acqua:

in genere non piu' del 20%;

3. Tenore di sostanze insolubili nell'acqua:

in genere non piu' di 0,1g/100;

4. Acidita' libera:

in genere non piu' di 50 meq/kg;

5. Indice diastatico e tenore di idrossimetilfurfurale (HMF), determinati dopo trattamento e miscela:

a) indice diastatico (scala di Schade):

in genere, tranne miele per uso industriale non meno di 8;

miele con basso tenore naturale di enzimi (ad esempio, miele di agrumi) e tenore di HMF non superiore a 15 mg/kg non meno di 3;

b) HMF:

in genere, tranne miele per uso industriale non piu' di 40 mg/kg (fatte salve le disposizioni di cui alla lettera a), secondo trattino); miele di origine dichiarata da regioni con clima tropicale e miscele di tali tipi di miele non piu' di 80 mg/kg.

Requisiti igienico-sanitari: //

Requisiti sui contaminanti:

- **residui fitofarmaci:** conforme a DM 27/08/2004 (agricoltura convenzionale), per prodotti a filiera controllata (Agricoltura Biologica/ Integrata) si rimanda alla normativa vigente in materia.

- **residui farmaci veterinari:** conforme al Regolamento CEE/UE n°2377 del 26/06/19 90

- **materiale estraneo:** //

- **additivi:** assenti

CONFEZIONAMENTO:

confezioni da 400/500 gr

Imballaggio: il sistema d'imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento devono essere conformi alla normativa vigente (v.di condizioni generali).

ETICHETTATURA: v.di condizioni generali

GARA PER LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI PER I NIDI D'INFANZIA LOTTO 3 PRODOTTI LATTIERO-CASEARI E GENERI ALIMENTARI VARI

OLI

DESCRIZIONE PRODOTTO:

n. 50 Olio di oliva extra vergine biologico

n. 51 Olio di semi di mais

REQUISITI NORMATIVI SPECIFICI:

L. 13 novembre 1960 n. 1407, D.M. 31 ottobre 1987 n. 509 e s.m.i. (olio oliva), norme Grassi e derivati n. 1002/1989 (oli semi)

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO:

Olio di oliva extravergine: prodotto ottenuto dalla spremitura meccanica delle olive e senza avere subito manipolazione o trattamenti chimici. Il prodotto deve corrispondere a quello così classificato dal Reg. CEE n.2568/91 e s.m.i. Il prodotto deve essere filtrato, limpido, fresco, privo di impurità e del tutto privo di difetti organolettici. Sapore: fruttato con sensazione media di dolce. Colore da giallo a giallo/verde. Assenza di odori disgustosi come di rancido, putrido, fumo, muffa e simili (egge n.1407 del 13/11/60).

Olio di semi (mais) : I caratteri organolettici dovranno essere conformi ai parametri analitici previsti dai metodi ufficiali di analisi e rispondere ai requisiti compositivi previsti dalle norme Grassi e derivati n. 1002/1989. Il prodotto dovrà essere limpido con assenza di difetti all'esame organolettico relativamente all'odore e al sapore.

Requisiti chimico-merceologici:

Olio oliva extravergine: si veda reg. CEE n.2568/91 e s.m.i.

Oli di semi: si vedano Norme tecniche Grassi e derivati.

Requisiti igienico-sanitari: //

Requisiti sui contaminanti:

- **residui fitofarmaci:** conforme a DM 27/08/2004 (agricoltura convenzionale), per prodotti a filiera controllata (Agricoltura Biologica/ Integrata) si rimanda alla normativa vigente in materia.

- **micotossine e residui di metalli:** conformi al Reg.CEE 1881/06

- **materiale estraneo:** //

- **additivi:** assenti nell'olio extravergine di oliva

CONFEZIONAMENTO:

Olio di oliva extra vergine biologico confezioni in bottiglia di vetro di colore scuro da lt. 1

Olio di semi di mais in confezioni da lt. 1

Imballaggio: il sistema d'imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento devono essere conformi alla normativa vigente (v.di condizioni generali).

ETICHETTATURA:

v.di condizioni generali

GARA PER LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI PER I NIDI D'INFANZIA

LOTTO 3 PRODOTTI LATTIERO-CASEARI E GENERI ALIMENTARI VARI

POMODORO CONSERVATO

DENOMINAZIONE PRODOTTO:

n. 54 Passata di pomodoro BIO

n. 55 Pomodori pelati BIO

REQUISITI NORMATIVI SPECIFICI: DPR 428/75

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO:

I prodotti devono essere ottenuti da frutto fresco, sano, maturo e ben lavato e devono avere i seguenti requisiti minimi:

- a) Presentare colore rosso caratteristico del prodotto sano e maturo
- b) Avere odore e sapore caratteristici del pomodoro ed essere privi di odori e sapori estranei.

