

AMES S.P.A.

AZIENDA MULTISERVIZI ECONOMICI E SOCIALI SPA
Isola Nova del Tronchetto, 14 – 30135 Venezia (VE) - ITALIA

**FORNITURA DI GENERI ALIMENTARI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE
SCOLASTICA AGLI ASILI NIDO NEL COMUNE DI VENEZIA**

PERIODO APRILE 2016 – AGOSTO 2017

(con possibilità di proroga fino a ulteriori 2 anni)

compresi i centri estivi

ALLEGATO “A” AL CAPITOLATO

DESCRIZIONE DEI LOTTI

LOTTO 1

CARNI AVICOLE FRESCHE BIOLOGICHE, CARNI AVICOLE SURGELATE BIOLOGICHE E UOVA BIOLOGICHE

PREMESSA

Ogni tipologia di derrata alimentare deve derivare da produzione agricola e agro-alimentare con metodo biologico, secondo le disposizioni del Regolamento CE n. 2092 del 24/06/1991 e successive modifiche e integrazioni (recepito dalla legislazione italiana con D.M. 338/92 e successive modifiche e integrazioni) ed essere trasformata seguendo tutti i requisiti della normativa vigente in materia.

Per tutte le produzioni alimentari l'I.A. deve garantire e documentare la rintracciabilità della filiera ai sensi dell'Art. 18 del Regolamento CE n. 178 del 28 gennaio 2002 e successive modifiche e integrazioni, nonché osservare la corretta etichettatura degli imballaggi nel rispetto del D. Lgs. n. 109 del 27 gennaio 1992 e del Reg. CE 1169/11 e successive modifiche e integrazioni, oltre che essere in regola con la vigente normativa in materia di igiene e controlli sugli alimenti (c.d. "pacchetto igiene").

Qualora i prodotti offerti in sede di gara non fossero reperibili sul mercato a causa di fattori esterni all'azienda, l'I.A. dovrà darne tempestiva comunicazione scritta ai competenti uffici di AMES SpA, allegando l'attestazione del fornitore abituale di tali prodotti, relativa alle cause della non disponibilità.

I prodotti devono avere, alla consegna, una vita residua non inferiore al 70%, salvo eccezioni prescritte nelle caratteristiche dei prodotti. La vita residua del prodotto viene calcolata in base alla data di produzione, la data di scadenza/termine minimo di conservazione e la data di consegna.

OGGETTO E DEFINIZIONE MERCEOLOGICA DELLA FORNITURA

Il presente capitolato ha per oggetto la fornitura di carni avicole biologiche fresche, carni avicole biologiche surgelate e uova biologiche.

CARNI AVICOLE BIOLOGICHE

Art. 1 - CARATTERISTICHE QUALITATIVE

La fornitura riguarda varie tipologie, tra cui:

- ***petti di pollo,***
- ***cosce e sovracosce di pollo,***
- ***macinato di pollo.***

Il prodotto deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica e deve presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e deve trattarsi di una carne di classe "A".

Le merci consegnate dovranno presentare le seguenti caratteristiche qualitative;

- le carni di pollo dovranno:

1. provenire da animali della miglior qualità commerciale, allevati esclusivamente a terra sul territorio nazionale;
2. provenire da animali sani di regolare sviluppo, di buona conformazione e in ottimo stato di nutrizione; gli animali non dovranno aver subito l'azione di sostanze ormonali o antiormonali;
3. non presentare tracce di sostanze anabolizzanti e residui di antiparassitari;
4. non essere trattate con radiazioni ionizzanti e non presentare tracce di antibiotici o conservanti chimici,

- i polli dovranno essere completamente dissanguati, esenti da fratture, edemi ed ematomi, perfettamente spennati e pronti per la cottura, essere ricoperti di pelle pulita, elastica e non disseccata, ecchimosi e macchie verdastre; avere una carne di colorito bianco – rosa, tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccida

- i tagli richiesti per carni di pollo devono essere ben toelettati, totalmente privi di pelle, penne e plumole
- i tagli anatomici dovranno essere sezionati, confezionati e refrigerati in impianti nazionali riconosciuti idonei ai sensi delle disposizioni legislative e per i quali sussiste l'obbligo dell'applicazione dei piani di autocontrollo anche per il monitoraggio dei parametri microbiologici e chimici delle produzioni. L'I.A. dovrà essere in grado di produrre in ogni momento, su richiesta di AMES SpA la documentazione comprovante l'esecuzione di tali controlli;
- la macellazione, seguita da immediata refrigerazione, non deve essere avvenuta oltre i 3 giorni prima della lavorazione e non prima delle 12 h;
- le confezioni non devono contenere liquido di sgocciolamento;
- le carni devono essere trasportate nel completo rispetto delle norme igienico-sanitarie, con temperature durante il trasporto da -1° a $+4^{\circ}$ e al momento della consegna non superiori a $+8^{\circ}$, utilizzando mezzi di trasporto idonei o contenitori isotermici.

PETTI DI POLLO

Petto di pollo fresco, refrigerato, senz'osso, non congelato e di fresca macellazione con le seguenti caratteristiche igieniche e di conformazione:

- ricavato da polli di allevamento di prima scelta, in perfetto stato di nutrizione;
- colore roseo brillante uniforme, assenza di altra colorazione anomala, superficie lucida, consistenza compatta, assenza di essudato;
- ottima igiene superficiale sia per assenza di inquinamento batterico che per assenza di polveri;
- odore tipico;
- il prodotto deve essere: **intero** o tagliato a **fettine** e interfogliato o **bocconcini** nonchè consegnato sottovuoto (con peso medio da concordare, in base alle esigenze di AMES SpA).

COSCE DI POLLO

Le cosce di pollo (fuso e fuso/sovracoscia) devono essere ricavate da polli di fresca macellazione e non congelate con le seguenti caratteristiche igieniche e di conformazione:

- muscolatura ben sviluppata, con carne che cede uniformemente alla pressione con il dito, ben aderente all'osso, di colore bianco rosato uniforme, completamente dissanguate, senza alcuna presenza di liquido di essudatura o trasudatura;
- pelle di spessore sottile, ben adesa, completamente spennata;
- prive di zampe, tagliate a livello del metatarso;
- grasso sottocutaneo sottile, di colore uniforme e chiaro;
- odore tipico;
- assenza di edemi, ematomi, colorazioni anomale;
- cartilagini integre di colore bianco azzurro caratteristico;
- il prodotto deve essere consegnato sotto vuoto (con peso medio da concordare con AMES SpA).

MACINATO DI POLLO

Il macinato di pollo deve possedere ottime caratteristiche igienico - sanitarie e microbiologiche ed essere ottenuto da carni fresche, refrigerate, macellate da non più di 3 giorni.

Dovrà essere composto almeno per il 65-70 % da carni di petto di pollo.

Non deve contenere frammenti ossei e una percentuale di grasso superiore a 1, non è ammessa la presenza di visceri. Non deve essere trattato con conservanti o sostanze atte a mantenere il colore non consentite dalla legge.

Il prodotto deve essere consegnato sottovuoto.

ART. 2 - CONFEZIONAMENTO

Tutti i tagli anatomici richiesti e il macinato di pollo devono essere consegnati con idonei mezzi muniti di regolare autorizzazione sanitaria, in imballi capaci di mantenere la temperatura ottimale per la loro conservazione (0° C + 2° C).

ART. 3 – VISITA SANITARIA

Le carni dovranno riportare l'attestazione di avvenuta visita sanitaria ai sensi di legge.

ART. 4 – CONSEGNE

Le consegne saranno franco destino nei giorni e negli orari stabiliti da AMES SpA, indicativamente due volte alla settimana, dalle ore 7.30 alle ore 10.30.

Il personale delle varie cucine comunicherà di volta in volta, almeno 2 giorni prima della consegna, i tipi e le quantità delle carni che intende ricevere nelle ore stabilite.

CARNI AVICOLE BIOLOGICHE SURGELATE

Si richiede che la trasformazione delle materie prime e l'etichettatura siano oggetto di certificazione ai sensi della normativa vigente.

Caratteristiche generali: gli alimenti surgelati devono essere preparati, confezionati e trasportati in conformità alla normativa vigente.

ART. 1. – OGGETTO E CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Il presente capitolato ha per oggetto la fornitura di carni avicole surgelate biologiche.

Il taglio richiesto è il seguente:

- **fettine da 100 g. ciascuna di petto di pollo**, che dovranno presentare le caratteristiche qualitative previste per le carni avicole fresche biologiche.

Le merci saranno consegnate in confezioni da 500/1000 g, sigillate dal produttore e dotate di tutte le indicazioni in etichetta previste dalla normativa vigente, oltre a soddisfare le disposizioni di legge in materia di vigilanza igienica.

La carne deve altresì:

- provenire da animali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione e mantenuti a temperatura pari o inferiore a -18°C in tutti i punti del prodotto;
- soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica;
- per la preparazione e la conservazione deve essere prevista l'esclusione degli additivi conservanti;
- Le etichette, ferme restando le disposizioni previste, devono contenere:
 - a) la denominazione di vendita, completata dal termine «surgelato»;
 - b) il termine minimo di conservazione completato dalla indicazione del periodo in cui il prodotto può essere conservato presso il consumatore;
 - c) le istruzioni relative alla conservazione del prodotto dopo l'acquisto completate dalla indicazione della temperatura di conservazione o dell'attrezzatura richiesta per la conservazione;
 - d) l'avvertenza che il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato e le eventuali istruzioni per l'uso;
 - e) l'indicazione del lotto.

Ogni singola fettina dovrà essere interfogliata all'interno della confezione.

I regolamenti CE richiedono che i materiali di imballaggio debbano essere trasparenti ed incolore, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione e il trasporto; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze.

Le carni alloggiare in contenitori atti al confezionamento e trasporto di alimenti carnei devono essere assolutamente pulite e sanificate, non presentare polveri ed insudiciamento derivante da trascinarsi al suolo delle stesse.

Il trasporto deve avvenire con mezzi muniti di regolare autorizzazione sanitaria, nel completo rispetto delle norme igienico-sanitarie, con temperatura durante il trasporto pari o inferiori a -18°C . utilizzando mezzi di trasporto idonei coibentati.

Si richiede certificazione analitica o dichiarazione sottoscritta attestante l'assenza di salmonelle nelle carni. I reperti analitici non devono essere anteriori a tre mesi dalla data della richiesta fatta da parte di AMES SpA

Sulle confezioni e/o sugli imballi devono essere riportate tutte le indicazioni in lingua italiana previste a norma di legge.

ART.2 – CONSEGNE

Le consegne saranno franco destino nei giorni e negli orari stabiliti da AMES SpA, indicativamente 2 volte alla settimana, dalle ore 7.30 alle ore 10.30.

Il personale delle varie cucine comunicherà di volta in volta, almeno 2 giorni prima della consegna, i tipi e le quantità delle carni che intende ricevere nelle ore stabilite.

UOVA BIOLOGICHE

ART. 1. – OGGETTO E CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLA FORNITURA

Le uova devono essere di categoria qualitativa A M-medie, conformi alle vigenti norme sulla commercializzazione.

Le uova devono provenire da ovaiole allevate a terra, alimentate senza antibiotici, con mangimi privi di pigmenti coloranti per ottenere una maggiore colorazione del tuorlo.

Gli allevamenti da cui provengono le uova devono essere certificati in base alle normative vigenti sull'agricoltura biologica.

