

ALLEGATO B PRODOTTI ALIMENTARI VARI

FORNITURA DI ACQUA MINERALE E OLIGOMINERALE

L'acqua minerale e oligominerale deve essere fornita sia naturale (non gasata) che addizionata con anidride carbonica, conforme a quanto previsto dal Decreto Ministeriale n. 542 del 12 novembre 1992. In particolare la presenza di nitriti e nitrati deve essere nei limiti di quanto previsto dall'art.6 dello stesso D.M. per le acque destinate all'alimentazione.

Il tipo "oligominerale" non deve presentare un tenore di sali minerali, calcolati come residuo fisso, superiore a 500 mg/l.

La qualifica, il nome, i tipi di recipienti e le etichette devono rispondere ai requisiti del D Lgs. 105/92.

Per motivi di sicurezza igienico- sanitaria, tra la data di imbottigliamento dell'acqua e la data di consegna dovrà intercorrere un periodo non superiore ai due mesi.

L'acqua deve essere consegnata in bottiglie PET da 1,5 l e da 0,5 l ed indicare sull'etichetta la dicitura di acqua minerale od oligominerale naturale od addizionata con anidride carbonica, nonché indicare la denominazione dell'acqua, i risultati delle analisi chimiche e chimico – fisiche, la data della loro esecuzione, il contenuto nominale, il titolare del provvedimento che autorizza l'utilizzazione, il termine minimo di conservazione. Laddove siano presenti particolari proprietà, come riferite nell'art. 11 punto 4 del D.Lgs. 25.01.92/105, le stesse dovranno essere necessariamente riportate sull'etichetta.

Non è consentito consegnare bottiglie non sigillate.

FORNITURA DI CEREALI E DERIVATI

Crackers, fette biscottate e grissini

Devono essere prodotti in conformità al D.P.R. n°2 83 del 23/06/1993. I prodotti in oggetto dovranno essere preparati con impiego di farina di grano tenero di tipo 0 oppure 00. Dovranno essere prodotti facendo esclusivo uso di zucchero (saccarosio). Non potrà invece essere impiegato per la produzione lo strutto o e grassi idrogenati di origine animale. Devono possedere un tenore di umidità non superiore al 7% con una tolleranza del 2% in valore assoluto. Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dal D.M. 31 marzo 1965 e successive modifiche. Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste dal D.L. 109 del 27/01/1992 e non devono presentare difetti. I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anormale e sgradevole. Non devono essere presenti coloranti artificiali.

Farine

I prodotti oggetto della fornitura devono essere di prima qualità e devono essere conformi a quanto prescritto dalla vigente normativa in materia.

Farina di tipo 00 tipo "0" o "00" o "integrale"

Tale farina deve rispondere a tutti i requisiti previsti dalla Legge n. 580 del 04/07/67

Di grano tenero di tipo "0" o "00" o "integrale", rispondente ai requisiti del DPR n°187/2001 capo I.

La farina non deve aver subito nessun trattamento con agenti fisici o chimici, deve essere esente da qualsiasi sostanza organica o inorganica che ne possa modificare il colore o comunque alterarne o variarne la composizione naturale.

Deve essere ben conservata e avere, su 100 g di sostanza secca, le seguenti caratteristiche:

STANDARD CHIMICO-FISICI

Umidità	14,5% max
Ceneri	0,5% max
Cellulosa	0,5% max
Glutine secco	0,5% max

STANDARD BATTERIOLOGICI

Filth test	<50 insetti o loro frammenti/50 g su 6 u.c. <1 pelo di roditore/50 g su 6 u.c.
------------	---

Le confezioni dovranno essere sigillate senza difetti o rotture. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe.

L'etichettatura deve riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione nonché la data della durata di conservazione come da DL 109/92 e successive modificazioni.

Farina di mais

Ottenuta mediante macinazione di mais, non avariato per eccesso di umidità o di altra causa.

La farina bramata per polenta deve presentarsi ben secca esente da ammuffimento e da altre alterazioni.

Deve presentare alla data di consegna un intervallo minimo di almeno 6 mesi dalla data di scadenza.

Le confezioni dovranno essere sigillate senza difetti o rotture. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe.

Tale farina deve rispondere a tutti i requisiti previsti dalla Legge n. 580 del 04/07/67 e le confezioni devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione come da DL 109/92 e successive modificazioni.

Semolino

Prodotto ottenuto dalla macinazione e successiva raffinazione del grano duro. Dovrà essere di fresca lavorazione, sano, immune da parassiti, non deve avere odore di muffa e di stantio, né altro odore diverso da quello che gli è proprio. Dovrà essere privo di conservanti, antiparassitari e additivi in genere.

Semolino di riso

Deve rispondere ai requisiti di composizione e acidità riportate nel DPR n° 187/200 capo I. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti. Non deve presentare alterazioni delle caratteristiche organolettiche. Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109/92.

Pasta alimentare secca

Il prodotto deve rispondere ai requisiti previsti dalla normativa concernente la disciplina del commercio, la denominazione e la caratteristiche della pasta secca alimentare (conformità alla legge n° 580/67).

La farina utilizzata per la produzione della pasta secca alimentare è la semola esclusivamente di grano duro conforme al DPR n° 187 /2001 capo II, in confezioni originali da 5 chilogrammi chiuse dal fabbricante o dal confezionatore.

La pasta integrale dovrà preferibilmente derivare da farine di semola di grado duro integrale ottenute da coltivazione biologiche.

E' richiesta la fornitura di una vasta gamma di formati di pasta per garantire un'alternanza quotidiana.

Deve avere le seguenti caratteristiche:

CARATTERISTICHE GENERALI:

Sapore e odore	Gradevole
Colore	Giallo ambrato
Aspetto	Uniforme, translucido
Impurità	Assenti
Imperfezioni	Assenti
Corpi estranei	Assenti

Priva di odori e sapori aciduli anche lievi, e senza aggiunta di sostanze minerali, al fine di ottenere il peso e la compatezza. Di perfetta essiccazione e conservazione e corrispondente alle vigenti disposizioni di legge. Non dovrà presentarsi frantumata, alterata, avariata né colorata artificialmente. Dovrà essere immune in modo assoluto da insetti.

Allorché fosse rimossa, non dovrà lasciare cadere polvere o farina. Dovrà essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura ed alla pressione delle dita, con frattura vitrea.

STANDARD CHIMICO-FISICI su cento parti di sostanza secca:

Denominazione	Umidità à Max	Ceneri Min.	Ceneri Max	Cellulosa a Min.	Cellulosa a Max	Sostanze azotate (azoto totale x 5.70)	Acidità Max espressa in gardi
Pasta di semola di grano duro	12.5%	0.70%	0.85%	0.20%	0.45%	11,0 ± 0,5	4

Per quanto riguarda le valutazioni microbiologiche i valori guida sono i seguenti:

STANDARD MICROBIOLOGICI (allegato 1 della Circ. Min. San. 3.08.1985/32):

Parametri microbiologici	Limiti o valori guida	Riferimenti normativi
---------------------------------	------------------------------	------------------------------

CBT	$\leq 10^4$ UFC/g su 3 u.c. $\leq 10^6$ UFC/g su 2 u.c.	- Circ. Min San. 03/08/85 n°32 - Rapporto ISTISAN 89/9
<i>Stafilococcus aureus</i>	$\leq 10^2$ UFC/g su 3 u.c. $\leq 10^3$ UFC/g su 2 u.c.	- Circ. Min San. 03/08/85 n°32 - Rapporto ISTISAN 89
Salmonella	Assenza in 25 g su 5 u.c.	- Circ. Min San. 03/08/85 n°32 - Rapporto ISTISAN 89/9 - Legge 283/62, Art.5
<i>Lysteria monocytogens</i>	≤ 11 /g in 1 u.c. ≤ 110 /g su 2 u.c.	- O.M. 07/12/93

La pasta deve essere consegnata in confezioni integre.