Requisiti chimico-merceologici:

Pomodori pelati:

- c) Essere privi di larve di parassiti di alterazioni di natura parassitaria costituita da macchie necrotiche di qualunque dimensione interessanti la polpa e non presentare in misura sensibile maculature d'altra natura (parti depigmentate, residui di lesioni meccaniche o cicatrici di accrescimento) interessanti la parte superficiale del frutto ed essere esenti da marciumi interni lungo l'asse stiriale.
- d) Peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 60% del peso netto.
- e) Essere interi o comunque tali da non presentare lesioni che modifichino la forma o il volume del frutto per non meno del 70% del peso del prodotto sgocciolato per recipienti di contenuto netto non superiore a 400 g. e non meno del 65% negli altri casi
- f) Residuo secco, al netto di sale aggiunto, non inferiore al 4%
- g) Media del contenuto in bucce, determinata almeno su 5 recipienti, non superiore a 3cm². per ogni 100 g. di contenuto. In ogni recipiente il contenuto di bucce non deve superare il quadruplo di tale limite (D.P.R. n.428 11/4/1975).
- h) Muffe (determinate con il metodo microscopico proposto da Howard) nei limiti non superiori al 60% di campioni positivi.
- i) La produzione del prodotto deve essere effettuata secondo le direttive ministeriali riportate nella Circolare Ministeriale dell'Industria del Commercio, dell'Artigianato n.137 del 25/6/1990.
- j) il prodotto deve avere una vita commerciale residua superiore al 50%.

Requisiti igienico-sanitari: saggio di sterilità commerciale negativo.

Requisiti sui contaminanti:

- **residui fitofarmaci:** conforme a DM 27/08/2004 (agricoltura convenzionale), per prodotti a filiera controllata (Agricoltura Biologica/ Integrata) si rimanda alla normativa vigente in materia.
- **micotossine e residui di metalli:** conformi al Reg.CEE 1881/06
- **materiale estraneo:** assente
- **additivi:** assenti

CONFEZIONAMENTO:

Confezioni da kg. 0,5 a kg. 1

Imballaggio: il sistema d'imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento devono essere conformi alla normativa vigente (v.di condizioni generali).

ETICHETTATURA:

v.di condizioni generali

GARA PER LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI PER I NIDI D'INFANZIA LOTTO 3 PRODOTTI LATTIERO-CASEARI E GENERI ALIMENTARI VARI

ZUCCHERO

DESCRIZIONE PRODOTTO:

n. 60 Zucchero semolato

REQUISITI NORMATIVI SPECIFICI: D.Lgs. Governo n°51 del 20/02/2004

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO:

Zucchero o zucchero bianco

il saccarosio depurato e cristallizzato, di qualità sana, leale e mercantile.

Requisiti chimico-merceologici:

- a) polarizzazione non meno del 99,7°Z
- b) tenore di zucchero invertito non più dello 0,04 % in peso
- c) perdita all'essiccazione non più dello 0,06 % in peso.
- d) tipo di colore non più di 9 punti

Requisiti igienico-sanitari: //

Requisiti sui contaminanti:

- **residui fitofarmaci:** conforme a DM 27/08/2004 (agricoltura convenzionale), per prodotti a filiera controllata (Agricoltura Biologica/ Integrata) si rimanda alla normativa vigente in materia.
- **micotossine e residui di metalli:** conformi al Reg.CEE 1881/06
- **materiale estraneo:** meno di 50 frammenti di insetti, assenza peli roditore.
- **additivi:** anidride solforosa max 15mg/Kg

CONFEZIONAMENTO:

Zucchero semolato: confezioni da 1 Kg

Imballaggio: il sistema d'imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento devono essere conformi alla normativa vigente (v.di condizioni generali).

ETICHETTATURA:

v.di condizioni generali

GARA PER LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI PER I NIDI D'INFANZIA LOTTO 3 PRODOTTI LATTIERO-CASEARI E GENERI ALIMENTARI VARI

LEGUMI SECCHI - CEREALI - PINOLI

DESCRIZIONE PRODOTTO:

- n. 1 Ceci secchi sottovuoto BIO
- n. 2 Fagioli Borlotti secchi sottovuoto BIO
- n. 3 Lenticchie secche sottovuoto BIO
- n. 4 Orzo perlato sottovuoto BIO
- n. 5 Piselli secchi sottovuoto BIO
- n. 6 Farro sottovuoto BIO
- n. 7 Pinoli sgusciati sottovuoto

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO:

Ceci BIO : seme di leguminosa a forma tondeggiate, di colore crema o giallo uniforme e assenza di odore ammuffito, di provenienza Nazionale o di paese membro della Comunità Europea.