Le uova dovranno rispondere alle seguenti caratteristiche qualitative:

- dovranno essere fresche di categoria A, di guscio bianco/rosso e di peso di g. 60-65;
- il guscio dovrà presentarsi senza incrinature, ruvido e pulito, alla cottura non dovrà rompersi facilmente;
- la camera d'aria dovrà avere un contorno deciso e non dovrà superare l'altezza di mm. 6 (sei);
- allo scuotimento il contenuto non dovrà manifestare alcuna oscillazione;
- l'albume dovrà essere chiaro, relativamente fluido nella parte esterna, globoso in quella interna; all'apertura dovrà presentare la caratteristica trasparenza;
- il tuorlo, alla speratura, dovrà apparire solo come ombra, senza contorno apparente e dovrà rimanere in posizione pressochè centrale nei movimenti di rotazione;
- all'apertura, il tuorlo dovrà essere intatto, di colore giallo intenso e di struttura globosa, la membrana (tunica vitellina) dovrà risultare di conformazione omogenea senza grinza, non dovrà risultare appiattito ed il contenuto intero (tuorlo ed albume) non dovrà recare macchie di sangue, nè emanare odori estranei;
- Non devono essere pulite con un procedimento umido o con un altro procedimento né prima né dopo la classificazione, non devono subire alcun trattamento di conservazione né essere state refrigerate in locali o impianti in cui la temperatura è mantenuta artificialmente al di sotto di +5°C. Tuttavia, possono essere mantenute ad una temperatura inferiore a +5°C durante il trasporto, di una durata massima di 24 ore;
- dovrà essere rispettato il seguente limite microbiologico: Salmonella spp. assente in 25 gr. o in 25 ml.;
- non contenere residui da concimi chimici e prodotti fitosanitari;
- non contenere coloranti artificiali;
- un basso contenuto in colesterolo ed in trigliceridi totali.

ART. 2 – CONFEZIONAMENTO

Le uova dovranno essere consegnate negli appositi idonei contenitori normalmente in uso, e in quantità non superiori a quelle richieste dal personale di cucina, riportanti all'esterno la categoria, il peso, il numero delle uova, la data di confezionamento e scadenza.

ART. 3 – CONSEGNE

Le consegne saranno franco destino nei giorni e negli orari stabiliti da AMES SpA, indicativamente due volte alla settimana, dalle ore 7.30 alle ore 10.30.

Il personale delle varie cucine comunicherà di volta in volta, almeno 2 giorni prima della consegna, i tipi e le quantità che intende ricevere nelle ore stabilite.

LOTTO 2

CARNE BOVINA BIOLOGICA

PREMESSA

Ogni tipologia di derrata alimentare deve derivare da produzione agricola e agro-alimentare con metodo biologico, secondo le disposizioni del Regolamento CE n. 2092 del 24/06/1991 e successive modifiche e integrazioni (recepito dalla legislazione italiana con D.M. 338/92 e successive modifiche e integrazioni) ed essere trasformata seguendo tutti i requisiti della normativa vigente in materia.

Per tutte le produzioni alimentari l'I.A. deve garantire e documentare la rintracciabilità della filiera ai sensi dell'Art. 18 del Regolamento CE n. 178 del 28 gennaio 2002 e successive modifiche e integrazioni, nonché osservare la corretta etichettatura degli imballaggi nel rispetto del D. Lgs. n. 109 del 27 gennaio 1992 e del Reg. CE 1169/11 e successive modifiche e integrazioni, oltre che essere in regola con la vigente normativa in materia di igiene e controlli sugli alimenti (c.d. "pacchetto igiene").

Qualora i prodotti offerti in sede di gara non fossero reperibili sul mercato a causa di fattori esterni all'azienda, l'I.A. dovrà darne tempestiva comunicazione scritta ai competenti uffici di AMES SpA, allegando l'attestazione del fornitore abituale di tali prodotti, relativa alle cause della non disponibilità.

I prodotti devono avere, alla consegna, una vita residua non inferiore al 70%, salvo eccezioni prescritte nelle caratteristiche dei prodotti. La vita residua del prodotto viene calcolata in base alla data di produzione, la data di scadenza/termine minimo di conservazione e la data di consegna.

ART. 1 – OGGETTO E DEFINIZIONE MERCEOLOGICA

Il presente capitolato ha per oggetto la fornitura di carne bovina biologica.

La fornitura riguarda varie tipologie e tagli del bovino tra i quali:

- Per il manzo: ***spezzatino (fesone di spalla), macinato.***

ART.2 - CARATTERISTICHE QUALITATIVE

La carne bovina deve essere fresca e di prima qualità, priva di additivi e di estrogeni, di sostanze inibenti (antibiotici, sulfamidici e disinfettanti), secondo quanto stabilito dalla normativa vigente.

Il prodotto deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica, deve inoltre presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classificazione. Le carni dovranno essere preferibilmente di provenienza nazionale e comunque esclusivamente di provenienza da stabilimenti abilitati della Comunità Europea

La carne deve altresì:

- provenire da stabilimenti di macellazione o sezionamento riconosciuti e conformi alle disposizioni comunitarie (la provenienza deve essere chiaramente specificata);
- essere di buona qualità, presentare grana fine, colorito brillante, colore rosso roseo, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido ben disposto tra i fasci muscolari che assumono aspetto mazzato, livelli medi di mazzatura e venatura, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- presentare caratteristiche igieniche ottime (pH non superiore a 6), assenze di contaminazioni microbiche e fungine;
- provenire da carcasse appartenenti alle categorie CE/SEUROP A vitellone e/o E giovenca-sorana; sviluppo dei profili delle carcasse E (eccellente), classe di stato di ingrassamento 3 (medio); di età compresa tra i 12 e i 24 mesi;
- se destinata al macinato, essere manzo di buona qualità, provenire solamente da carni refrigerate e avere un contenuto in grasso non superiore al 7%;

- possedere la certificazione analitica o la dichiarazione sottoscritta che la carne commercializzata non ha subito l'impiego di sostanze ad azione estrogena, androgena o gestagena e di tireostatici;
- non presentare liquidi disciolti, macchie superficiali di colorazioni anomale.

I regolamenti CE richiedono che i materiali di confezionamento debbano essere trasparenti ed incolore, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione e il trasporto; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze.

Le carni alloggiare in contenitori atti al confezionamento e trasporto di alimenti carnei, devono essere assolutamente pulite e sanificate, non presentare polveri ed insudiciamento.

Il trasporto deve avvenire con mezzi coibentati, muniti di regolare autorizzazione sanitaria, nel completo rispetto delle norme igienico-sanitarie, con temperature durante il trasporto da -1° a +4°C (con tolleranza massima + 7°C) e al momento della consegna non superiori a +10°C.

ART. 3 - CONFEZIONAMENTO

La carne deve essere confezionata sottovuoto con vuoto totale. La confezione deve riportare un'etichetta chiara e leggibile indicante età, categoria del bovino adulto, Paese di nascita e di allevamento, periodo di allevamento in Italia, la data di lavorazione e confezionamento, la data di consumazione raccomandata, la Ditta produttrice, il numero di macello riconosciuto CE, l'ASL territoriale dell'azienda produttrice, la specie, il taglio, lo stato di freschezza della carne e l'indicazione della classificazione delle carcasse secondo i Regolamenti Comunitari (griglia CE);

Le carni dovranno essere lavorate, tagliate e/o porzionate pronte secondo le disposizioni di AMES SpA.

ART. 4 – VISITA SANITARIA

Le carni dovranno riportare l'attestazione dell'avvenuta visita sanitaria ai sensi di Legge.

ART. 5 – CONSEGNE

Le consegne saranno franco destino nei giorni e negli orari stabiliti da AMES SpA, indicativamente due volte alla settimana, dalle ore 7.30 alle ore 10.30.

Il personale delle varie cucine comunicherà di volta in volta, almeno 2 giorni prima della consegna, i tipi e le quantità delle carni che intende ricevere nelle ore stabilite.

LOTTO 3

PRODOTTI SURGELATI BIOLOGICI

PREMESSA

Ogni tipologia di derrata alimentare deve derivare da produzione agricola e agro-alimentare con metodo biologico, secondo le disposizioni del Regolamento CE n. 2092 del 24/06/1991 e successive modifiche e integrazioni (recepito dalla legislazione italiana con D.M. 338/92 e successive modifiche e integrazioni) ed essere trasformata seguendo tutti i requisiti della normativa vigente in materia.

Per tutte le produzioni alimentari l'I.A. deve garantire e documentare la rintracciabilità della filiera ai sensi dell'Art. 18 del Regolamento CE n. 178 del 28 gennaio 2002 e successive modifiche e integrazioni, nonché osservare la corretta etichettatura degli imballaggi nel rispetto del D. Lgs. n. 109 del 27 gennaio 1992 e del Reg. CE 1169/11 e successive modifiche e integrazioni, oltre che essere in regola con la vigente normativa in materia di igiene e controlli sugli alimenti (c.d. "pacchetto igiene").

Qualora i prodotti offerti in sede di gara non fossero reperibili sul mercato a causa di fattori esterni all'azienda, l'I.A. dovrà darne tempestiva comunicazione scritta ai competenti uffici di AMES SpA, allegando l'attestazione del fornitore abituale di tali prodotti, relativa alle cause della non disponibilità.

I prodotti devono avere, alla consegna, una vita residua non inferiore al 70%, salvo eccezioni prescritte nelle caratteristiche dei prodotti. La vita residua del prodotto viene calcolata in base alla data di produzione, la data di scadenza/termine minimo di conservazione e la data di consegna.

OGGETTO E DEFINIZIONE MERCEOLOGICA DELLA FORNITURA

Il presente capitolato ha per oggetto la fornitura di prodotti surgelati biologici:

I prodotti oggetto della fornitura dovranno essere prodotti ai quali è stata applicato come unico metodo di conservazione il freddo, dal momento della produzione fino alla consegna, in maniera costante ed ininterrotta.

Il metodo di surgelazione dovrà essere applicato su materie prime sane, fresche ed in perfette condizioni igieniche.

I surgelati dovranno rispondere ai requisiti previsti dalla normativa vigente ed essere in confezioni originali intatte. Nella presentazione del prodotto dovranno essere riportate tutte le indicazioni prescritte dalla legge vigente. Saranno esclusi dal ciclo produttivo i prodotti con segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristallo di ghiaccio all'interno e/o all'esterno della confezione.

PRODOTTI ORTICOLI

Art. 1 – CARATTERISTICHE QUALITATIVE

Le materie prime devono provenire prevalentemente da produzioni nazionali il cui metodo di coltivazione sia stato certificato ai sensi del Reg. Ce 2092/91 e succ. modifiche ed integrazioni.

In particolare i prodotti dovranno risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati, esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie, di consistenza non legnosa né spappolata e deve essere garantita l'osservanza della normativa vigente sulla produzione e vendita degli alimenti surgelati.

Il tenore di nitriti non deve essere superiore a 5 ppm. Non è ammessa la presenza sul prodotto di residui di prodotti fitosanitari. Non sono inoltre consentite aggiunte di additivi.

Il presente capitolato ha per oggetto la fornitura di vari tipi di verdure surgelate, tra cui:

- ***fagiolini finissimi "senza fili",***
- ***piselli fini e finissimi,***
- ***minestrone,***
- ***zucchine,***

- **bieta,**
- **spinaci,**
- **carote a rondelle.**

Il prodotto deve soddisfare le norme previste dalla CE in materia.

Le verdure d'origine devono essere sane, in buone condizioni igieniche, e i trattamenti precedenti la surgelazione devono essere effettuati nel medesimo stabilimento di produzione e a brevissima distanza di tempo dal processo di surgelazione stesso e successivo confezionamento. I prodotti dovranno essere stati sottoposti a surgelazione individuale prima del confezionamento.

L'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità, non devono essere presenti colorazioni anomale, sostanze, corpi estranei, insetti e loro frammenti, larve e non devono esservi tracce di infestazione da roditori.