La pasta di semola di grano duro di formato piccolo dovrà resistere alla cottura non meno di 15 minuti, 20 minuti quella di formato grosso. La prova della cottura sarà effettuata in acqua bollente, nella proporzione di 1 a 10 in volume, senza sale ed in recipiente ben pulito. Una volta bollita in acqua non deve presentare rottura o cambiamento di forma, non deve risultare collosa, non deve cedere amido all'acqua che deve restare chiara e limpida il più possibile (tutt'al più opalescente). I singoli pezzi (per qualsiasi tipo di formato) devono rimanere integri, ben separati tra loro, senza presentare collosità amidacea in superficie. La momento della distribuzione deve avere consistenza, elasticità e non essere molliccia.

L'etichetta deve riportare i seguenti dati:

- il nome commerciale e la descrizione del prodotto (tipo di pasta e formato),
- la ditta produttrice e confezionatrice,
- il lotto o la data di confezionamento,
- la data di consumazione raccomandata,
- le modalità di conservazione,
- il peso netto,
- il tempo di cottura e

tutte le ulteriori informazioni previste dal D Lgs n°109/92.

La pasta di semola di grano duro deve possedere tutti i requisiti contenuti nelle leggi qui di seguito elencate:

- Legge n°283 del 30/04/62
- Legge n°580 del 04/07/67
- D. P. R. n°327 del 26/03/80
- D. L. n°108 del 25/01/92
- D. M. 27/09/67
- D. M. 21/03/73
- D. M. n°140 del 24/05/90
- D. Lgs. n°109 del 27/01/92
- Circ. Min. Sanità n°32 del 03/08/85
- Circ. Min. Sanità n°131149/R del 02/11/92
- DPR n°187/2001.

Pasta all'uovo

Deve presentare le caratteristiche riferite dall'art. 31 della L. 4.07.1965/580. Pertanto, deve essere prodotta con semola e con l'aggiunta di alimento 4 uova intere, prive di guscio, per un peso complessivo non inferiore a 200 g di uova per ogni Kg di semola.

Deve avere le seguenti caratteristiche :

STANDARD CHIMICO-FISICI su cento parti di sostanza secca:

Denominazione	Umidità Max	Ceneri Min.	Ceneri Max	Cellulosa Min.	Cellulosa Max	Sostanze azotate minime	Acidità Max espress
---------------	----------------	----------------	---------------	-------------------	------------------	-------------------------------	---------------------------

						(azoto totale x 5.70)	a in gardi
Pasta all'uovo	12.5%	0.85%	1.05%	0.20%	0.45%	13,0	5

Le confezioni di pasta all'uovo devono essere di 5 Kg circa.

Per la pasta all'uovo è previsto il possesso dei requisiti di cariche microbiche di cui all'allegato 1 della Circ. Min. San. 3.08.1985/32.

STANDARD MICROBIOLOGICI:

Parametri microbiologici	Limiti o valori guida	Riferimenti normativi
CBT	$\leq 10^4$ UFC/g su 3 u.c. $\leq 10^6$ UFC/g su 2 u.c.	- Circ. Min San. 03/08/85 n° 32 - Rapporto ISTISAN 89/9
<i>Stafilococco aureo</i>	$\leq 10^2$ UFC/g su 3 u.c. $\leq 10^3$ UFC/g su 2 u.c.	- Circ. Min San. 03/08/85 n° 32 - Rapporto ISTISAN 89
<i>Salmonella</i>	Assenza in 25 g su 5 u.c.	- Circ. Min San. 03/08/85 n° 32 - Rapporto ISTISAN 89/9 - Legge 283/62, Art.5
<i>Lysteria monocytogens</i>	≤ 11 /g in 1 u.c. ≤ 110 /g su 2 u.c.	- O.M. 07/12/93

L'etichetta deve riportare i seguenti dati:

- il nome commerciale e la descrizione del prodotto (tipo di pasta e formato),
- la ditta produttrice e confezionatrice,
- il lotto o la data di confezionamento,
- la data di consumazione raccomandata,
- le modalità di conservazione,
- il peso netto,
- il tempo di cottura e

tutte le ulteriori informazioni previste dal D Lgs n°109/92.

Pasta lievitata

Possono essere richiesti quantitativi di pasta lievitata per la preparazione di pizza. La pasta lievitata deve essere preparata con farina di tipo "0" e/o "00", acqua, sale, olio extravergine di oliva, lievito di birra. Se congelata, la confezione e l'etichettatura devono rispondere a quanto dichiarato nel D.M. 25/9/95 n° 493 e successive modificazioni. Deve essere consegnata, a cura del fornitore dietro specifico ordine (con idonea etichettatura da D.L. 109 del 27/1/1992), in recipienti lavabili, muniti di coperchio atti a proteggere il prodotto da ogni forma di insudiciamento o inquinamento. Le modalità di produzione, confezionamento, immagazzinamento e di distribuzione devono essere tali da garantire un'adeguata igiene del prodotto fino al consumo.

Riso

Il prodotto deve rispondere ai requisiti previsti dalla normativa concernente la disciplina del commercio, la denominazione e le caratteristiche di ciascuna coltura del riso. Tale normativa è evidenziata nella L. 18/03/58, n. 325 "Disciplina del commercio interno del Riso" e nella L. 05/06/62, n. 586.

Sono ammesse esclusivamente le seguenti varietà:

1) Fino

- 2) Superfino
- 3) Parboiled
- 4) Integrale.

Il prodotto oggetto della fornitura deve essere di prima qualità, del tipo raffinato (lavorazione di 2° grado) o integrale (quindi avente subito una lavorazione di 1° grado), essere ben maturo e di fresca lavorazione, sano, fresco di pila, ben spagliato, pulito, secco, senza odori, provenire dall'ultimo raccolto, esente da difetti, immune da parassiti o infestato da larve di alcun genere, privo di corpi estranei e di impurezze varie (semi estranei) e di coloriture e deve essere conformi a quanto prescritto dalla vigente normativa.

Non potrà essere sottoposto a trattamenti con agenti chimici o fisici o con qualsiasi sostanza capace di modificarne il colore naturale o alterarne la composizione naturale. Non dovrà contenere oltre i limiti di tolleranza fissati dalla L. 325/1958 e relative modifiche apportate con la L. 586/1962 grani striati, rossi, rotti (corpetti a mezzagrana). Non dovrà inoltre contenere risina e pastina, grani vaiolati, grani ambrati, corpi estranei ed impurità varie.

Il riso non deve presentare odore di muffa, né altro odore diverso da quello suo proprio.

Ai sensi dell'art. 3 L. 586/1962 il riso dovrà essere contenuto in appositi imballaggi recanti sul sigillo o sulla confezione la denominazione della ditta produttrice o confezionatrice. I sigilli devono essere confezionati in modo che, in seguito all'apertura, siano resi inutilizzabili. S'intendono sigillate anche quelle confezioni la cui chiusura impone per l'apertura la lacerazione dell'involucro.

Il prodotto dovrà essere fornito in confezioni da 1 Kg, da 5 Kg e da 25 kg.