Fagioli Borlotti BIO : seme di leguminosa a forma ovale, di colore violaceo e assenza di odore ammuffito, di provenienza Nazionale o di paese membro della Comunità Europea.

Lenticchie BIO: seme di leguminosa a forma piatta tondeggiate di colore tipico e assenza di odore ammuffito, di provenienza Nazionale o di paese membro della Comunità Europea.

Piselli BIO: semi integri, assenza di germoglio, tegumento lucido e privo di grinature proprie e improprie, di colore verde e assenza di odore ammuffito, di provenienza Nazionale o di paese membro della Comunità Europea.

Farro e Orzo perlato BIO: devono essere ottenuti da semi integri seccati provenienti da agricoltura biologica esenti da infestazioni parassitarie, con assenza di semi germogliati, e assenza di corpi estranei.

I residui e gli additivi dovranno essere conformi a quanto stabilito nella vigente legislazione riguardo i prodotti biologici.

Dovranno essere confezionati in "cuscini" o sottovuoto o in atmosfera protettiva in involucri conformi alla vigente legislazione in materia per le migrazioni delle sostanze, e per la composizione dei materiali.

Le confezioni dovranno riportare nell'etichetta quanto richiesto dalla vigente legislazione ovvero come minimo:

- denominazione del prodotto
- elenco di tutti gli ingredienti e sostanze presenti nel prodotto riconosciute capaci di provocare una ipersensibilità (allergeni)
- peso netto
- termine minimo di conservazione
- il nome o la ragione sociale, del confezionatore, sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento
- lotto di appartenenza

nome/segla dell'organismo di controllo per la produzione biologica

Pinoli sgusciati: i prodotti dovranno presentarsi coi frutti integri e uniformi ottenuti da materia prima di buona qualità privata di guscio e del tegumento, privi di odori e sapori estranei (di muffa, di rancido).

Gli additivi e i residui di fitosanitari devono risultare conformi alla legislazione vigente.

Dovranno essere confezionati sottovuoto in involucri che devono rispondere alla legislazione vigente per le migrazioni delle sostanze e per i materiali a contatto con alimenti.

L'etichettatura deve essere conforme alla vigente legislazione e indicare come minimo:

- denominazione del prodotto
- elenco di tutti gli ingredienti e sostanze presenti nel prodotto riconosciute capaci di provocare una ipersensibilità (allergeni)
- peso netto
- termine minimo di conservazione
- il nome o la ragione sociale, del confezionatore, sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento
- lotto di appartenenza

CONFEZIONAMENTO:

Ceci secchi BIO confezioni sottovuoto da 0,5 -1 kg.
Fagioli Borlotti secchi BIO confezioni sottovuoto da 0,5 -1 kg.
Lenticchie secche BIO confezioni sottovuoto da 0,5 -1 kg.
Orzo perlato BIO confezioni sottovuoto da 0,5 -1 kg.
Piselli secchi BIO confezioni sottovuoto da 0,5 -1 kg.
Farro BIO confezioni sottovuoto da 0,5 -1 kg.
Pinoli sgusciati confezioni sottovuoto da 0,5 -1 kg.

Imballaggio: il sistema d'imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.
Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento devono essere conformi alla normativa vigente (v.di condizioni generali).

ETICHETTATURA:

v.di condizioni generali

GARA PER LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI PER I NIDI D'INFANZIA

LOTTO 3 PRODOTTI LATTIERO-CASEARI E GENERI ALIMENTARI VARI

SALE MARINO INTEGRALE IODATO

DESCRIZIONE PRODOTTO :

n. 56 Sale marino integrale fine iodato

n. 57 Sale marino integrale grosso iodato

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO:

Sale iodurato : devono essere prodotti in conformità alle leggi vigenti riguardo produzione e commercio del sale da cucina.

Gli additivi devono essere quelli consentiti (antiagglomeranti) in quantità e qualità stabilite dalla legislazione vigente.

I recipienti utilizzati per la confezione devono rispondere alla legislazione vigente per le migrazioni delle sostanze, e per i materiali a contatto con alimenti.