Non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità fessurate più o meno profondamente, parzialmente spezzate, rotte, avvizzite, eccessivamente molli e unità o parte di esse decolorate o macchiate.

Devono essere assenti, in qualsiasi momento, microrganismi in grado di svilupparsi in condizioni normali di conservazione e non devono essere presenti sostanze prodotte da microrganismi in quantità da costituire pericolo per la salute; il prodotto deve essere trattato in modo tale che siano state distrutte tutte le spore batteriche.

L'odore ed il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine; il calo del peso dopo lo scongelamento non deve essere eccessivo; non si devono rilevare scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito.

FAGIOLINI

I fagiolini surgelati sono il prodotto preparato da fagiolini freschi e maturi, dai quali sono stati eliminati i filamenti e gli steli. L'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine. Il calo di peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

Si richiedono fagiolini interi e uniformi. Sono considerati difetti:

- fagiolini macchiati, frammentati, screpolati;
- presenza di corpi estranei (baccelli, steli, filamenti);

PISELLI (fini e finissimi)

I piselli verdi surgelati sono il prodotto preparato da piselli maturi e interi. Si richiede un prodotto molto uniforme.

Sono considerati difetti:

- frammenti di piselli e pelli;
- piselli macchiati;
- piselli gialli.

Sono considerati e richiesti piselli "poco difettosi" i quali abbiano un numero complessivo di unità difettose non superiori al 2% sul peso del prodotto; sono considerati e richiesti piselli "ad elevato grado di interezza", ovvero che abbiano almeno il 95% in peso del prodotto costituito da unità sostanzialmente intere.

MINISTRONE

Si richiedono preparati composti da diverse verdure tagliate a pezzetti pronte per la cottura (patate, cavolfiori, fagiolini, sedano, carote, broccoli, rapa, porri, ecc). E' richiesta dichiarazione dell'assenza di fave.

SPINACI, BIETE, ZUCCHINE

Si richiede un prodotto molto pulito, privo di sostanze estranee, di parti asportabili dell'ortaggio, insetti e loro frammenti. Sono considerati difetti:

- macchie di colore contrastante col colore normale;
- porzioni scolorate;
- corpi estranei;
- taglio imperfetto;
- insufficiente asportazione della parte basale e/o delle radici.

CAROTE A RONDELLE

Il prodotto deve essere ottenuto da materia prima sana, fresca e pulita, di colore uniforme e brillante, esente da infestazioni e da residui di contaminazione da infestanti. Il cilindro centrale deve presentarsi ridotto, non spugnoso nè legnoso. Il diametro deve essere compreso dai 20 ai 40 mm e lo spessore di 6 – 8 mm. L'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine. Il calo di peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

Sono considerati difetti:

- rondelle macchiate e con tracce di colletto;
- taglio irregolare;
- presenza di corpi estranei;

ART. 2 – CONFEZIONAMENTO E IMBALLO

La verdura dovrà essere consegnata in contenitori sigillati all'origine ed in ottimo stato, tali da garantire l'integrità e l'igienicità del prodotto nonché la protezione delle caratteristiche organolettiche e dalla disidratazione del prodotto. Le confezioni saranno da Kg. 1,5 a Kg. 5 o oltre secondo le indicazioni di AMES SpA.

Sulle confezioni e/o sugli imballi devono essere riportate tutte le indicazioni, in lingua italiana, a norma delle vigenti leggi in tema di etichettature dei prodotti surgelati.

ART. 3 – CONSEGNE

Le consegne saranno franco destino nei giorni e negli orari stabiliti da AMES SpA, indicativamente due volte alla settimana, dalle ore 7.30 alle ore 10.30.

Il personale delle varie cucine comunicherà di volta in volta, almeno 2 giorni prima della consegna, i tipi e le quantità che intende ricevere nelle ore stabilite.

LOTTO 4

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI BIOLOGICI

PREMESSA

Ogni tipologia di derrata alimentare deve derivare da produzione agricola e agro-alimentare con metodo biologico, secondo le disposizioni del Regolamento CE n. 2092 del 24/06/1991 e successive modifiche e integrazioni (recepito dalla legislazione italiana con D.M. 338/92 e successive modifiche e integrazioni) ed essere trasformata seguendo tutti i requisiti della normativa vigente in materia.

Per tutte le produzioni alimentari l'I.A. deve garantire e documentare la rintracciabilità della filiera ai sensi dell'Art. 18 del Regolamento CE n. 178 del 28 gennaio 2002 e successive modifiche e integrazioni, nonchè osservare la corretta etichettatura degli imballaggi nel rispetto del D. Lgs. n. 109 del 27 gennaio 1992 e del Reg. CE 1169/11 e successive modifiche e integrazioni, oltre che essere in regola con la vigente normativa in materia di igiene e controlli sugli alimenti (c.d. "pacchetto igiene").

Qualora i prodotti offerti in sede di gara non fossero reperibili sul mercato a causa di fattori esterni all'azienda, l'I.A. dovrà darne tempestiva comunicazione scritta ai competenti uffici di AMES SpA, allegando l'attestazione del fornitore abituale di tali prodotti, relativa alle cause della non disponibilità.

ART. 1 – OGGETTO E DEFINIZIONE MERCEOLOGICA DELLA FORNITURA

I prodotti ortofrutticoli oggetto del presente Capitolato dovranno essere di stagione, di prima qualità commerciale, esenti da difetti visibili, di presentazione accurata. Frutta ed ortaggi dovranno essere accompagnati da etichette che indichino l'origine, la varietà del prodotto e la categoria. Dovranno avere le seguenti caratteristiche qualitative generali:

- a) aver raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che li renda adatti al consumo nello spazio di 2-3 giorni;
- b) non essere bagnati artificialmente;
- c) essere privi di ogni residuo di fertilizzanti e antiparassitari;
- d) presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie e cultivar richieste;
- e) non essere attaccati da parassiti animali e vegetali, essere sani e resistenti, cioè esenti da difetti che possano compromettere la loro naturale resistenza, quali alterazioni e lesioni non cicatrizzate, non portare tracce visibili di appassimento, né danni o alterazioni dovute al gelo;
- f) essere puliti, privi di terrosità sciolte o aderenti, interi, esenti da materiali, odori e sapori estranei, non presentare aumento artificioso dell'umidità, né trasudare acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico;
- g) essere omogenei ed uniformi, e privi di additivi aggiunti, integri delle qualità nutritive tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie;
- h) le patate e le cipolle non devono essere trattati con i raggi gamma;
- i) gli ortaggi dovranno essere di recente raccolta; quelli a foglie non dovranno essere surriscaldati, né presentare perdita di colore e, a seconda della specie e varietà, essere privi di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strutturalmente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- j) la frutta a granello (mela o pera) e a drupa (pesca, albicocca, susina) non dovrà presentare polpa fermentata in processi incipienti o in via d'evoluzione;
- k) i prodotti ortofrutticoli di provenienza extra comunitaria devono essere certificati ed etichettati ai sensi della normativa comunitaria sulla produzione vegetale biologica. Per tutti questi prodotti, ad es. banane, è comunque richiesta la certificazione con marchio riconosciuto dalla CE;
- l) non dovranno essere forniti prodotti sottoposti a maturazione artificiale o che abbiano subito trattamenti tecnici per favorire la colorazione e la consistenza del vegetale;
- m) i prodotti non devono essere stati coltivati in serra per più del 50% del ciclo vegetativo; in

caso contrario conterrebbero maggiori quantità di nitrati. Eventuali trattamenti consentiti dalla legge devono essere dichiarati sull'esterno degli imballi;

- n) una volta al mese deve essere fornita la banana proveniente dal circuito del commercio equo e solidale.

Oltre alle caratteristiche generali sopraelencate, i prodotti ortofrutticoli consegnati dovranno possedere i requisiti particolari principali descritti negli articoli seguenti.

In ogni caso, le forniture dovranno riportare specificati in bolla tutti gli elementi necessari richiesti da AMES SpA. A titolo esemplificativo:

- specie vegetale;
- varietà;
- calibro;
- categoria di appartenenza;
- provenienza della merce;
- peso lordo;
- peso netto;
- marchio attestante il prodotto biologico.

ART. 2 - AGRUMI

Gli agrumi dovranno essere di sola produzione nazionale, esenti da colorazioni anomale e da inizio di essiccamento; non dovranno essere molli o avvizziti; la buccia non dovrà risultare trattata con antiparassitari né essere eccessivamente grossa e rugosa né gonfia, né distaccata dagli spicchi, né deformata.

Arance: (varietà Navel, Tarocco, Moro, Sanguinello, Valencia o altre da specificare). La pezzatura dovrà essere compresa nei limiti dei grammi 110/150 e non dovrà comunque superare i 180 gr. Calibro minimo cm 6.5, contenuto minimo di succo 30-35%.

Limoni: dovranno essere di forma ovoidale con epicarpo liscio. I frutti devono essere ricchi di succo a pieno turgore e con semi non germogliati. Calibro minimo cm 5, contenuto minimo di succo 25%.

Clementine: prive di semi. La grammatura dovrà essere compresa nei limiti di grammi 60/80. Calibro minimo cm 5, contenuto minimo di succo 40%.

ART. 3 – BANANE

Dovranno essere mature ma esenti da macchie interne. I frutti devono avere una forma tipica con picciolo integro, la buccia di colore giallo deve essere intera e senza ammaccature. La polpa del frutto deve essere soda, pastosa gradevole e non allappante, evidente segno di non maturità. Il peso medio è compreso tra 145 e 175 grammi; il calibro deve essere compreso tra 40 e 50 mm.

ART. 4 – MELE E PERE

Mele e pere: Mele (varietà Golden, Stark, Royal Gala, Delicious o altre da specificare), Pere (varietà Williams, Coscia, Abate, Kaiser, Conference, Decana o altre da specificare). Dovranno conservare il peduncolo, anche se danneggiato ed essere prive di ammaccature, parassiti animali o vegetali. Saranno ammessi difetti della buccia che non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione purché la superficie totale non superi il centimetro quadrato. Le pere non dovranno essere grumose. Sono escluse le mele con polpa farinosa. Il calibro minimo non dovrà essere inferiore alle seguenti misure: mele – cm. 6, 5; pere – cm. 6; il peso del singolo pezzo dovrà essere compreso tra i 150 e i 180 gr.

ART. 5 – MELONE

Il frutto deve essere intero, sano, pulito, di aspetto fresco, esente da parassiti e da loro attacchi, resistente e privo di umidità esterna, privo di odore e sapore estranei, maturo.

Classificazione: deve essere della migliore qualità commerciale e del calibro di 300 grammi, è tollerato solo il 10% di meloni di calibro inferiore o superiore a quello indicato. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto meloni della stessa origine, varietà,

qualità e calibro ed i frutti devono aver raggiunto lo stesso grado di maturazione e devono presentare la stessa colorazione. L'imballo deve essere nuovo e pulito e indicare l'identificazione del prodotto, natura, origine, caratteristiche commerciali e marchio ufficiale di controllo.

ART. 6 – PESCHE, ALBICOCCHE E PRUGNE

La frutta deve essere:

- intera e sana, vale a dire senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria; sono comunque accettati prodotti con difetti della buccia, leggera traccia di insetti o malattie, lievissime lesioni, purché cicatrizzate;
- prive di odori e sapori anomali;
- con polpa integra e non danneggiata.

Albicocche e Prugne: la grammatura deve essere compresa tra i 60/80 gr.

Pesche e Nocipesche: (varietà a pasta gialla, pasta bianca, nettarine). Il calibro minimo non dovrà essere inferiore a 6 cm. ed in ogni caso il peso non dovrà superare 180 gr.