Deve avere le seguenti caratteristiche:

CARATTERISTICHE GENERALI:

Sapore e odore	Gradevoli
Colore	Bianco uniforme
Polvere biancastra	Assente dopo fregatura
Corpi estranei	Assenti
Grani spuntati	2% max
Grani rotti	5% max
Grani neri e vaiolati	0,5% max
Grani gialli e rossi	2% max

STANDARD CHIMICO-FISICI:

Umidità	14% max
Metalli pesanti	Assenti
Cloroderivati	Assenti
Carbonati	Assenti

Il prodotto dovrà essere resistente alla cottura. Il riso deve cuocere in almeno 15' circa e sopportare una sovracottura di almeno 1' e l'acqua, nel quale è stato cotto, deve risultare chiara o tutt'al più opalescente. Dopo la cottura i chicchi dovranno presentarsi cotti uniformemente, integri e ben separati tra loro, non incollati o spappolati.

L'etichetta deve riportare i seguenti dati:

- la denominazione commerciale
- la ditta produttrice e confezionatrice
- il lotto o la data di confezionamento
- la data di consumazione raccomandata,
- le modalità di conservazione,
- il peso netto,
- il tempo di cottura e

tutte le ulteriori informazioni previste dal D Lgs n°109/92.

Il riso deve possedere tutti i requisiti contenuti nelle leggi qui di seguito elencate:

- Legge n°325 del 18/03/58
- D. M. 27/04/70
- D. M. 20/07/72
- D. L. n°108 del 25/01/92
- D. Lgs n°109 del 27/01/92.

Prodotti dolciari preconfezionati (biscotti, merendine)

I prodotti da fornire devono essere prodotti da forno a perfetta lievitazione e cottura, prodotti con farine di grano tenero tipo "0" o "00" od integrali esenti da additivi, dolcificati esclusivamente con zucchero (saccarosio). Non possono invece essere impiegati per la produzione strutto e/o grassi idrogenati di origine vegetale o animale.

Devono quindi possedere i seguenti requisiti:

CARATTERISTICHE GENERALI

Additivi	Assenti
Dolcificante	Esclusivamente zucchero (saccarosio)
Olio e grassi idrogenati	Non utilizzati

Dovranno inoltre essere confezionati e sigillati in involucri aventi i requisiti prescritti dalla legislazione vigente in materia di contenimento dei prodotti alimentari (D.L. 109/92). Anche l'etichettatura deve essere conforme al D.L. 109/92.

Su ciascuna confezione monodose devono essere indicati gli ingredienti in ordine decrescente di quantità presente riferita al peso. Il prodotto deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o da altri agenti infestanti.

FORNITURA DI OLI

Si richiedono queste tipologie differenti di prodotto:

- 1) OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE**
- 2) OLIO DI OLIVA VERGINE**
- 3) OLIO DI OLIVA**
- 4) OLIO DI ARACHIDI**
- 5) OLIO DI GIRASOLE**
- 6) OLIO DI MAIS**
- 7) OLIO DI SOIA**
- 8) OLIO DI SEMI VARI**

I prodotti oggetto della fornitura devono essere di prima qualità e devono essere conformi a quanto previsto dalle vigenti norme e prescrizioni in materia.

Olio di oliva extra-vergine

Prodotto ottenuto esclusivamente per sgocciolamento dalla spremitura meccanica a freddo delle olive senza aver subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione.

L'olio, di produzione nazionale, dovrà avere odore fruttato, fragrante e gradevole, di gusto netto sapido, che ricorda quello dell'oliva; non dovrà, quindi, rivelare odori e/o sapori disgustosi anomali come di rancido, di putrido, di muffa, ecc. Non deve presentare torbidità.

Il contenuto d'acidità, espressa in acido oleico deve essere inferiore o uguale a 1% come previsto dal D.M. 31.10.87, n. 509.

Le caratteristiche dell'olio extra vergine d'oliva devono rientrare nei limiti riportati sulla Gazzetta della Repubblica Italiana n°81 del 21 ottobre 1991.

Il confezionamento deve essere in contenitori metallici o PET e l'etichettatura deve essere confacente al D.L. n° 109 del 27 gennaio 1992. La banda stagnata impiegata deve rispondere ai sensi del D.M. del 18 febbraio 1984. Tutti i contenitori non devono presentare difetti quali ammaccature, arrugginimento, corrosione ed altro. Durante il periodo di stoccaggio deve essere conservato al riparo dalla luce e da fonti di calore, in luogo fresco, per evitare fenomeni di ossidazione o irrancidimento.

L'etichetta dovrà riportare i seguenti dati:

- la denominazione commerciale,
- la ditta produttrice,
- la ditta confezionatrice,
- il lotto di produzione,
- la data di consumazione raccomandata,
- le modalità di conservazione,
- il volume netto.

La legislazione di riferimento è la seguente:

- R.D.L. n.2033 del 15/10/25
- R.D. n. 1361 del 01/07/26
- Legge n. 1407 del 13/11/60
- Legge n. 1104 del 24/07/62
- Legge n.35 del 27/01/68
- Reg. CEE 1915/87
- Reg. CEE 2568/91
- Reg. CEE 356/92
- D.L. n. 109 del 27/01/92

- Legge n. 169 del 05/02/92
- D.M. n. 573 del 04/11/93
- D.M. n. 509 del 31/10/97.

C'è l'obbligo di sigillare le confezioni d'olio ponendo la sigla del confezionatore sul sigillo stesso.

Olio di oliva vergine

Prodotto ottenuto esclusivamente dal frutto dell'ulivo soltanto mediante processi meccanici e fisici, in condizioni, segnatamente termiche, che non causano alterazioni all'olio, e che non hanno subito alcun trattamento diverso dal lavaggio, dalla decantazione, dalla centrifugazione e dalla filtrazione. Sono esclusi gli oli ottenuti mediante solvente o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela di altra natura.

Deve essere un olio in perfetto stato di conservazione, avere un gusto perfetto e possedere un'acidità, espressa in acido oleico, non può eccedere 2 g per 100 g (2%). Di provenienza comunitaria.

L'etichetta dovrà riportare i seguenti dati:

- la denominazione commerciale,
- la ditta produttrice,
- la ditta confezionatrice,
- il lotto di produzione,
- la data di consumazione raccomandata,
- le modalità di conservazione,
- il volume netto.

La legislazione di riferimento è la seguente:

- D. M. n. 509 del 31/10/87
- D. Lgs 109/92

Olio di oliva

L'olio di oliva deve avere una acidità massima pari a 3,3%, espressa come acido oleico.

L'olio di oliva deve essere di provenienza comunitaria e possedere le caratteristiche organolettiche, chimiche e fisiche proprie della rispettiva categoria.

L'etichetta dovrà riportare i seguenti dati:

- la denominazione commerciale,
- la ditta produttrice,
- la ditta confezionatrice,
- il lotto di produzione,
- la data di consumazione raccomandata,
- le modalità di conservazione,
- il volume netto.

Olio di semi di arachidi, girasole, mais e soia

La produzione di oli di semi è disciplinata dal R.D.L. 15/10/1925 n° 2033 e dal R.D. n° 1361 dell'1/7/1926.

L'olio in oggetto dovrà essere raffinato, non dovrà avere una acidità espressa in acido oleico superiore allo 0,5%. Non dovrà presentare difetti all'esame organolettico, quale cattivo odore e sapore, ed altri comprovabili attraverso le caratteristiche indicate nei metodi ufficiali di analisi, e attraverso le ricerche normalmente usate nei laboratori chimici (art. 18, D.P.R. 22.12.54/1217). E' vietata l'aggiunta di rivelatori (olio di sesamo), ex art. 54 L. 19.02.1992/142.

L'olio di girasole dovrà avere un alto contenuto in acido oleico pari al 70% minimo.

L'etichetta dovrà riportare i seguenti dati:

- la denominazione commerciale,
- la ditta produttrice,
- la ditta confezionatrice,
- il lotto di produzione,
- la data di consumazione raccomandata,
- le modalità di conservazione,
- il volume netto.