L'etichettatura deve essere conforme alla vigente legislazione e indicare come minimo:

- denominazione del prodotto
- elenco di tutti gli ingredienti e sostanze presenti nel prodotto riconosciute capaci di provocare una ipersensibilità (allergeni)
- specifica se "iodato" oppure "iodurato"
- peso netto
- ingredienti in ordine decrescente
- termine minimo di conservazione
- il nome o la ragione sociale, del confezionatore, sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento
- lotto di appartenenza

CONFEZIONAMENTO:

Sale marino integrale fine iodato confezione da gr. 500

Sale marino integrale grosso iodato confezione da kg. 1

Imballaggio: il sistema d'imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento devono essere conformi alla normativa vigente (v.di condizioni generali).

ETICHETTATURA:

v.di condizioni generali

GARA PER LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI PER I NIDI D'INFANZIA LOTTO 3 PRODOTTI LATTIERO-CASEARI E GENERI ALIMENTARI VARI

GENERI ALIMENTARI VARI

DESCRIZIONE PRODOTTO :

- n. 40 Aceto di vino
- n. 42 Camomilla
- n. 44 Karkadè
- n. 47 Lievito per dolci in buste
- n. 48 Lievito liofilizzato per torte salate
- n. 52 Origano in foglie
- n. 53 Orzo liofilizzato
- n. 59 The deteinato

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO:

Aceto di vino bianco in bottiglia di vetro da lt 1 l prodotti devono presentarsi come liquidi limpidi, brillanti, di colore giallo paglierino, con odore tipico aromatico acidulo e di sapore tipico aromatico, fresco e leggermente acidulo. Tutti gli aceti consegnati dovranno rispondere ai requisiti e alle caratteristiche previsti dalla legislazione vigente in materia per quanto riguarda la produzione in stabilimenti autorizzati la commercializzazione e le caratteristiche chimico fisiche. I recipienti devono essere muniti di un dispositivo di chiusura tale da evitare il pericolo di falsificazione, di contaminazione e di fuoriuscita.

I materiali utilizzati devono risultare conformi alla legislazione vigente per le migrazioni delle sostanze e per la composizione dei materiali.

Camomilla: setacciata, caratteristiche organolettiche colore : giallo chiaro; odore: tipico di camomilla con delicate note erbacee , esente di odori e sapori estranei

Karkadè: calici essiccati di fiori d' Ibisco; caratteristiche organolettiche: colore rosso scuro; odore tipico di Karkadè ed esente di odori e sapori estranei.

Lievito per dolci: caratteristiche organolettiche: polvere bianca, fine, asciutta, sapore: salato pungente all'aroma di vaniglia

Lievito per torte salate : lievito secco attivo costituito da cellule di Saccharomyces Cerevisiae in gran parte attiva, derivata dalla fermentazione di liquidi zuccherini e sottoposte in seguito ad opportuni processi d'essiccazione. Caratteristiche organolettiche: prodotto in forma di piccole sferule di colore da beige a bruno chiaro, avente l'odore caratteristico del lievito di birra.

Origano foglie: il prodotto deve provenire esclusivamente dalla pianta Origanum V. di buona qualità con colore, sapore ed odore tipici.

Gli additivi e i residui di fitosanitari devono essere conformi alla vigente legislazione.

Dovranno essere confezionati in involucri conformi alla vigente legislazione per le migrazioni delle sostanze e per la composizione dei materiali.

Le confezioni dovranno riportare nell'etichetta quanto richiesto dalla vigente legislazione ovvero come minimo:

- denominazione del prodotto
- elenco di tutti gli ingredienti e sostanze presenti nel prodotto riconosciute capaci di provocare una ipersensibilità (allergeni)
- peso netto
- termine minimo di conservazione
- il nome o la regione sociale, del confezionatore, sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento
- lotto di appartenenza

Orzo solubile in granuli di colore scuro e odore, sapore tipico di orzo.

The : the nero deteinato in foglia, di colore scuro con sapore e odore tipico del the

CONFEZIONAMENTO:

Aceto di vino: confezione bottiglie plastica o brick da lt. 1
Camomilla : confezione in scatole da 25-50 filtri
Karkadè: confezione in scatole da 25-50 filtri
Lievito per dolci confezione in buste da gr. 10
Lievito liofilizzato per torte salate confezione in buste da gr. 20
Origano in foglie confezioni da gr. 80 a 100
Orzo liofilizzato confezioni da gr. 250 a 500
The deteinato confezione in scatole da 20-25 filtri

Imballaggio: il sistema d'imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.
Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento devono essere conformi alla normativa vigente (v.di condizioni generali).

ETICHETTATURA:
v.di condizioni generali