ART. 7 – UVA

Varietà Regina, Olivella, Italia o altre da specificare. Deve essere costituita da grappoli aventi bacche asciutte, mature e di colorazione uniforme. I grappoli dovranno essere esenti da tracce visibili di muffa, fertilizzanti e antiparassitari ed essere privi di bacche disseccate o marcescenti. Gli acini dovranno essere ben attaccati e distribuiti uniformemente al graso e ricoperti dalla loro pruina.

ART. 8 – RADICI, TUBERI E BULBI

Devono essere privi di germogli.

Carote: dovranno essere lisce, intere, sane, consistenti cioè senza alcun segno di rammollimento, non germogliate, né legnose o biforcute; pulite, cioè prive di terra, sarà tollerata una leggera colorazione verde o rosso violacea al colletto non superiore a cm. 1 per le radici di carota la cui lunghezza sia pari o inferiore a 8 cm. e non superiore a cm. 2 per lunghezze maggiori. Il calibro minimo, rilevato nella sezione massima è fissato in 20 mm. Le foglie dovranno essere strappate o tagliate vicino al colletto senza tagliare le radici.

Cipolle: Dovranno essere fresche, intere e di forma regolare, sane, senza attacchi parassitari; sono consentite leggere lesioni superficiali purché non pregiudichino la conservazione del prodotto sino al consumo. Lo stelo dovrà essere ritorto e presentare un taglio netto di lunghezza non superiore a cm. 4. I bulbi dovranno essere non germogliati, privi di ciuffo radicale, resistenti e compatti.

Patate: dovranno essere di morfologia uniforme con pezzatura non inferiore a mm. 45.

I tuberi dovranno essere selezionati per qualità e grammatura.

Il peso minimo del tubero potrà essere inferiore a quello previsto soltanto nel caso di rifornimento di prodotto novello. Non dovranno presentare tracce di verde erpicale (solanina), di germogliazione incipiente o in via di evoluzione, incrostazioni terrose aderenti o sciolte in sacchi, incisioni, maculosità bruna della polpa, cuore cavo, flaccidità della polpa.

Porri: dovranno essere interi e sani; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;

- puliti ed esenti da sostanze estranee visibili, le radici possono tuttavia essere leggermente coperte di terriccio aderente;
- di aspetto fresco, privi di foglie appassite o flosce;
- non fioriti;
- privi di umidità esterna anormale, cioè sufficientemente asciugati dopo l'eventuale lavaggio;
- privi di odore e/o sapore estranei.

L'estremità delle foglie deve essere regolare quando esse vengono tagliate.

ART. 9 – FUSTI, GERMOGLI E FOGLIE

Cavoli, verza e cappuccio: dovranno essere di peso non inferiore a g 300 e i cappucci dovranno presentarsi ben serrati. Dovranno essere esenti da danni causati dal gelo o da altri eventi

meteorologici. Saranno ammesse piccole lacerazioni e ammaccature delle sole foglie esterne.

Finocchi: i grumoli dovranno essere consistenti, non prefioriti, privi di germogli visibili all'esterno.

Le radici dovranno essere asportate con taglio netto alla base del grumolo. La lunghezza delle coste fogliari della parte centrale non dovrà superare i cm. 10.

Le guaine esterne dovranno essere serrate e carnose, tenere e bianche.

Saranno ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, tali da non pregiudicare l'aspetto generale. Il calibro minimo dovrà essere di cm. 6. Saranno escluse dalla fornitura le finocchielle.

Lattughe, (cappuccio, iceberg o brasiliana) e indivie (gentile, veneziana): i cespi dovranno essere sani interi, puliti e mondati, turgidi, non dovranno essere prefioriti e aperti; il torsolo deve essere tagliato in corrispondenza della corona delle foglie esterne.

La pezzatura dovrà essere corrispondente a quella prevista dalla normativa CE.

Sedano : deve presentare le seguenti caratteristiche:

- fusti sani ed interi;
- il torsolo deve essere tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie, senza lesioni provocate da insetti o parassiti;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odori e sapori anormali e macchie o pigmentazioni atipiche.

ART. 10 – ORTAGGI – FIORI

Broccoli e Cavolfiori: dovranno avere le infiorescenze resistenti, di grana serrata, bianco e bianco avorio per i cavolfiori e verde per i broccoli, esenti da danni di roditori, il diametro delle stesse non dovrà essere inferiore a 14 cm.

Potranno essere presentati in due modi:

- defogliati, cioè privi di tutte le foglie e della parte commestibile del torsolo con al massimo 5 foglioline tenere di colore verde pallido, intere e aderenti all'infiorescenza;
- coronati o semidefogliati, cioè rivestiti di un numero di foglie sufficienti a proteggere lateralmente l'infiorescenza: le foglie dovranno essere verdi e sane, mozzate al massimo di cm. 3 sopra l'infiorescenza, il torsolo dovrà essere tagliato leggermente al di sotto dell'inserzione dell'ultima foglia di protezione.

ART. 11 – ORTAGGI - FRUTTI E SEMI

Melanzane: Dovranno essere sufficientemente turgidi, con pochi semi, di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà vegetale, esenti da macchie, alterazioni superficiali consistenti e malattie.

Pomodori: dovranno avere la polpa resistente e potranno presentare leggere ammaccature. Saranno però esclusi frutti con le screpolature fresche e cicatrizzate e con la zona peripenducolare di consistenza e colore visibilmente anomale. Il grado di maturazione deve essere omogeneo e tale che li renda adatti al consumo nell'arco di 2-3 giorni. Sono richiesti pomodori né verdi né eccessivamente maturi, di diametro 70 mm ($\pm 5\%$) nella varietà tonda e 40 mm ($\pm 5\%$) nella varietà lunga.

Zucca: dovrà avere polpa compatta e una maturazione omogenea. Non sono ammessi frutti che presentino spaccatura sulla superficie o difetti che ne rendano impossibile il consumo.

Zucchine: dovranno avere polpa compatta e semi appena accennati e teneri. La pezzatura dovrà essere omogenea e compresa nei limiti di g 100-200 e calibro mm 35-40.

ART. 12 – LEGUMI SECCHI

Fagioli, lenticchie, ceci, piselli secchi, nell'esatta richiesta del personale.

I legumi secchi devono avere le seguenti caratteristiche: provenire solo dalla Comunità Europea, essere in confezioni originali, puliti e sani, privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di stelo, etc.), non devono presentare attacchi di parassiti, devono avere pezzatura omogenea; sono ammessi leggeri difetti di forma. Devono essere uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%); il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

ART. 13 – ERBE AROMATICHE (prezzemolo, salvia, rosmarino, basilico)

Devono provenire da coltivazioni biologiche. Se coltivate devono presentarsi in ottimo stato di conservazione, senza essere eccessivamente sbriciolate. Inoltre devono presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame e corpi estranei. E' tollerata la presenza di parti di stelo.

ART. 14 – IMBALLAGGIO, CARATTERISTICHE GENERALI

Gli imballaggi dovranno essere solidi e resistenti, costruiti a regola d'arte, in modo da assicurare fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igieniche.

Le carte o altri materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio dovranno essere nuovi e non nocivi per l'alimentazione, con le eventuali diciture stampate nella parte esterna, non a contatto con il prodotto.

Le eventuali cassette, utilizzate per il trasporto, dovranno essere ritirate e smaltite a cura del fornitore.

ART. 15 – CONFEZIONAMENTO

Ogni collo dovrà contenere prodotti della stessa varietà e qualità posti a strati ordinati, di grandezza omogenea e, se esiste per essi la calibratura, dello stesso calibro.

In nessun caso i prodotti degli strati sottostanti potranno essere di qualità e calibro diversi da quelli dei prodotti visibili.

Gli ortaggi non dovranno essere deteriorati da un'eccessiva pressione, pur se disposti ben serrati nell'imballaggio.

ART. 16 – TARE

La tara dovrà essere specificata sui documenti di consegna e detratta dal peso della merce fatturata. Il prezzo si intende quindi al netto della tara.

ART. 17 – IMBALLAGGIO DELLE PATATE

Per le partite di patate di produzione nazionale saranno ammessi gli imballaggi in uso nel mercato locale (tele e imballaggi lignei) mentre, per il prodotto estero, le partite dovranno essere confezionate in tela di canapa o juta con imboccatura cucita, cartellinata o piombata.

ART. 18 – CONSEGNE

Le consegne saranno franco destino nei giorni e negli orari stabiliti da AMES SpA, indicativamente tre volte alla settimana, dalle ore 7.30 alle ore 10.30.

Il personale delle varie cucine comunicherà, di volta in volta, i tipi e le quantità che intende ricevere nelle ore stabilite.

Il controllo della merce verrà effettuato dal personale alla presenza del fornitore o chi per esso.

LOTTO 5

GENERI BIOLOGICI VARI

PREMESSA

Ogni tipologia di derrata alimentare deve derivare da produzione agricola e agro-alimentare con metodo biologico, secondo le disposizioni del Regolamento CE n. 2092 del 24/06/1991 e successive modifiche e integrazioni (recepito dalla legislazione italiana con D.M. 338/92 e successive modifiche e integrazioni) ed essere trasformata seguendo tutti i requisiti della normativa vigente in materia.

Per tutte le produzioni alimentari l'I.A. deve garantire e documentare la rintracciabilità della filiera ai sensi dell'Art. 18 del Regolamento CE n. 178 del 28 gennaio 2002 e successive modifiche e integrazioni, nonché osservare la corretta etichettatura degli imballaggi nel rispetto del D. Lgs. n. 109 del 27 gennaio 1992 e del Reg. CE 1169/11 e successive modifiche e integrazioni, oltre che essere in regola con la vigente normativa in materia di igiene e controlli sugli alimenti (c.d. "pacchetto igiene").

Qualora i prodotti offerti in sede di gara non fossero reperibili sul mercato a causa di fattori esterni all'azienda, l'I.A. dovrà darne tempestiva comunicazione scritta ai competenti uffici di AMES SpA, allegando l'attestazione del fornitore abituale di tali prodotti, relativa alle cause della non disponibilità.

I prodotti devono avere, alla consegna, una vita residua non inferiore al 70%, salvo eccezioni prescritte nelle caratteristiche dei prodotti. La vita residua del prodotto viene calcolata in base alla data di produzione, la data di scadenza/termine minimo di conservazione e la data di consegna.

OGGETTO E CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLA FORNITURA

Il presente capitolato ha per oggetto la fornitura di generi biologici vari, per ognuno dei quali vengono riportate le caratteristiche qualitative.

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

ART. 1 – CARATTERISTICHE QUALITATIVE

Pasta di semola di grano duro: dovrà essere consegnata essiccata ed in perfetto stato di conservazione; dovrà avere colore giallo ambrato omogeneo, odore e sapore gradevoli, frattura vitrea. Dovrà presentare tutti i requisiti in conformità con la normativa vigente.

Dovrà essere priva di farine estranee, coloranti e sostanze atte a conferire artificialmente elasticità e resistenza alla cottura.

Non dovrà presentarsi frantumata, alterata e avariata. Dovrà essere immune da parassiti animali e vegetali o altre infestazioni.

Rimossa, non dovrà lasciare cadere polvere o farina.

AMES SpA si riserva la facoltà di far eseguire analisi di laboratorio su campioni prelevati da singole consegne.

Pasta di semola integrale di grano duro: la farina impiegata nella produzione non deve essere addizionata di crusca, ma derivata dalla macinazione della cariosside senza separazione delle crusche. Dovrà essere un prodotto ottenuto dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasti di semola integrale di grano duro biologico e acqua. Non deve contenere alcun additivo.

Dovrà presentare tutti i requisiti in conformità con la normativa vigente.