Il trasporto deve avvenire con mezzi muniti di adeguata autorizzazione sanitaria, nel completo rispetto delle norme igienico-sanitarie.

La legislazione di riferimento è la seguente:

- R. D. n. 2033 del 15/10/25
- R. D. n. 1361 del 01/07/26
- Legge 283 del 30/04/62
- D. M. 21/03/73
- D. P. R. n. 77 del 23/08/82
- D. M. 18/02/84
- D. Lgs: 109/92.

FORNITURA DI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Le varie fasi di produzione, confezionamento e trasporto della frutta e verdura oggetto della presente gara, dovranno compiersi in conformità alle norme di cui al R.D. 7045/1890 art. 125, che regola la speciale vigilanza igienica degli alimenti, bevande ed oggetti d'uso domestico. Troverà inoltre applicazione il D.M. 15.02.1984, che riferisce le regole relative agli eventuali trattamenti della frutta con gas etilene, finalizzati alla maturazione della stessa. I prodotti oggetto della fornitura dovranno essere sottoposti alle procedure di campionamento di cui al D.M. 20.12.1980 e del relativo allegato che detta altresì le regole - modalità di prelevamento dei campioni per il controllo dei residui di antiparassitari. Per quanto non previsto nel suddetto allegato al D.M. 20.12.1980 si applicano le disposizioni degli artt. 7 - 15 - 16 del Regolamento d'esecuzione della L. 283/62 e successive modificazioni approvato con D.P.R. 327/80.

In particolare si precisa che la merce consegnata dovrà corrispondere per quantità, tipo di prodotto, qualità e categoria all'ordine di acquisto trasmesso.

Devono essere di produzione nazionale e/o CEE, saranno preferiti prodotti italiani appartenenti alle categorie commerciali prima ed extra. Sono da preferire i prodotti biologici o in alternativa i prodotti ottenuti con il sistema della lotta integrata. Si richiederà al fornitore certificazione fito-sanitaria e certificazione agronomica dei trattamenti sul campo dei prodotti consegnati.

Ortaggi

I vegetali devono essere di prima qualità (categoria I):

- interi,
- sani, senza ammaccature, lesioni, alterazioni e privi di parassiti animali, o comunque di segni di loro attacchi,
- puliti, e quindi privi di tutte le parti imbrattate di terra, terriccio o altro,
- i residui di fertilizzanti o antiparassitari sulla superficie devono essere compresi entro le quantità massime previste dal O. M. 6 Giugno 1985,
- privi di parassiti,
- turgidi e quindi senza alcun segno di rammollimento,
- non prefioriti, né pregermogliati,
- privi di odori e/o sapori anomali,
- privi di umidità esterna anormale.

Inoltre, il prodotto deve:

- presentare le precise caratteristiche della specie, cultivar e qualità richieste,
- essere maturo fisiologicamente e commercialmente,
- essere omogeneo per maturazione, freschezza e pezzatura.

ORTAGGI A SEME (leguminose): ceci, fagioli di diverse varietà, fagiolini, fave, lenticchie, piselli in confezioni originali.

I prodotti devono essere di prima qualità, turgidi, molto teneri, senza semi nè filo, esenti da difetti per quanto riguarda la forma, lo sviluppo e le colorazioni tipici della varietà e di produzione comunitaria.

La calibrazione è obbligatoria soltanto per i fagiolini filiformi. E' determinata dalla larghezza massima dei fagiolini:

- molto fini: la larghezza non è superiore a mm 6;
- fini: la larghezza non è superiore a mm 9;
- medi fini: la larghezza può superare i mm 9;

Non possono essere classificati nella categoria "extra" i fagiolini fini e medi, nella "I" i fagiolini filiformi e medi.

Fagioli Cannellini:

In acqua in scatole di latta. Di produzione comunitaria.

Fagioli Borlotti

Lessati al naturale. Ingredienti: fagioli, acqua e sale. Di produzione comunitaria.

Fagioli Bianchi di Spagna

Lessati al naturale. Ingredienti: fagioli, acqua e sale. Di produzione comunitaria.

Piselli al naturale fini e medi

Ingredienti: piselli, acqua, sale, zucchero. Di produzione comunitaria.

ORTAGGI A SEME SECCHI: ceci, fagioli di diverse varietà, fave, lenticchie, piselli in confezioni originali.

I prodotti devono essere di prima qualità, mondati, privi di residui di pesticidi, privi di muffe, insetti o altri corpi estranei, uniformemente essiccati e conservati correttamente. L'umidità della granella non deve superare il 13%.

Quindi tali prodotti oltre ad essere ben mondati dovranno avere le seguenti caratteristiche:

CARATTERISTICHE GENERALI

Muffe	Assenti
Insetti	Assenti
Corpi estranei	Assenti
Essiccazione	Uniforme

I prodotti devono aver subito al massimo 1 anno di conservazione dopo la raccolta e le confezioni devono avere scadenza di non meno di 12 mesi alla data di consegna.

Sono considerati difettati i legumi che presentano semi germinati, ingialliti, danneggiati, decolorati, macchiati, che presentano materiale estraneo anche vegetale.

I legumi non dovranno essere stati trattati con prodotti fitosanitari utilizzati a difesa delle derrate alimentari immagazzinate. La fornitura deve avvenire in confezioni indicative di tutte le informazioni relative al produttore e al prodotto, previste dalle norme vigenti.

FORNIUTRA DI PRODOTTI VARI

Aceto di vino

L'aceto dovrà essere esclusivamente di vino bianco o rosso.

L'aceto è disciplinato dalle disposizioni normative di cui al D.P.R. 12.02.1965/162 "Norme per la repressione delle frodi nella preparazione e nel commercio dei mosti, vini ed aceti" e norma di attuazione (D.P.R. 14.03.1968/773). L'aceto pertanto dovrà presentare un'acidità non inferiore a 6 g per 100 ml, un quantitativo di alcole non superiore all'1,5 % in volume, conformemente al disposto di cui all'art. 4 D.P.R. 162/65.

Riassumendo dovrà avere le seguenti caratteristiche:

CARATTERISTICHE GENERALI

Acidità totale espressa in acido acetico	Non inferiore a 6g/100ml
Alcool	Non superiore all'1,5% in volume

La produzione dell'aceto dovrà avvenire previa ottenimento dell'autorizzazione ministeriale di cui all'art. 42 D.P.R. 162/65. Lo stesso dovrà essere riportato sulle etichette dei recipienti accompagnato dalle indicazioni della dicitura ACETO, nome della sede, ditta produttrice, stabilimento di produzione, località di produzione, la quantità del contenuto reale con indicazione di gradazione di acidità così espresso "contenuto minimo litri ...grado di acidità con tolleranza del 2,5% " art. 45 D.P.R. 162/65). L'aceto oggetto della presente fornitura, dovrà essere contenuto in bottiglie di vetro da 1 litro. Prodotto e confezionato secondo la normativa vigente.

L'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs. 109/92.

La legislazione di riferimento è la seguente:

- Legge n. 991/64
- D. P. R. 162/65.

Cacao

Deve essere definito secondo il D. Lgs. n° 178 del 12/6/2003. I prodotti confezionati devono riportare sulle confezioni quanto previsto dal D. Lgs. n° 178 del 12/6/2003.

Caffè solubile istantaneo

Il caffè soggiace per quanto attiene alle regole di produzione, commercio e qualificazione caratteriale, alle disposizioni di cui alla L. 30.04.1962/283 ed in particolare alle disposizioni di cui al D.P.R. 16.02.1973/470 "Regolamento per la disciplina igienica della produzione e del commercio del caffè e dei suoi derivati".