Dovrà essere priva di farine estranee, coloranti e sostanze atte a conferire artificialmente elasticità e resistenza alla cottura.

Non dovrà presentarsi frantumata, alterata e avariata. Dovrà essere immune da parassiti animali e vegetali o altre infestazioni.

Rimossa, non dovrà lasciare cadere polvere o farina.

AMES SpA si riserva la facoltà di far eseguire analisi di laboratorio su campioni prelevati da singole consegne.

ART. 2 – PROVE DI COTTURA

Il peso ed il volume della pasta dovranno aumentare sensibilmente durante la cottura. Sottoposta alla prova di cottura la pasta non dovrà presentarsi né spappolata, né spaccata; l'acqua di cottura dovrà mantenersi trasparente e presentare basso sedimento.

ART. 3– IMBALLI E CONFEZIONAMENTO

Le confezioni devono presentarsi intatte, sigillate, senza presenze di umidità e ammuffimenti né di insudiciamenti. Gli involucri dovranno recare, in lingua italiana, tutte le indicazioni fissate dalle leggi vigenti per questo prodotto.

La pasta dovrà essere consegnata in sacchetti di plastica all'interno di confezioni di cartone per un peso di Kg. 0,5 – 3.

N.B. Si richiede la disponibilità di una vasta gamma di formati, soprattutto di quelli di piccole dimensioni.

RISO

ART. 1 – CARATTERISTICHE QUALITATIVE

Riso Superfino: con i requisiti fissati dalla Legge 18/03/1958 n°325 e successive modifiche ed integrazioni.

La denominazione del riso, gruppo di appartenenza, le caratteristiche, l'indicazione delle tolleranze consentite e dei relativi limiti sono determinate dalla normativa vigente.

Il riso dovrà comunque essere dell'ultimo raccolto ed avere subito una lavorazione di secondo grado, essere fresco di pila, ben secco, non dovrà avere un'umidità superiore al 15.0 - 15.5%, ben spagliato e sulla buona media dell'annata; dovrà risultare privo di punteggiature, perforazioni, odore di muffa e di impurità (come granelli, corpi estranei ed insetti); non dovrà essere né alterato né avariato; dovrà infine resistere alla cottura per non meno di quindici minuti senza che i grani subiscano una eccessiva alterazione di forma.

Riso Parboiled: riso che ha subito un trattamento atto a conservare le sue proprietà originarie e migliorarne in cottura la resistenza. Dovrà risultare privo di punteggiature, perforazioni, odore di muffa e di impurità (come granelli, corpi estranei ed insetti).

Il riso parboiled è previsto esclusivamente in caso in mancanza sul mercato di riso superfino.

ART. 2 – CONFEZIONAMENTO

Il riso dovrà essere consegnato in scatole di cartone da Kg. 1, che non dovranno presentare né insudiciamento esterno né rotture, ben sigillate ed in ottimo stato, tali da garantire l'integrità del prodotto, sulle quali dovranno comparire tutte le indicazioni previste dalle norme vigenti.

COUS COUS DI GRANO DURO INTEGRALE

ART. 1 – OGGETTO E DEFINIZIONE MERCEOLOGICA DELLA FORNITURA

Il presente Capitolato ha per oggetto la fornitura di Cous cous di grano duro integrale.

ART. 2 – CARATTERISTICHE QUALITATIVE

Prodotti con farine di grano duro, indenni da parassiti e non devono contenere corpi estranei. Le confezioni devono essere integre e riportare l'etichettatura ai sensi della normativa vigente in materia.

ART. 3 – CONFEZIONAMENTO

Dovrà essere consegnato in scatole di cartone per un peso massimo di 500 gr.

ORZO PERLATO

ART.1 – CARATTERISTICHE QUALITATIVE

Il prodotto deve essere indenne da larve, parassiti, insetti e loro frammenti, presenza di corpi estranei generici. I grani devono presentarsi arrotondati, di colore bianco, uniformi, integri e puliti; non vi devono essere tracce di altri semi infestanti.

La confezione non deve presentare né insudiciamento esterno né rotture; l'etichettatura deve essere confacente alla normativa vigente.

FARRO

ART.1 – CARATTERISTICHE QUALITATIVE

I grani devono risultare uniformi, sani e puliti, indenni da parassiti ed insetti. Non devono presentare corpi estranei o alterazioni microbiologiche

Le confezioni devono essere integre e l'etichettatura deve riportare l'appartenenza del produttore ad un marchio di garanzia del biologico o il codice dell'organismo di controllo.

OLIO BIOLOGICO

ART. 1 – OGGETTO DELLA FORNITURA

Il presente Capitolato ha per oggetto la fornitura di olio di girasole e olio di oliva.

ART. 2 – CARATTERISTICHE QUALITATIVE DELL'OLIO DI GIRASOLE

L'olio di girasole, contenuto in lattine o bottiglie di vetro scuro da 1 lt., dovrà essere di odore e sapore caratteristici e di aspetto limpido a 20° C. Gli assorbimenti spettrofotometrici a 420 e 453 mm non dovranno superare rispettivamente i valori di 0,20 e 0,10.

L'acidità espressa in acido oleico dovrà essere < 0,5% e le impurità <0,05%.

Su richiesta di AMES SpA deve essere fornito un referto analitico comprovante la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata.

ART. 3 - CARATTERISTICHE QUALITATIVE DELL'OLIO BIOLOGICO EXTRA VERGINE DI OLIVA SPREMUTO A FREDDO

Deve trattarsi di olio ottenuto dal frutto dell'ulivo mediante processi meccanici o altri processi fisici, che non causino alterazione del prodotto.

Le olive non devono aver subito alcun trattamento diverso dal lavaggio, dalla sedimentazione e dalla filtrazione.

Sono esclusi gli oli ottenuti mediante solvente o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura.

Il prodotto deve essere un olio di oliva extra-vergine di gusto perfettamente irreprensibile ed assolutamente esente da difetti; l'acidità espressa in acido oleico non deve superare l'1.0% in peso (si preferiscono oli con acidità non superiore allo 0.8%), ottenuto da olive dell'ultima annata, di produzione nazionale con la dicitura "spremitura a freddo".

Gli oli di oliva extra-vergine spremuti a freddo dovranno essere giovani (da 3 a 12 mesi dalla produzione), in perfetto stato di conservazione, caratterizzati da odore fruttato, fragrante e gradevole, gusto netto, sapido, che ricorda quello dell'oliva. Dovranno avere le caratteristiche chimiche e organolettiche stabilite dalla normativa vigente per la categoria denominata "olio extravergine d'oliva".

ART. 5 – CONFEZIONAMENTO

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici e delle caratteristiche organolettiche. I contenitori non devono presentare difetti quali ammaccature, ossidazione, corrosione ed altro. La banda stagnata impiegata deve rispondere ai sensi del D.M. del 18 febbraio 1984.

I recipienti dovranno essere ermeticamente chiusi ed apribili solamente mediante effrazione, oppure muniti di suggello di garanzia recante la denominazione e la sigla di confezionatore, applicato in modo tale da impedire che il contenuto del recipiente possa essere estratto senza la rottura del suggello stesso.

PASSATA DI POMODORO E POMODORI PELATI

ART. 1 – OGGETTO DELLA FORNITURA E QUANTITA'

Il presente Capitolato ha per oggetto la fornitura di passata di pomodoro e pomodori pelati, senza conservanti.

ART. 2 – CARATTERISTICHE QUALITATIVE

Il prodotti utilizzati per i pelati devono rispondere ai requisiti previsti del D.P.R. n° 428/75 e successive modifiche ed integrazioni. Devono essere ricavati direttamente dal frutto fresco, maturo, sano e ben lavato, di un sapore delicato tendenzialmente zuccherino, di media grandezza, che non abbia subito manipolazioni prima dell'inscatolamento che non siano la scottatura e la pelatura; il prodotto finito deve essere privo di condimenti grassi.

La passata deve essere preparata utilizzando prodotti freschi, sani, integri, privi di additivi aromatizzanti artificiali, sostanze conservanti, condimenti grassi e coloranti nel rispetto della normativa vigente.

Passata di pomodori lavati e tritati, poi sottoposti a precottura con temperatura a 100°C.

ART. 3 – CONFEZIONAMENTO

Le confezioni dovranno essere, in linea di massima, bottiglie di vetro da g. 700 - 750 e latte da Kg. 1,5 - 2,5. Dovranno inoltre essere prodotte nell'anno e confezionate a norma delle leggi vigenti.

I recipienti dovranno essere ermeticamente chiusi ed apribili mediante effrazione. Sui recipienti dovranno risultare con caratteri indelebili, ben visibili ed in lingua italiana tutte le indicazioni previste dalle norme vigenti. Non si accetteranno contenitori ammaccati o deformati, con tracce di ruggine o inizio di bombaggio di qualsiasi origine e natura.

ZUCCHERO DI CANNA

ART. 1 – OGGETTO E DEFINIZIONE MERCEOLOGICA DELLA FORNITURA

Il presente capitolato ha per oggetto la fornitura di zucchero di canna di provenienza biologica.

Non deve assolutamente essere sofisticato con glucosio, saccarina e/o altre sostanze organiche o minerali. Deve avere il colore caratteristico del prodotto, sapore dolce ed assenza di sapori estranei. Non deve presentare impurità o residui di insetti.

ART. 2 – CONFEZIONAMENTO

Lo zucchero dovrà essere confezionato in sacchetti di carta o scatole di cartone del peso netto di Kg. 1, le singole confezioni dovranno essere integre e riportare a caratteri ben visibili le indicazioni previste dalla normativa vigente.

BISCOTTI SECCHI

Dovranno essere con caratteristiche e requisiti propri dei prodotti da forno con perfetta lievitazione e cottura. La composizione in ingredienti principali sarà la seguente: farina, cruschetto, zucchero di canna, olio d'oliva, lievito naturale e aromi naturali, si escludono grassi idrogenati e uova. Le confezioni dovranno essere di un peso uguale o inferiore a 500 gr.

PANE GRATTATO

Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane secco tipo bianco o integrale, crackers, gallette, o altri prodotti similari provenienti dalla cottura di una pasta preparata con sfarinati di frumento, acqua e lievito, con o senza aggiunta di pane comune. Il prodotto deve essere confezionato sottovuoto e con etichettatura secondo le normative vigenti

PREPARATO PER BRODO VEGETALE

Preparato vegetale per brodo senza aggiunta di glutammato monosodico e additivi artificiali. Deve essere composto da sale marino, estratto di lievito, olio vegetale non idrogenato proveniente da coltivazione biologica, verdure miste (cipolle, carote, sedano, prezzemolo, in proporzioni variabili) provenienti da coltivazione biologica controllata. Le confezioni dovranno essere da 500 – 1000 gr..

PESTO DI PROVENIENZA BIOLOGICA

Ingredienti: basilico, olio extra vergine d'oliva, aglio, sale marino integrale, pinoli, pecorino. Non deve presentare odore e sapore anomali dovuti ad inacidimento. Tutti gli ingredienti devono risultare esenti da pesticidi. Le confezioni dovranno essere da 750 – 1000 gr., dovranno inoltre essere prodotte nell'anno e confezionate in conformità della normativa vigente in materia.

“LATTE” DI RISO

Bevanda a base di riso di provenienza nazionale, con contenuto minimo di riso pari al 15%, privo di proteine di latte vaccino, è consentita l'aggiunta di solo olio di girasole biologico. Deve avere odore e sapore tipici del prodotto, colore bianco e avere un basso contenuto di sodio. Le confezioni dovranno essere da 1L.

PRODOTTI DROGHERIA - VARIE

ART. 1 – OGGETTO

Il presente Capitolato ha per oggetto la fornitura di: *varie e prodotti di drogheria*.

I prodotti dovranno essere conformi alle vigenti normative di legge. La camomilla dovrà essere confezionata in monoporzioni e confezionata in imballi tipo comunità, portanti le indicazioni previste dalla normativa vigente.

Tipi di prodotti: **fette biscottate, semolino, farina, camomilla buste, tisane (karkadè, melissa e tiglio), confetture, miele, orzo solubile, lievito naturale, basilico secco.**

ART. 2 – CARATTERISTICHE QUALITATIVE

Fette biscottate (in confezioni catering o almeno “famiglia”) dovranno essere prive di ingredienti aggiuntivi e di additivi chimici. La farina utilizzata deve derivare da frumento coltivato con metodo biologico, di prima macinazione, ovvero integrale; la lievitazione deve essere naturale ed i lieviti devono corrispondere ai requisiti di legge. Le confezioni devono essere termosaldate e non presentare difetti.

Semolino prodotto con semola di grano duro proveniente da colture biologiche. Deve essere indenne da parassiti e non deve contenere corpi estranei.

Farina 00 (farina di grano tenero): la farina deve provenire da colture biologiche e presentare le caratteristiche indicate dalla normativa vigente in materia. Non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi.

Farina di polenta: farina ricavata dalla granella di mais. La farina non deve contenere residui di

parassiti animali, essere esente da crittogame e sostanze estranee che ne alterino le caratteristiche di odore e sapore. Le confezioni devono essere integre, senza difetti o rotture e devono portare le indicazioni previste. E' richiesta la certificazione di prodotto privo di glutine.

Camomilla in filtri: Il prodotto deve provenire da coltivazioni biologiche. Deve essere costituito solamente da foglie o fiori interi e deve essere opportunamente seccato. Il prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee come muffe, insetti, granelli di sabbia, etc.; inoltre non deve presentare sapore od odore estranei. Le confezioni, sacchetti di carta, devono essere integre ed intatte e devono riportare l'anno di produzione e il luogo di provenienza.

Tisane (karkadè, melissa, tiglio e di frutta) devono presentarsi privi di materie organiche o inorganiche estranee come muffe, insetti, granelli di sabbia in bustine filtro. Devono provenire da colture biologiche.

Confetture: confettura extra della miglior qualità commerciale ai sensi dei D.P.R. n° 401 dell' 8 giugno 1982 e successive modifiche ed integrazioni. La confettura deve risultare costituita da frutta, intera o in pezzi, coltivata con metodo biologico e il prodotto deve essere ottenuto con metodi che non compromettano la qualità della frutta di partenza; dovrà essere costituita da polpa di frutta con aggiunta di zuccheri varianti dal 50% al 70%, Si richiedono confezioni da 300 - 350 g in contenitori di vetro; l'etichettatura deve riportare l'adesione del produttore ad un marchio di garanzia del prodotto biologico. Le ceneri varieranno dallo 0,2 allo 0,4%; non debbono contenere sostanze coloranti, antiformentativi, dolcificanti artificiali e non debbono essere aggiunte sostanze gelatinizzanti oltre il 6%. I gusti saranno: albicocca, pesca, ciliegia, fichi, frutti di bosco, fragole, visciole, prugne, castagne e arancia; composta di frutta cotta con mandorle e uvetta.

Miele: ai sensi dei D.Lgs. 21/05/2004 n.179 e n° 753 del 12 ottobre 1982 e successive modificazioni e integrazioni. Deve essere di origine esclusivamente italiana e deve provenire da allevamenti apistici in cui non siano usati acaricidi di origine sintetica. Non sottoposto a trattamento termico, contenente gli enzimi in forma attiva. Il prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti o parti di insetti, granelli di sabbia. Dovrà essere contenuto in vasetti di vetro ed il peso dovrà essere di 400 - 500 g. dovrà avere consistenza sciropposa, colore dal bianco al giallo bruno e sapore dolce. Il contenuto di acqua potrà oscillare tra il 9 ed il 21%. L'acidità dovrà essere inferiore a 5 cm³ di alcoli normali per ogni 100 g. e il saccarosio dovrà essere inferiore all'8%. Essendo un prodotto biologico dovrà essere privo di residui di pesticidi.

Orzo solubile: Il prodotto deve essere ottenuto da opportuna disidratazione del 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. In confezioni da 250 g.

Lievito per dolci: Prodotto a base di bicarbonato di sodio e tartrato acido di potassio. Certificato senza glutine e conforme alle normative vigenti.

Basilico secco: Deve provenire da coltivazioni biologiche. Non dovrà essere eccessivamente sbriciolato. Inoltre deve presentarsi pulito, privo di sostanze contaminanti, quali ad esempio le micotossine, mondo da insetti, crittogame e corpi estranei. E' tollerata la presenza di parti di stelo.

ART. 3 – CONFEZIONAMENTO

Gli involucri dovranno risultare integri ed ermeticamente chiusi in modo da garantire l'assenza di un eventuale inquinamento e/o della manomissione del prodotto.

Sulle confezioni dovranno risultare con caratteri indelebili, leggibili ed in lingua italiana le indicazioni previste a norma di legge. Dovrà essere indicato se il prodotto è allo stato naturale oppure addizionato di dolcificanti e aromatizzanti naturali. Qualora non fossero disponibili sul mercato confezioni con i formati richiesti è possibile concordare con AMES SpA un formato diverso.

ART. 4 – CONSEGNE

Le consegne saranno franco destino nei giorni e negli orari stabiliti da AMES SpA, indicativamente due volte al mese, dalle ore 7.30 alle ore 10.30.

Il personale delle varie cucine comunicherà, di volta in volta, i tipi e le quantità che intende ricevere nelle ore stabilite.

LOTTO 6

LATTE BIOLOGICO E DERIVATI

PREMESSA

Ogni tipologia di derrata alimentare deve derivare da produzione agricola e agro-alimentare con metodo biologico, secondo le disposizioni del Regolamento CE n. 2092 del 24/06/1991 e successive modifiche e integrazioni (recepito dalla legislazione italiana con D.M. 338/92 e successive modifiche e integrazioni) ed essere trasformata seguendo tutti i requisiti della normativa vigente in materia.

Per tutte le produzioni alimentari l'I.A. deve garantire e documentare la rintracciabilità della filiera ai sensi dell'Art. 18 del Regolamento CE n. 178 del 28 gennaio 2002 e successive modifiche e integrazioni, nonché osservare la corretta etichettatura degli imballaggi nel rispetto del D. Lgs. n. 109 del 27 gennaio 1992 e del Reg. CE 1169/11 e successive modifiche e integrazioni, oltre che essere in regola con la vigente normativa in materia di igiene e controlli sugli alimenti (c.d. "pacchetto igiene").

Qualora i prodotti offerti in sede di gara non fossero reperibili sul mercato a causa di fattori esterni all'azienda, l'I.A. dovrà darne tempestiva comunicazione scritta ai competenti uffici di AMES SpA, allegando l'attestazione del fornitore abituale di tali prodotti, relativa alle cause della non disponibilità.

I prodotti devono avere, alla consegna, una vita residua non inferiore al 70%, salvo eccezioni prescritte nelle caratteristiche dei prodotti. La vita residua del prodotto viene calcolata in base alla data di produzione, la data di scadenza/termine minimo di conservazione e la data di consegna.

OGGETTO E CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLA FORNITURA

Il presente Capitolato ha per oggetto la fornitura di prodotti lattiero caseari, tra cui:

- **latte intero UHT;**
- **latte fresco intero pastorizzato;**
- **yogurt;**
- **formaggi;**
- **burro.**

LATTE INTERO UHT BIOLOGICO

ART.1 – CARATTERISTICHE QUALITATIVE

Dovrà essere di vacca, con un tenore di materia grassa non inferiore al 3,20%.

Il latte non deve, in ogni caso, presentare tracce di antibiotici o conservanti (es. acqua ossigenata), nè additivi di alcun tipo.

- La produzione del latte alimentare trattato termicamente deve essere conforme a quanto previsto dalla normativa vigente;
- il latte deve provenire da uno stabilimento di trattamento riconosciuto;
- deve essere prodotto, etichettato, confezionato, immagazzinato e trasportato in conformità a quanto previsto dalle norme vigenti sull'agricoltura biologica.

Il latte UHT deve risultare conforme alle seguenti norme dopo incubazione a 30°C per 15 giorni: tenore di germi mesofili a 30°C uguale o inferiore a 10 u.f.c. per 0,1 ml.

La validità del latte UHT non deve protrarsi oltre 90 gg da quella della data di confezionamento.

Il latte dovrà essere consegnato in contenitori di termoaccoppiato da litri 1, il cui trasporto venga effettuato nei tempi previsti dalla legge e dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili.

Gli involucri dovranno risultare integri ed ermeticamente chiusi in modo da impedire l'inquinamento e la manomissione del prodotto; dovranno riportare in modo chiaro, indelebile e leggibile e in lingua italiana la data di confezionamento e di scadenza e l'indicazione della centrale, oltre alle

altre indicazioni previste a norma di legge. Il termine di conservazione dovrà essere almeno pari al 75% della shelf-life, al momento della consegna.

LATTE FRESCO INTERO PASTORIZZATO BIOLOGICO

ART.1 – CARATTERISTICHE QUALITATIVE

Il latte pastorizzato intero fresco, deve provenire da allevamenti in regola con la normativa vigente in materia.

Il latte non deve, in ogni caso, presentare tracce di antibiotici o conservanti (es. acqua ossigenata), nè additivi di alcun tipo.

- La produzione del latte alimentare trattato termicamente deve essere conforme a quanto previsto dalla normativa vigente;
- il latte deve provenire da uno stabilimento di trattamento riconosciuto;
- deve essere prodotto, etichettato, confezionato, immagazzinato e trasportato in conformità a quanto previsto dalle norme vigenti sull'agricoltura biologica.

Il latte dovrà essere consegnato in contenitori di termoaccoppiato da litri 1, nelle quantità di volta in volta richieste dal personale delle cucine.

Gli involucri dovranno risultare integri ed ermeticamente chiusi in modo da impedire l'inquinamento e la manomissione del prodotto; dovranno riportare in modo chiaro, indelebile e leggibile e in lingua italiana la data di confezionamento e di scadenza e l'indicazione della centrale, oltre alle indicazioni previste a norma di legge.

La data di scadenza non dovrà essere inferiore a 5 giorni, al momento della consegna.

YOGURT

ART. 1 – OGGETTO E CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLA FORNITURA

Il presente Capitolato ha per oggetto la fornitura di Yogurt naturale di provenienza biologica. Con tale termine si indica quel prodotto liquido o semi liquido ottenuto esclusivamente con latte vaccino in seguito a sviluppo di particolari microrganismi (*Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus*) in determinate condizioni. E' permessa l'aggiunta di omogeneizzati di frutta (tranne fragola e kiwi). Possono essere utilizzati esclusivamente prodotti biologici.

Caratteristiche qualitative: Il latte impiegato deve essere intero, il contenuto in sostanza grassa deve corrispondere a quello per il tipo di latte impiegato, il prodotto deve presentare un'acidità lattica non inferiore allo 0.6%.

Non deve essere stato coagulato con mezzi diversi da quelli che risultano dall'attività dei microrganismi utilizzati, in particolare non deve contenere caglio.

Il prodotto alla frutta non deve contenere additivi antifermentativi, la frutta deve essere in purea e ben omogenea al coagulo in modo da non percepire pezzi o frammenti della stessa.

I suddetti prodotti devono possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti relativamente all'attività dei batteri lattici, al contenuto dei grassi e alla frutta aggiunti.