Composizione: miscela di caffè solubile granulare (60% minimo), tostati naturali solubili (orzo, segale, cicoria), eventuale zucchero caramellato.

Contenuto in caffeina massimo pari al 3%.

Caffè macinato

Il caffè soggiace per quanto attiene alle regole di produzione, commercio e qualificazione caratteriale, alle disposizioni di cui alla L. 30.04.1962/283 ed in particolare alle disposizioni di cui al D.P.R. 16.02.1973/470 "Regolamento per la disciplina igienica della produzione e del commercio del caffè e dei suoi derivati" e successive modifiche.

Devono essere forniti:

caffè 100% varietà arabica e

caffè miscela.

La miscela di caffè può essere preparata partendo dalle seguenti specie: coffea Arabica, Canephora (o Robusta) e Liberica; - la composizione della miscela deve essere indicata al momento della fornitura;

La granulometria deve essere omogenea, e non troppo fine.

È vietato utilizzare, nella produzione di caffè, sostanze coloranti o miscele di surrogati come orzo e cicoria.

Deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti; non deve presentare odore, colore e sapore anomali; deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Il confeziona sottovuoto, deve garantire un'adeguata protezione del prodotto; gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Confezione da 500 g.

Camomilla

La fornitura di camomilla, oggetto del presente capitolato d'asta, dovrà avvenire sottoforma di confezioni ed imballaggi che contengono tali infusi in bustine monouso da 1,5 g debitamente sigillate.

Le bustine devono risultare integre; il prodotto non deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e privo di corpi estranei, può essere composto da fiori interi o solo parti di essi. Sulle confezioni deve essere indicato l'anno di produzione.

Questi beni sono sottoposti alla disciplina generale di cui agli art. 2 - 11 della L. 283/62 per quanto concerne le autorizzazioni sanitarie e le regole d'imballaggio.

La raccolta e vendita della camomilla è sottoposta alla disciplina di cui alla L. 30.04.1940/1724. Particolare attenzione dovrà essere posta in relazione alle date d'inizio e fine raccolto, alle necessarie autorizzazioni del Sindaco e alle caratteristiche e modalità di vendita di cui agli artt. 1 - 2 - 3 - 5 - 6 della presente legge.

Cioccolato

Il prodotto è definito dal D. Lgs. n° 178 del 12/6/2003. Il cioccolato dovrà pervenire in confezioni integre e chiuse, che devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.P.R. 327/80 e dal D.L. 109/92. Il prodotto deve essere composto da pasta di cacao, burro di cacao, zucchero ed eventualmente aromi naturali e lecitina vegetale. Non sono ammessi i surrogati di cioccolato.

Capperi sotto sale

Devono essere in contenitori riportanti tutte le dichiarazioni previste dalla legge, D.P.R. n° 327/30 giugno 1980 art. 64 e D.L. 109/92. In confezione massima da 1 kg. Calibro dei capperi 13/14. Produzione comunitaria.

Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata. I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati e privi di larve, insetti e difetti dovuti a malattie; devono presentare il caratteristico colore, odore, sapore; il liquido di governo non deve presentare crescite di muffe ed altre alterazioni.

Carne in scatola

Il prodotto in oggetto, deve rispettare i requisiti di cui al D.Lgs. 537/92 con particolare riferimento a quanto disposto nel paragrafo della carne bovina fresca. Il conduttore dello stabilimento in cui si fabbricano prodotti a base di carne in recipienti ermeticamente chiusi deve controllare la bontà del trattamento termico (anche mediante verifiche di laboratorio) e l'efficacia della chiusura.

Doppio concentrato di pomodoro

Il doppio concentrato di provenienza nazionale, dovrà essere del tipo derivato dal processo di concentrazione di succo di pomodoro il cui residuo secco, al netto del sale aggiunto, non sia inferiore al 28 % (art. 1 D.P.R. 428/75).

Estratto per brodo vegetale

Deve possedere i requisiti previsti dal D.P.R. n° 567 30/5/1953 art. 14.

Deve essere ottenuto esclusivamente dall'idrolisi delle proteine di origine vegetale.

Deve rispondere ai seguenti requisiti:

- residuo secco a 100 °C: non inferiore all'80%
- cloruro sodico totale calcolato dal cloro presente: non superiore al 35% su sostanza secca.
- azoto totale non meno del 5.8% su sostanza secca;
- ceneri non più del 42% su sostanza secca;
- sostanze insolubili totali: non superiori all'1% su sostanza secca;
- ammoniaca non più dell'1% su sostanza secca

Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste per ogni prodotto dal D.P.R. n° 567 30/05/1953 art. 19 e dal D. Lgs. 10/92.

Si devono utilizzare prodotti senza glutammato e grassi, altrimenti con grassi vegetali non idrogenati (preferibilmente olio extravergine d'oliva o olio monoseme).

Filetti di acciughe

Confezionate in Italia, all'olio di oliva, fornite in confezioni da 0,700 Kg c.ca, peso netto sgocciolato, stivate all'interno delle stesse con olio traboccante con percentuale minima di prodotto pari al 70% del peso totale.

Frutta sciroppata (albicocche, ananas, macedonia di frutta mista, pesche)

Da fornire in latte da 3 Kg circa (peso netto non sgocciolato). Di produzione comunitaria.

I contenitori in bagna stagna dovranno essere integri, con fondelli piatti e esenti da difetti come bombaggio, ruggine, macchie, ammaccature, colorazioni anomale, distacco della vernice, corrosione sia all'interno che all'esterno.

L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs.109/92.

Funghi Champignons

Al naturale, tagliati, in confezioni di latta. I contenitori in bagna stagna dovranno essere integri, con fondelli piatti e esenti da difetti come bombaggio, ruggine, macchie, ammaccature, colorazioni anomale, distacco della vernice, corrosione sia all'interno che all'esterno.

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati e privi di larve, insetti e difetti dovuti a malattie; devono presentare il caratteristico colore, odore, sapore; il liquido di governo non deve presentare crescite di muffe ed altre alterazioni.

Giardiniera

All'aceto agro di vino (8/12 verdure). Di produzione comunitaria.

I contenitori in bagna stagna dovranno essere integri, con fondelli piatti e esenti da difetti come bombaggio, ruggine, macchie, ammaccature, colorazioni anomale, distacco della vernice, corrosione sia all'interno che all'esterno.

L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs.109/92.

Maionese

Prodotta con olio di semi di girasole (55/60%), uova fresche pastorizzate (10/15%), in confezioni di vetro da 1 Kg.

Marmellate

Devono possedere i requisiti previsti dal D. Lgs n° 50 del 20/02/2004.

Le marmellate devono presentarsi come una massa omogenea più o meno compatta, gelificata; l'aroma, il sapore e il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza.

Le confetture devono presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi gelificati, ben cotta e traslucida. L'aroma, il sapore ed il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza.

All'esame organolettico non si devono riscontrare:

- caramellizzazione e cristallizzazione degli zuccheri,
- separazione della parte liquida da quella solida,
- sapori estranei,
- muffe,
- presenza di materiali estranei.

Non dovranno contenere coloranti e/o educoloranti artificiali.

Le confetture devono avere un quantitativo di frutta superiore al 45%.

I prodotti dovranno essere forniti in confezioni alberghiere (monorazione) da 25 g e in vasi da 2,5 Kg ed esclusivamente ai seguenti gusti:

pesca
albicocca
ciliegia
fragola.

Miele

Di nettare, gusto millefiori o acacia in confezionamento monodose da 20 g.