Il prodotto deve essere ottenuto da latte intero, sottoposto a procedimenti di sanificazione termica e dovrà essere del tipo omogeneo (stirred), inoltre dovrà soddisfare ai requisiti secondo quanto previsto dal rapporto ISTISAN 26/63.

ART. 2 – CONFEZIONAMENTO

Lo yogurt sarà confezionato in vasetti di materiale plastico (idoneo in base alla normativa vigente in tema di sostanze destinate a venire a contatto con gli alimenti) indicativamente del volume di 125 ml. Sulle singole confezioni dovrà comparire chiaramente la data di scadenza nonché tutte le altre indicazioni previste dalla normativa vigente.

L'I. A. indicherà nell'offerta le confezioni disponibili relativamente al contenuto espresso in volume.

FORMAGGI

ART.1 – OGGETTO E DEFINIZIONE MERCEOLOGICA DELLA FORNITURA

La fornitura riguarda i seguenti tipi di formaggi di produzione nazionale, ottenuti da latte vaccino biologico.

ART. 2 – CARATTERISTICHE QUALITATIVE DEI FORMAGGI

I formaggi devono essere prodotti con idonee tecnologie a partire da materie prime in conformità alle norme previste, rispettare in toto la normativa vigente in merito.

I formaggi dovranno essere prodotti e confezionati con i requisiti del prodotto tipico o d'origine secondo la normativa vigente; le caratteristiche organolettiche di tali formaggi devono corrispondere a quelle fissate dalle disposizioni legislative vigenti.

I formaggi devono essere tecnicamente perfetti, sia nella composizione che nello stato di presentazione e di stagionatura, della durata tipica per il prodotto richiesto.

Devono corrispondere alla migliore qualità commerciale e devono provenire esclusivamente dalla cagliatura del latte bovino non margarinato. Non devono avere aggiunte di farine, patate, fecola ecc. né di aromi per il conferimento di odori e sapori tipici. Non devono essere eccessivamente maturi o putrefatti o bacati da acari, né colorati all'interno ed all'esterno. Il confezionamento dei formaggi dovrà essere sottovuoto e dovrà essere riportata la data di scadenza.

Per ognuno vengono specificate le caratteristiche qualitative:

- **Parmigiano reggiano DOP;**
- **Monte Veronese DOP;**
- **Asiago pressato DOP;**
- **Latteria;**
- **Caciotta vaccina;**
- **ricotta, primo sale, casatella, crescenza e stracchino saranno confezionati in porzioni o formati piccoli (400/500 grammi);**
- **mozzarella fior di latte;**

Parmigiano Reggiano DOP (stagionatura non inferiore a 18 mesi); deve rispondere ai requisiti previsti dalla normativa vigente. A parziale deroga di quanto previsto dalle normative vigenti, si precisa che il formaggio deve essere ottenuto senza l'aggiunta, nella sua fase di produzione, di formaldeide. Dovrà riportare il marchio di origine e dovrà essere stato prodotto nelle zone tipiche.

Monte Veronese DOP

Formaggio dal sapore delicato e gradevole, a pasta semicotta, prodotto esclusivamente con latte di vacca intero, proveniente da una o due mungiture consecutive. La pasta si presenta di colore bianco o leggermente paglierino con occhiatura minuta ed uniformemente diffusa. La crosta si presenta sottile ed elastica di colore paglierino più o meno intenso.

La stagionatura deve essere compresa fra i 25 e i 60 giorni.

Asiago pressato DOP

Formaggio a pasta semicotta, da tavola dal gusto morbido, delicato e tendente al dolce, prodotto con latte vaccino intero. La pasta si presenta di colore bianco o leggermente paglierino, con occhiatura irregolare. La crosta è sottile ed elastica.

La stagionatura deve essere compresa fra i 20 e i 40 giorni.

Latteria

Formaggio a pasta semidura, elastica, di colore avorio o paglierino chiaro, l'occhiatura è fine-media e regolarmente distribuita. La crosta si presenta liscia e di colore paglierino. La stagionatura deve essere compresa tra i 20 e i 50 giorni.

Caciotta vaccina

Formaggio a pasta semicotta. Si presenta di consistenza compatta, di colore dorato e odore intenso. La stagionatura deve essere compresa tra i 30 e i 60 giorni.

Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore, o altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.

Ricotta

Derivato del latte per coagulazione della lattoalbumina del siero di latte vaccino. Pur essendo un latticino non deriva dalla lavorazione del coagulo del latte: i requisiti prescritti per il formaggio non sono pertanto applicabili alla ricotta, per la quale non esiste un'apposita normativa.

Deve essere morbida. Il prodotto deve contenere i seguenti ingredienti:

- siero vaccino;
- latte vaccino;
- sale.

La confezione deve riportare in etichetta il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, il peso netto, la temperatura di conservazione, la data di scadenza.

Si richiede che la ricotta abbia:

- un tenore di grasso s.t.q. 20% circa;
- un'umidità non superiore a 60-65%;
- additivi conservativi assenti, unica eccezione per il correttore di sapidità, acido citrico.

La ricotta deve avere buone caratteristiche microbiologiche.

Il prodotto deve essere trasportato in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura di 0/6°C e consegnato con mezzo di trasporto idoneo e autorizzato alla temperatura max di +9°C.

Primo sale

Formaggio fresco a pasta molle, prodotto con latte di provenienza nazionale, sale, caglio e fermenti lattici vivi. Si presenta senza crosta e di colore bianco latteo con un colore caratteristico e un sapore gradevole e lievemente dolce.

Casatella, Crescenza e Stracchino

Prodotta da puro latte vaccino fresco, contenente fermenti lattici, caglio e sale. Grasso minimo sulla sostanza secca 50%. Formaggio fresco, a pasta cruda, prodotto con latte pastorizzato, in panetti da 1 Kg circa, senza aggiunta di agenti antimicrobici.

La pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle. Non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale dovuti a fermentazioni indesiderate o ad altre cause.

Mozzarella fior di latte

Formaggio fresco a pasta filata di latte vaccino, senza conservanti, ricco di fermenti lattici vivi, prodotto con latte, sale, caglio, fermenti lattici. Il prodotto deve essere di ottima qualità e di fresca produzione.

Requisiti richiesti:

- grasso minimo sulla sostanza secca 44%;
- non presentare macchie o colore giallognolo;
- avere sapore gradevole, non acido;
- devono essere fornite confezioni sigillate che rechino il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, la quantità nominale sgocciolata, la temperatura di conservazione e la data di scadenza;
- le mozzarelle dovranno essere confezionate in bustine monoporzioni da 50 e 100 gr. nonché ovolini da gr. 30.

Burro

Prodotto ottenuto esclusivamente dalla crema di latte vaccino centrifugato.

La modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare la normativa vigente.

Deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve essere di gusto rancido nè presentare alterazioni di colore sulla superficie.

Deve presentare le seguenti caratteristiche:

- sostanza grassa: non inferiore all'82%;

- umidità: non inferiore al 16%;
- agente di conservazione consentito: sale comune;
- acidità in acido oleico: inferiore a 0.5 %.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura di 0/+6°C.

ART. 3 – QUALITA' E QUANTITA'

I tipi e quantità di formaggio verranno di volta in volta concordati con AMES SpA, sulla base del menù vigente.

ART. 4 – LE CONSEGNE

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili.

Le consegne saranno franco destino nei giorni e negli orari stabiliti da AMES SpA, indicativamente due volte alla settimana, dalle ore 7.30 alle ore 10.30.

Il personale delle varie cucine comunicherà, di volta in volta, i tipi e le quantità che intende ricevere nelle ore stabilite.

LOTTO 7

PRODOTTI VARI NON BIOLOGICI

PREMESSA

Per tutte le produzioni alimentari l'I.A. deve garantire e documentare la rintracciabilità della filiera ai sensi dell'Art. 18 del Regolamento CE n. 178 del 28 gennaio 2002 e successive modifiche e integrazioni, nonché osservare la corretta etichettatura degli imballaggi nel rispetto del D.Lgs. n. 109 del 27 gennaio 1992 e del Reg. CE 1169/11 e successive modifiche e integrazioni, oltre che essere in regola con la vigente normativa in materia di igiene e controlli sugli alimenti (c.d. "pacchetto igiene").

Qualora i prodotti offerti in sede di gara non fossero reperibili sul mercato a causa di fattori esterni all'azienda, l'I.A. dovrà darne tempestiva comunicazione scritta ai competenti uffici di AMES SpA, allegando l'attestazione del fornitore abituale di tali prodotti, relativa alle cause della non disponibilità.

I prodotti devono avere, alla consegna, una vita residua non inferiore al 70%, salvo eccezioni prescritte nelle caratteristiche dei prodotti. La vita residua del prodotto viene calcolata in base alla data di produzione, la data di scadenza/termine minimo di conservazione e la data di consegna.

CARNE DI TACCHINO FRESCA

ART.1 – CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

La fornitura riguarda varie tipologie, tra cui:

- **fesa intera;**
- **spezzatino;**
- **macinato;**

ART.2 – CARATTERISTICHE QUALITATIVE

Il prodotto deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica (Pacchetto Igiene), deve presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica. Si richiede una carne di classe "A" ai sensi del Regolamento CE 1906/90 e successive modificazioni e integrazioni.

FESA DI TACCHINO

Deve provenire da animali della migliore qualità commerciale, di regolare sviluppo, di buona conformazione e in ottimo stato di nutrizione, di recente macellazione (compresa tra le 2 ore e i 5 gg) seguita da raffreddamento rapido.

Caratteristiche igieniche e di conformazione della carne:

- di colorito bianco-rosa omogeneo, di consistenza soda, non flaccida;
- assenza di liquidi di essudazione e trasudazione;
- non presentare ammaccature sottocutanee.

L'animale deve essere dichiarato non trattato con antibiotici, coloranti naturali o artificiali ed allevato a terra.

Ogni confezione deve essere conforme alla vigenti normative in materia di etichettatura.

Le carni di tacchino dovranno essere consegnate con idonei mezzi muniti di regolare autorizzazione sanitaria, in imballi capaci di mantenere la temperatura ottimale per la loro conservazione (da -1° a +4°).

Il prodotto deve essere in **filoni** o **spezzatino** nonchè consegnato sotto vuoto.

MACINATO DI TACCHINO

Il prodotto deve soddisfare i termini del pacchetto d'igiene della normativa vigente.

In particolare le carni devono:

- possedere ottime caratteristiche microbiologiche;

- non essere trattate con conservanti o sostanze atte a mantenere il colore non consentite dalla legge;
- non devono contenere frammenti ossei ed eccessivo contenuto di grasso (< 1%);
- non è ammessa la presenza di visceri.

ART. 3 – CONFEZIONAMENTO

Le carni dovranno essere tagliate e confezionate secondo le indicazioni che verranno date da AMES SpA e dovranno presentarsi in involucri chiusi ermeticamente sottovuoto.

ART. 4 – CONSEGNE

Le consegne saranno franco destino nei giorni e negli orari stabiliti da AMES SpA, indicativamente due volte alla settimana, dalle ore 7.30 alle ore 10.30.

Il personale delle varie cucine comunicherà di volta in volta, almeno 2 giorni prima della consegna, i tipi e le quantità delle carni che intende ricevere nelle ore stabilite.

FETTINA DI TACCHINO SURGELATA

ART.1 – CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE E QUALITATIVE

Il prodotto deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica.

La carne deve altresì:

- provenire da animali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione e mantenuti a temperatura pari o inferiore a – 18°C in tutti i punti del prodotto;
- soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica;
- per la preparazione e la conservazione deve essere prevista l'esclusione degli additivi conservanti;
- essere confezionata in monoporzioni chiuse dal fabbricante o dal confezionatore e preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere e dalla disidratazione
- Le etichette devono contenere tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente e l'avvertenza che il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato.

Si richiede certificazione analitica o dichiarazione sottoscritta attestante l'assenza di Salmonella nelle carni. I reperti analitici non devono essere anteriori a tre mesi dalla data di presentazione dell'offerta.

CARNE DI CONIGLIO FRESCA

ART.1 – CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE E QUALITATIVE

I conigli dovranno essere "novelli" (cioè non riproduttori), del peso di Kg. 1,2 – 1,8 di produzione nazionale, sottoposti a refrigerazione dopo la macellazione.

Il prodotto dovrà essere spellato, eviscerato (senza zampe e testa) e porzionato (almeno in tre pezzi).

Il confezionamento e l'etichettatura devono essere conformi a quanto richiesto dalla normativa vigente e presentare il marchio di qualità coniglio italiano.

Le merci consegnate dovranno presentare le seguenti caratteristiche qualitative;

- le carni di coniglio dovranno:
 1. provenire da animali della miglior qualità commerciale, sul territorio nazionale, freschi;
 2. provenire da animali sani di regolare sviluppo, di buona conformazione e in ottimo stato di nutrizione; gli animali non dovranno aver subito l'azione di sostanze ormonali o antiormonali;
 3. avere un colorito bianco – rosa e una buona consistenza, non flaccida;
 4. non presentare tracce di sostanze anabolizzanti e residui di antiparassitari;

5. non essere trattate con radiazioni ionizzanti e non presentare tracce di antibiotici o conservanti chimici;
- i conigli dovranno essere completamente dissanguati, esenti da fratture, edemi ed ematomi, perfettamente spellati e pronti per la cottura; essere ricoperti di pelle pulita, elastica e non disseccata, ecchimosi e macchie verdastre;
 - dovranno essere confezionati e refrigerati in impianti nazionali riconosciuti idonei ai sensi delle disposizioni legislative e per i quali sussiste l'obbligo dell'applicazione dei piani di autocontrollo anche per il monitoraggio dei parametri microbiologici e chimici delle produzioni. L'I.A. dovrà essere in grado di produrre in ogni momento, su richiesta di AMES SpA la documentazione comprovante l'esecuzione di tali controlli;
 - la macellazione, seguita da immediata refrigerazione, non deve essere avvenuta oltre i 3 giorni prima della lavorazione e non prima delle 12 h;
 - le confezioni non devono contenere liquido di sgocciolamento;
 - le carni devono essere trasportate nel completo rispetto delle norme igienico-sanitarie, con temperature durante il trasporto da -1° a $+4^{\circ}$ e al momento della consegna non superiori a $+8^{\circ}$, utilizzando mezzi di trasporto idonei o contenitori isotermitici.

ART. 2 – CONSEGNE

Le consegne saranno franco destino nei giorni e negli orari stabiliti da AMES SpA, indicativamente due volte alla settimana, dalle ore 7.30 alle ore 10.30.

Il personale delle varie cucine comunicherà di volta in volta, almeno 2 giorni prima della consegna, i tipi e le quantità delle carni che intende ricevere nelle ore stabilite.

PESCE SURGELATO

ART. 1 - OGGETTO E DEFINIZIONE MERCEOLOGICA

Il presente lotto ha per oggetto la fornitura di pesce surgelato.
Tutte le forniture dovranno essere conformi alla normativa vigente in materia.

ART. 2 – CARATTERISTICHE QUALITATIVE DELLA FORNITURA

Il presente capitolato ha per oggetto la fornitura di varie tipologie di pesce, tra cui:

- **filetti di platessa** (Pleuronectes platessa);
- **tranci di rana pescatrice**;
- **palombo** (tranci);
- **halibut** (Reinhardtius hippoglossoides o Hippoglossus Hippoglossus).

I filetti e i tranci di pesce, in confezioni originali e sigillate dal produttore, dovranno presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di freschezza; non dovranno altresì presentare corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccamenti, disidratazioni, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne. Non dovranno presentare colorazioni anomale rispetto al colore tipico della specie; dovranno essere esenti da sapori e odori indesiderabili prima e dopo la cottura e in particolare non dovrà essere avvertito apprezzabile odore ammoniacale e di rancido.

I filetti dovranno essere esenti da materie estranee, organi interni, grumi di sangue, membrane scure e porzioni piccole o grandi di pelle e privi di spine; all'esame visivo dovranno presentarsi puliti, spellati e deliscati.

I tranci dovranno essere spellati o con la pelle priva di scaglie.

I prodotti dovranno essere surgelati a pezzi singoli o interfogliati (IQF) in maniera da poter usare anche un solo pezzo senza dover scongelare l'intera confezione.

Di ogni prodotto deve essere dichiarata la zona di provenienza che potrà essere Mare Mediterraneo, Oceano Atlantico, Mare del Nord Europa. Prodotti con diverse provenienze devono essere esplicitamente autorizzati, per iscritto, da AMES SpA. Sull'etichetta di ogni confezione dei prodotti dovrà essere riportato la provenienza, il luogo di lavorazione e di confezionamento, la denominazione di vendita, lo stato fisico (surgelamento), identificazione dello stabilimento riconosciuto CE, la data di confezionamento, e di surgelamento, il termine minimo e le modalità di conservazione, il peso di sgocciolamento, il lotto di appartenenza e le modalità di preparazione.

Il prodotto non dovrà essere trattato con antibiotici o antisettici e non dovrà aver subito fenomeni di scongelamento.

Parametri fisici: glassatura 20%, Si dovrà comunque presentare una dichiarazione della percentuale di glassatura utilizzata. Calo peso 30%.

Verranno respinti tutti i prodotti che, dopo lo scongelamento o al momento della cottura presentino le seguenti anomalie:

- Presenza di corpi estranei
- Odore di ammoniaca
- Colorazione giallastra
- Odore/sapore sgradevole o improprio
- Aree di disidratazione
- Ammuffimenti

Il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dovrà rientrare nei limiti previsti dal D. M. 9/12/1993.

Le ordinazioni da parte delle cucine verranno effettuate in riferimento al PESO NETTO, indipendentemente dalla glassatura.

ART. 3 – CONFEZIONAMENTO E IMBALLO

Le singole confezioni (kg 5-10) dovranno essere originali, ben sigillate dal produttore tali da garantire l'autenticità del prodotto e dovranno avere caratteristiche tali da:

1. Proteggere le proprietà organolettiche del prodotto.
2. Proteggere il prodotto dalla disidratazione e da contaminazioni esterne.
3. Garantire l'integrità e l'igienicità del prodotto.
4. Non dovranno presentare segni di alterazione biologica (microbica o enzimatica) né chimico - fisica (disidratazione).

ART. 4 – CONSEGNE

Le consegne saranno franco destino nei giorni e negli orari stabiliti da AMES SpA, indicativamente due volte alla settimana, dalle ore 7.30 alle ore 10.30.

Il personale delle varie cucine comunicherà di volta in volta, almeno 2 giorni prima della consegna, i tipi e le quantità che intende ricevere nelle ore stabilite.

ACETO DI VINO

Deve essere ottenuto dalla fermentazione acetica del vino e contenere più del 6% di acidità totale espressa come acido acetico ed una quota residua di alcool non superiore all'1.5% in volume. Non vi deve essere aggiunta di sostanze acetiche di sorta e la colorazione deve essere naturale senza aggiunta di qualsiasi sostanza. Non deve avere subito trattamenti con anidride solforosa, non avere odori e sapori estranei o sgradevoli e rispondere a tutto quanto previsto dalla normativa vigente.

SALE MARINO

- Sale marino grosso integrale;
- Sale marino fino iodato.

Entrambi i tipi di sale non devono contenere impurità e contaminanti fisici, chimici, ambientali.

La presenza di microelementi è da indicare, così come l'assenza di impurità fisiche e contaminanti chimici-fisici-ambientali.

LOTTE 8, 9 E 10 **PANE NON BIOLOGICO**

PREMESSA

Per tutte le produzioni alimentari l'I.A. deve garantire e documentare la rintracciabilità della filiera ai sensi dell'Art. 18 del Regolamento CE n. 178 del 28 gennaio 2002 e successive modifiche e integrazioni, nonché osservare la corretta etichettatura degli imballaggi nel rispetto del D.Lgs. n. 109 del 27 gennaio 1992 e successive modifiche e integrazioni, oltre che essere in regola con la vigente normativa in materia di igiene e controlli sugli alimenti (c.d. "pacchetto igiene").

ART. 1 – SFARINATI E LIEVITO PER LA PANIFICAZIONE

La farina destinata alla panificazione deve essere di grano tenero del tipo "0" rispondente ai requisiti della legge n. 580 del 4.7.67 e successive modificazioni. In particolare dovrà: non essere avariata o male conservata, non aver subito alcun trattamento con agenti fisici o chimici, essere esentata da aggiunta di qualsiasi sostanza organica od inorganica che possa modificare il colore naturale di essa, o comunque, alterarne o variarne la composizione naturale. Il lievito da impiegare nella panificazione deve avere i requisiti richiesti dalla normativa vigente.

ART. 2 – PANE DI TIPO „0”

Il pane di tipo "0" dovrà essere confezionato con un contenuto di umidità per la pezzatura non superiore al 29%. In particolare dovrà essere fresco di giornata, non caldo, lievitato regolarmente e ben cotto, avere odore e sapore gradevoli (mai di rancido), avere la crosta uniforme, di giusto spessore, di colore bruno dorato, avere la mollica asciutta, non attaccaticcia, bianca, uniformemente occhiata, spugnosa ed elastica e non deve impastarsi alla masticazione o sotto la pressione delle dita, l'impasto del pane deve risultare privo di "grumi" di farina e all'esame al microscopio non devono risultare elementi estranei e tanto meno farine di altre specie; essere di pezzatura di grammi 50 di forme varie concordate con AMES SpA. Le caratteristiche analitiche del pane devono identificarsi con quelle degli sfarinati con cui il pane è stato prodotto, ad eccezione delle ceneri per cui è tollerata una maggiorazione dello 0,05%.

ART. 3 – PANE DI FARINA INTEGRALE

Le farine integrale e semintegrale devono presentare le seguenti caratteristiche:

- umidità: 14.50%
- ceneri: minimo 1.40% - massimo 1.60% su s.s.
- cellulosa: 1.60%
- glutine secco: 10.0%.

Per il pane integrale è consentito un aumento del 2% del contenuto di umidità. Come per il pane di tipo "0" gli ingredienti al di fuori della farina devono essere: acqua, sale, lievito e malto.

Entrambi i prodotti non devono contenere: strutto, additivi, conservanti, antiossidanti o altro non consentito dal decreto n° 209 del 27/2/96 e successive modificazioni (decreto n° 250 del 30/4/98). non devono essere conservati con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerati. In particolare dovrà: essere fresco, non caldo, lievitato regolarmente e ben cotto, avere odore e sapore gradevoli (mai rancido), avere la crosta uniforme, di giusto spessore, di colore bruno dorato, avere la mollica asciutta, non attaccaticcia, bianca, uniformemente occhiata, spugnosa ed elastica e non deve impastarsi alla masticazione o sotto la pressione delle dita, l'impasto deve risultare privo di "grumi" di farina all'esame al microscopio non devono risultare elementi estranei e tanto meno farine di altra specie.

La fornitura deve essere garantita in recipienti o imballaggi idonei per il trasporto.

ART. 4 – CONSEGNE

Le consegne "giornaliere" nelle singole sedi dovranno essere effettuate dalle ore 7.30 alle ore 9.30. Il personale comunicherà giornalmente, entro le ore 9, le quantità e i tipi di pane che devono essere consegnati il giorno seguente.