Il miele d'api, del tipo «millefiori o acacia», deve essere vergine, integrale, di produzione nazionale, confezionato a norma di legge, di buona qualità, non deve presentare aroma troppo spiccato e la consistenza deve essere semi-liquida, deve essere fornito in contenitori igienicamente ineccepibili e confezionato a norma di legge, non sottoposto ad alcun trattamento termico, contenente gli enzimi in forma attiva e recante sull'etichetta l'indicazione relativa alla data di produzione ed alla data di scadenza.

Il prodotto deve rispondere ai requisiti del D. Lgs n°179 del 21/05/2004.

Non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione come muffe, insetti o parti di insetti, covate o granelli di sabbia.

Il miele non deve:

- avere odore e sapore estranei,
- avere iniziato un processo di fermentazione,
- essere stato sottoposto a trattamento termico in modo da disattivare gli enzimi,
- presentare un'acidità modificata artificialmente,
- essere stato sottoposto a processi di filtrazione che rendono impossibile la determinazione dell'origine.

Mousse o Purea di frutta in monoporzioni (frutti vari)

Il prodotto deve avere odore gradevole e caratteristico della frutta fresca ed essere senza zucchero aggiunto.

Questi prodotti sono regolamentati dal D.P.R. n° 489 del 18 maggio 1982 e successive modificazioni.

La purea è il prodotto della setacciatura della parte commestibile di frutti interi o pelati.

Le confezioni devono rispondere alle caratteristiche previste dal D.Lgs.109/92.

Il prodotto non deve presentare alcuna alterazione e deve essere esente da anidride solforosa o antifermentativi aggiunti, nonché privo di additivi.

Deve essere prodotto con la sola tipologia di frutta dichiarata in etichetta.

Non deve presentare odore, colore e sapore anomali.

Deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Il confezionamento in monoporzione deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.

Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Olive nere e verdi in salamoia (snocciolate e non snocciolate)

Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Deve essere ottenuto da vegetali maturi ben sviluppati, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie; il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni; il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato, né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico; il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro;

Deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Il confezionamento deve garantire un'adeguata protezione del prodotto. I contenitori in bagna stagna dovranno essere integri, con fondelli piatti e esenti da difetti come bombaggio, ruggine, macchie, ammaccature, colorazioni anomale, distacco della vernice, corrosione sia all'interno che all'esterno.

Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Ogni confezione deve riportare le indicazioni previste dal D.P.R. n°327/80 e dal D.L. 109 del 27 gennaio 1992. L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs.109/92.

Omogeneizzati

I prodotti dietetici alimentari sono disciplinati dalle disposizioni di cui al D.Lgs.27.01.1992/111 che dispone l'attuazione della Dir. Cee 89/398 relativa ai prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare. Fatte salve le regole di cui sopra, detti alimenti devono comunque essere conformi alle disposizioni previste per i prodotti alimentari di uso comune.

Particolare importanza ha per tali prodotti, il rispetto delle regole relative all'etichettatura.

Per quanto concerne la fornitura di prodotti destinati all'alimentazione di lattanti o per il proseguimento, si rinvia alla D.M. 6.04.1994/500, in particolare alle norme che regolano la produzione di tali prodotti (art. 4), sostanze estranee (art. 5) ed etichettatura (art. 6).

I prodotti oggetto della fornitura devono essere di prima qualità e devono essere conformi a quanto prescritto dalla vigente normativa in materia.

Come prodotto dietetico necessita dell'autorizzazione del Ministero della Sanità ed è soggetto al D. Lgs. 111 del 27/01/1992 e del D.P.R. n°131/1998 sui prodotti dietetici.

Devono essere sterilizzati e confezionati sottovuoto.

Gli omogeneizzati di carne e di pesce devono essere prodotti con carne di primissima qualità, senza glutine, senza proteine del latte, senza conservanti né coloranti in vasetti da 80 grammi.

Gli omogeneizzati di frutta devono essere prodotti con frutta gusti vari senza glutine, senza proteine del latte, senza conservanti né coloranti in vasetti da 80 grammi.

Orzo solubile

Si intende il prodotto ottenuto disidratando opportunamente il liquido estratto a caldo con acqua potabile da orzo torrefatto e costituito esclusivamente dalle sostanze estraibili dall'orzo. Il prodotto non deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e senza corpi estranei.

Passata di pomodoro

Deve presentare colore rosso, sapore ed odore caratteristici del prodotto ottenuto da pomodoro sano e maturo, privo di odore e sapore estranei; non devono contenere bucce e semi. Devono possedere tutti i requisiti previsti dalla normativa vigente.

Devono essere conservati in confezioni originali in banda stagna con superficie intera, fondi e tondelli verniciati esenti da fenomeni di alterazione. I contenitori devono, quindi, essere integri e non devono presentare alcun difetto come bombaggio, ruggine, macchie, ammaccature, colorazioni anomale, distacco della vernice, corrosione sia all'interno che all'esterno.

Pesto

Il prodotto da utilizzare deve essere preparato con basilico, pinoli, olio d'oliva, grana, aglio e sale.

Non deve contenere conservanti e/o aromi e/o additivi e deve essere contenuto in barattoli di vetro conservati a T° tra 0°C e 4°C.

Non deve presentare odore o sapore anomali dovuti ad inacidimento.

L'etichettatura deve essere conforme al D.L. 109 del 27/01/1992.

Pomodori pelati

Il prodotto deve essere in conformità a quanto disposto dagli artt. 1 - 2 del D.P.R. 11.04.1975/428 che approva il Regolamento di esecuzione della L. 10.03.1969/96 "Concernente l'istituzione di un controllo quantitativo e qualitativo sulle esportazioni di pomodori pelati e concentrati di pomodoro ed estensione di determinate norme ai medesimi prodotti destinati al mercato interno", i pomodori pelati privati della buccia dovranno essere ottenuti da:

1 frutto fresco, sano, maturo di odore e sapore caratteristici del pomodoro senza odori o sapori estranei, dovrà essere tagliato a pezzi e conservato nel suo liquido (acqua di vegetazione).

2 essere privi di larve - parassiti e alterazioni di natura parassitaria costituita da macchie necrotiche.

Ai sensi dell'art. 7 del presente D.P.R., i contenitori dei prodotti fabbricati in Italia destinati al consumatore, oltre alle menzioni obbligatorie generali relative alla materia etichettatura dei prodotti alimentari, devono riportare indicate:

3 nome e ragione sociale, o il marchio depositato e la sede legale del fabbricante;

4 la sede dello stabilimento;

5 una dicitura di identificazione del lotto impressa o litografata o apposta in maniera indelebile

sul contenitore o sul dispositivo di chiusura (Circ. Min. Ind. e Artig. 13.06.1991/138 art. 1).

La polpa di pomodoro, di provenienza nazionale, oggetto della fornitura dovrà essere fornita in

latte 3/1 da 2,600 kg netti.

I frutti devono presentarsi interi, ben maturi, privi di marciume, di pelle e di peduncoli, immersi in liquido di governo nelle quantità previste dalla normativa vigente.

I pomodori pelati dovranno provenire dall'ultimo raccolto e il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto.

Il prodotto deve essere esente da antifermentativi, acidi, metalli tossici, coloranti artificiali.

Devono essere conservati in confezioni originali in banda stagna con superficie intera, fondi e tondelli verniciati esenti da fenomeni di alterazione. I contenitori devono, quindi, essere integri e non devono presentare alcun difetto come bombaggio, ruggine, macchie, ammaccature, colorazioni anomale, distacco della vernice, corrosione sia all'interno che all'esterno.

Dovrà avere le seguenti caratteristiche:

CARATTERISTICHE GENERALI

Colore	Rosso vivo, uniforme
Odore e sapore	Caratteristici
Forma e struttura del frutto	Consistenti, simili al frutto fresco
Necrosi e parassitarie	Assenti
Residuo secco al netto (sale aggiunto)	< 5%
Marciumi	Max 1%
Frammenti di buccia	Assenti
Corpi estranei	Assenti
Corpi vegetali estranei	Assenti
NaCl sul secco	Max 0,35%
NaCl su prodotto finito	Max 0,12%
Howard Mould sul frullato	<35%
Residuo ottico sul frullato	6,5+/-Brix
Filth test	Negativo

Non devono essere inoltre essere presenti sali di calcio aggiunti.

L'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs. 109/92.

La legislazione di riferimento è la seguente:

- Legge n. 96 del 10/03/69
- D. P. R. n. 327/80
- D. P. R. n. 428/75.

Preparato disidratato per fumetto di arrosto di vitello

Ingredienti: farina di grano, amido, sale, lattosio, oli vegetali, estratto di lievito, aromi, estratto di carne, cipolla desidratata, zuccheri. Senza glutammato e oli vegetali idrogenati. Confezione in barattolo da 500 g.

Preparato per brodo con estratto di carne

Residua a secco a 10°C, non meno di 80% azoto total e, non meno di 10,5% ammoniaca, non più del 1% creatinina totale, non meno di 7,4% ceneri totali, non più del 29% cloruro sodico. Tutto su sostanza secca. Non devono essere presenti grassi idrogenati.

Preparato per insalate di riso al naturale

Ingredienti: ortaggi misti in proporzione variabile (peperoni rossi e gialli, sedano, rapa, carote, cetrioli, olive verdi, cipolline, funghi, mais in grani, piselli, capperi), acqua, aceto, sale, aromi naturali. Confezionato in latte da 1,50 Kg circa (peso netto sgocciolato). Produzione comunitaria.

Preparato per purè

Confezione da 4 Kg al massimo, è consentito esclusivamente l'uso di acido ascorbico come conservante.

Purea di mele al naturale

La purea deve essere il prodotto dalla setacciatura della parte commestibile di mele pelate. La produzione e la vendita di questi prodotti sono regolate dal D.P.R. 489 del 18 maggio 1982.

Il prodotto deve avere odore gradevole e caratteristico della frutta fresca ed essere senza zucchero aggiunto.

I contenitori in bagna stagna dovranno essere integri, con fondelli piatti e esenti da difetti come bombaggio, ruggine, macchie, ammaccature, colorazioni anomale, distacco della vernice, corrosione sia all'interno che all'esterno.

L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs.109/92.

Sale fino e grosso

Il prodotto deve essere conforme al D. M. 562 del 10/8/95 e alla Legge n. 55 del 21/3/2005, pulito, privo di impurità fisiche, esente da contaminazioni di natura chimica ed ambientale.

Il sale oggetto della presente fornitura viene distinto nei due tipi di sale fino e grosso. Il sale fino dovrà essere del tipo iodato in quanto addizionato da iodato di potassio. Esso dovrà essere prodotto e commercializzato in conformità alle disposizioni di cui al D.M. 10.08.1955/562 "Regolamento concernente la produzione e il commercio di sale da cucina iodurato, di sale iodato e di sale iodurato e iodato". Sulle confezioni, oltre alle varie indicazioni relative al produttore dovranno essere chiaramente indicate le diciture: SALE FINO IODATO O ADDIZIONATO CON IODATO DI POTASSIO, nonché la percentuale di detta addizione. Il prodotto dovrà essere fornito in scatole da 1 kg di materiale adatto alla protezione del prodotto da luce e umidità.

Il sale grosso del tipo comune dovrà essere di estrazione marina. La sua produzione e commercializzazione è disciplinata dal D.M. 31.01.1997/106 "Regolamento concernente la produzione e la commercializzazione del sale alimentare comune" con particolare riferimento all'etichettatura (art. 5). La confezione, idonea a proteggere il prodotto da luce ed umidità dovrà recare scritta la dicitura di SALE MARINO GROSSO e tutte le indicazioni relative all'identificazione della ditta produttrice.

L'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs. 109/92.

FORNITURA DI SPEZIE ED AROMI

Devono rispondere ai requisiti previsti dal DL del 25/01/1992. Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale e le confezioni devono essere intatte, conformi alla normativa vigente.

Le spezie (cannella, chiodi di garofano, noce moscata, pepe bianco, pepe nero, peperoncino) oggetto di fornitura sono soggette alla disciplina igienico sanitaria di cui al R.D.L. 3.08.1890/7045 e a tutte le norme che vietano la sofisticazione ed alterazione delle stesse (art. 9 L. 283/62).

Il pepe nero, la noce moscata dovranno essere macinate, la cannella in polvere.

Pepe bianco, pepe nero

Le caratteristiche dovranno essere conformi a quanto indicato dal Regio Decreto n. 7045 del 03.08.1890, art. 160 (Regolamento sulla vigilanza igienica degli alimenti e bevande) e Legge n. 283 del 30.04.1962, art. 9 - Sofisticazioni ed alterazioni.

Noce moscata

Le caratteristiche dovranno essere conformi a quanto prescritto dal D.L. n. 107 del 25.01.1992 - Attuazione delle Direttive 88/388/CEE e 91/71/CEE relative agli aromi destinati ad essere impiegati nei prodotti alimentari ed ai materiali di base per la loro preparazione ed al Regio Decreto n. 7045 del 03.08.1890.

Regolamento sulla vigilanza igienica degli alimenti e bevande - art. 160.

Zafferano

Lo zafferano soggiacerà invece a tutte le disposizioni che ne regolano la vendita sigillata e l'etichettatura di cui agli artt. 2 - 3 del R.D.L. 12.11.1936/2217 "Norme per la tutela della denominazione zafferano *Crocus stivus* L."

Lo zafferano dovrà essere fornito in bustine da 0,12 g e nel barattolo da 100 g.

Il prodotto richiesto deve essere in polvere e consegnato in involucri sigillati, recanti la denominazione, il peso netto, il nome e la sede della ditta preparatrice.

Proveniente preferibilmente dalle zone di produzione della provincia dell'Aquila. Non è ammesso quello di produzione estera.

Le erbe aromatiche seccate (origano, alloro, prezzemolo, maggiorana, ecc.) devono provenire da agricoltura biologica.

Devono essere di origine italiana, presentarsi in ottimo stato di conservazione, senza essere eccessivamente sbriciolate, a meno che non siano state espressamente richieste tritate.

Inoltre devono presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame e corpi estranei. E' tollerata la presenza di parti di stelo.

Devono provenire da coltivazioni biologiche o, se spontanee, da zone non inquinate (vicinanza di strade di grande traffico, margini dei fossi di scolo di un qualunque scarico, ecc.).

Succhi d'arancia

Al 100% naturale senza zucchero in confezioni tetrapack da 1 l.

Succhi di frutta

Il succo è il prodotto ottenuto dai frutti con procedimento meccanico, avente il colore, l'aroma, ed il gusto caratteristici del succo dei frutti da cui proviene.

Il prodotto non deve presentare alcuna alterazione e deve essere esente da anidride solforosa o antifermentativi aggiunti.

Conformi alla normativa vigente e successive integrazioni. Devono contenere un tenore minimo di succo pari al 40-60% di frutta, essere privi di coloranti, edulcoranti artificiali e conservanti ad eccezione di acido citrico o ascorbico come antiossidanti. Si potranno richiedere anche succhi non zuccherati.

I succhi di frutta dovranno essere forniti in confezioni tetrabrik da 200 ml o in bottiglia di vetro da 125 ml (per i monoporzionati) e in bottiglie o confezioni tetrapak da 1 l e da 1.5 l ed esclusivamente ai seguenti gusti:

- Pesca,
- Albicocca,
- Pera,
- Mela.

Dovrà essere fabbricato in conformità alle norme igienico - sanitarie generali, e riportare su ogni bottiglia tutte le indicazioni disposte dalla legislazione vigente:

1. la denominazione a loro riservata;
2. per i nettari di frutta, il tenore minimo effettivo di succo di frutta, mediante la menzione "frutta minima";
3. l'elenco degli ingredienti compresi gli additivi;
4. il nome o la ragione sociale;
5. la sede dello stabilimento;
6. la menzione con polpa;
7. il termine di conservazione;
8. l'aggiunta di acido l-ascorbico.

Questi prodotti sono regolamentati dal D.P.R. n° 489 del 18 maggio 1982 e successive modificazioni.

Tè in bustine

La fornitura di tè, oggetto del presente capitolato d'asta, dovrà avvenire sottoforma di confezioni ed imballaggi che contengono tali infusi in bustine monouso da 1,5 g debitamente sigillate.

Questi beni sono sottoposti alla disciplina generale di cui agli art. 2 - 11 della L. 283/62 per quanto concerne le autorizzazioni sanitarie e le regole d'imballaggio. La produzione, il commercio e le norme igieniche di produzione del te oggetto della presente fornitura sono sancite dal R.D. 3.08.1890/7045.

Le bustine devono risultare integre; il prodotto non deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e privo di corpi estranei, può essere composto da fiori interi o solo parti di essi. Sulle confezioni deve essere indicato l'anno di produzione.

Tonno in scatola all'olio di oliva

Si intende il prodotto ai sensi del Regio Decreto Legge 07/07/27 n. 1548.

Il prodotto deve essere di prima scelta, a tranci, in confezioni originali esenti da fenomeni di alterazioni anche visibile. Provenienti da stabilimenti nazionali o comunitari, riconosciuti ai sensi delle vigenti normative.

E' tollerata la presenza di briciole fino al 18% del peso del pesce. Il peso netto non dovrà essere inferiore al 65% del lordo.

Il prodotto deve avere odore gradevole e caratteristico, colore uniforme (rosa all'interno), consistenza compatta e uniforme, non stopposa, deve presentare assenza di ossidazione, di vuoti, di parti estranee (spine, pelle, squame, buzzonaglia, grumi di sangue), assenza di macchie ed anomalie.

Il prodotto dovrà inoltre possedere i seguenti requisiti:

CARATTERISTICHE GENERALI

Colore	Rosa uniforme all'interno
Consistenza polpa	Compatta e uniforme, non stopposa
Parti estranee (pelle, spine, squame)	Assenti
Grumi di sangue	Assenti

Il limite di contaminazione da mercurio non deve essere superiore a 1mg/Kg. A richiesta la ditta produttrice dovrà fornire un certificato recente comprovante la conformità ai limiti di legge.

L'olio di governo deve avere valori di acidità e pressori conformi, deve essere di colore paglierino, privo di torpidità.

I contenitori in bagna stagna dovranno essere integri, con fondelli piatti e esenti da difetti come bombaggio, ruggine, macchie, ammaccature, colorazioni anomale, distacco della vernice, corrosione sia all'interno che all'esterno.

L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs.109/92.

Tonno in scatola al naturale

Tonno "yellow finn" di prima scelta, di produzione nazionale o comunitaria, confezionato in scatole di banda stagnata.

Tonno della specie di cui all'articolo 6 del R.D.L. 1548/27 inscatolato in contenitori metallici o di vetro. Il limite di contaminazione di mercurio non deve superare quello previsto dalla legge.

Si richiede un tonno di qualità: poco salato, di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera, non stopposo, compatto e non sbriciolato, di colore uniforme roseo caratteristico, con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce, assenza di parti estranee, contenitore in ottimo stato.

Devono essere assenti i seguenti difetti:

-macchie molto scure derivanti da cattivo dissanguamento

-porzioni di pelli parti di vasi sanguinei, frammenti intestinali, cartilagini, pezzi di spine.

Vino

Il prodotto fornito deve essere di prima qualità e in perfetto stato di conservazione e devono essere conformi a quanto prescritto dalla vigente normativa.

La fornitura di vino bianco e rosso soggiace a tutte le norme che regolano la repressione delle frodi nella preparazione, commercializzazione dei vini, mosti, aceti, di cui al D.P.R. 12.02.1965/162, nonché alle disposizioni di cui al D.M. 26.12.1986 che sancisce i limiti di determinate sostanze nei vini. Il contenuto in anidride solforosa deve essere inferiore ai 210 mg/litro (per i vini bianchi) e 160/mg/litro nei vini rossi secondo Reg. CEE n° 1493/99 e l'alcool metilico non deve superare, nei vini rossi, 0.30 mg ogni 100 ml di alcool complessivo e 0,20 mg nei vini bianchi, D.P.R. 12/2/65 n° 162 (convertito con modificazione nella legge n.462/86). Il vino deve corrispondere ai requisiti riportati nel DM 29/12/1986 per quanto riguarda la presenza di zinco, rame, piombo, bromo, acido borico sorbitolo e il valore di ceneri ed estratto secco; non deve contenere antifermentativi diversi dai sorbati, comunque in concentrazione inferiore a 200 mg/litro.

Su ogni confezione devono essere riportate chiaramente le specifiche indicate dal D.L. 27 Gennaio 1992, n. 109.

Il vino non deve presentare difetti (colorazione, odore e sapore anomali), né intorbidamenti, né sofisticazioni.

Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei nel pieno rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.

Le analisi chimiche cui potrà essere sottoposto il vino hanno il fine di verificarne la genuinità e la rispondenza ai valori legali.

In particolare, le analisi potranno essere le seguenti:

- Determinazione della gradazione alcolica, al fine di appurare la rispondenza ai valori riportati in etichetta ed ai valori legali.
- Determinazione dell'acidità totale e volatile.
- Determinazione dell'estratto secco al fine di valutare la presenza di annacquamento.
- Determinazione dell'alcool metilico al fine di valutare la presenza di sofisticazioni.

Il vino oggetto della presente fornitura dovrà presentare una gradazione compresa tra 10° e 11° ed essere fornito in contenitori in vetro a p erdere o tetrapak.

Il confezionamento in tetrapak dovrà essere in contenitori di poliaccoppiato multistrato, composto da cartoncino di cellulosa, alluminio e polietilene a bassa densità, conformemente al D.M. 16.12.91, relativo all'autorizzazione al confezionamento e commercializzazione del vino conservato in contenitori alternativi al vetro.

Zucchero semolato

Lo zucchero deve essere costituito esclusivamente da semolato raffinato ed omogeneo con la seguente composizione chimica:

Saccarosio	99,6-99,8%
Umidità	<0,1%

In confezioni originali da 1 Kg conformi alla normativa vigente, integre e a tenuta.

Non deve presentare impurità o residui di insetti.

Dovrà essere garantita la conformità del prodotto alle disposizioni normative di cui alla L. 31.03.1980/139 "Recepimento Dir. Cee riguardante l'armonizzazione delle legislazioni degli stati membri, relativi a determinati tipi di zucchero destinati all'alimentazione umana". Conformemente al disposto di cui all'art. 7 della presente norma, i prodotti devono riportare sugli imballaggi, sulle confezioni, sui recipienti o su etichette appostevi, a caratteri ben visibili:

1. la denominazione loro riservata;

2. il peso netto;
3. il nome o la ragione sociale e l'indirizzo o la sede sociale del fabbricante, del confezionatore o di un venditore stabiliti all'interno della CEE;
4. la sede dello stabilimento di produzione e di confezionamento per prodotti fabbricati o confezionati per la vendita in Italia;
5. il paese di origine per i prodotti fabbricati al di fuori della CEE.