



AZIENDA PUBBLICA DI SERVIZI ALLA PERSONA  
**CASA PER ANZIANI**  
Viale Trieste, n. 42  
Cividale del Friuli - C.A.P. 33043 (UD)  
Tel. 0432 731048 / 732039 - Fax 0432 700863  
Part. IVA 02460260306  
*email:* protocollo@aspcividale.it *pec:* postacert@pec.aspcividale.it  
*www.aspcividale.it*

## ALLEGATO B MERCEOLOGICO

### CRITERI AMBIENTALI PER LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI PER LA PRODUZIONE DEI PASTI DESTINATI AI RESIDENTI DELLA CASA PER ANZIANI DI CIVIDALE DEL FRIULI

**Criteria ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e per la fornitura di derrate alimentari.  
Decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del Mare - 10 marzo 2020 (G.U. n. 90 del 04.04.2020)**

*Alle strutture residenziali per anziani si applicano i CAM previsti per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica (punto C del decreto)*

## Sommario

SPECIFICHE TECNICHE PER LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI .....	2
REQUISITI DEGLI ALIMENTI.....	2
1. Frutta, ortaggi, legumi:.....	2
2. Cereali:.....	4
3. Uova:.....	4
4. Carne bovina:.....	4
5. Carne suina: .....	4
6. Carne avicola .....	4
CONDIZIONI GENERALI .....	5
<i>REQUISITI QUALITATIVI .....</i>	<i>5</i>
<i>PRODOTTI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA (D.O.P.) .....</i>	<i>5</i>
<i>PRODOTTI A INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA (I.G.P.).....</i>	<i>6</i>
<i>PRODOTTI DELL'AGRICOLTURA SOCIALE .....</i>	<i>6</i>
<i>PRODOTTI DEL MERCATO EQUO E SOLIDALE .....</i>	<i>6</i>
<i>PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA.....</i>	<i>7</i>
<i>PRODOTTI A CHILOMETRO ZERO O DA FILIERA CORTA.....</i>	<i>8</i>
REQUISITI MERCEOLOGICI DEGLI ALIMENTI.....	8
CRITERI AMBIENTALI MEZZI DI TRASPORTO E IMBALLAGGI .....	43

## SPECIFICHE TECNICHE PER LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI

### REQUISITI DEGLI ALIMENTI

I pasti sono composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e/o secondo piatto costituiti interamente da alimenti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ etc.) come di seguito riportato:

1. *Frutta, ortaggi, legumi*: biologici per almeno il 50% in peso (**requisito minimo pena l'esclusione dalla procedura**).

La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair trade Organization o equivalenti.

I prodotti ortofrutticoli dovranno essere di prima categoria, di documentata provenienza nazionale (ad esclusione di frutta esotica).

Frutta e verdura fresche non devono essere di quinta gamma, la consegna dei prodotti stagionali dovrà rispettare il calendario della stagionalità di seguito riportato (tabella 1 e 2), per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

Nel caso la frutta e la verdura siano classificate dalla normativa comunitaria potranno appartenere a tutte le categorie, tranne a quella di qualità inferiore per quello specifico prodotto.

Devono inoltre presentare le seguenti caratteristiche generali:

- adeguato stato di sviluppo e di maturazione fisiologica, che li renda adatti al pronto consumo, di recente raccolta, integri delle loro qualità nutritive e tali da garantire il miglior apporto nutrizionale;
- Devono presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie e al fine di consentire il trasporto, una discreta conservazione a temperatura ambiente;
- Devono presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie e varietà richieste;
- Devono essere di I categoria, sani, senza ammaccature, lesioni, o attacchi parassitari, privi di sapori e odori estranei, dovranno essere, inoltre, freschi, puliti, esenti da residui di fertilizzanti antiparassitari, non prefioriti né germogliati, privi di umidità esteriore anormale, turgidi e di pezzatura uniforme.
- L'ortofrutta non deve essere bagnata artificialmente o presentare fenomeni di condensazione superficiale causati da improvvisi sbalzi di temperatura. Patate, cipolla ed aglio non devono essere stati trattati con radiazioni gamma.
- Essere omogenei nella maturazione, freschezza e pezzatura a seconda della specie;
- Gli ortaggi devono essere di recente raccolta; quelli a foglia 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 strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso, nel rispetto del Regolamento (CE) n. 194/97, per quanto riguarda il contenuto di nitrati.

Alcuni prodotti possono trovarsi tutto l'anno (o quasi), perché adatti alla conservazione naturale dopo la raccolta, quali l'aglio, le cipolle, le arance, le mele, le pere, patate.

## Tabella 1 "Calendario delle stagionalità di fornitura della verdura"

*gennaio*: broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cime di rapa

(broccoletti), finocchi, funghi, indivia, patate, radicchio, sedano, scarola, topinambur, zucca;

*febbraio*: broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, indivia, olive grandi da mensa, patate, radicchio, scarola, sedano, spinaci, zucca;

*marzo*: aglio orsino, asparagi, agretti, broccoli, carciofi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, cipollotto, crescione, fagiolini, finocchi, indivia, lattuga, patate novelle, radicchio, ravanelli, rucola, scarola, sedano, spinaci;

*aprile*: aglio fresco, aglio orsino, agretti, asparagi, broccoli, carciofi, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, cipollotti, crescione, fagiolini, finocchi, indivia, insalate, lattuga, lattuga batavia, lollo, olive grandi da mensa, patate novelle, piselli, radicchio, ravanelli, rucola, scarola, sedano, spinaci, tarassaco;

*maggio*: aglio fresco, agretti, asparagi, bieta, borragine, broccoli, carciofi, cavolfiore, cavolo romanesco, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, cipollotti, crescione, fagiolini, fave, finocchi, indivia, insalate, lattuga, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, melanzane, olive grandi da mensa, ortica, patate novelle, piselli, ravanelli, rucola, scarola, tarassaco;

*giugno*: aglio fresco, agretti, asparagi, basilico, bieta, borragine, broccoli, carciofi, cetrioli, cavolo romanesco,

cetrioli, cicorie, cipolle, crescione, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, malva, melanzane, olive grandi da mensa, ortica, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, rucola, scarola, taccole, tarassaco, zucchine;

*luglio*: aglio fresco, basilico, bieta, cetrioli, cavolfiore, cavolo romanesco, cicorie, cipolle, crescione, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, mais, malva, melanzane, olive grandi da mensa, ortica, peperoni, pomodori, porri, ravanelli, romanesco, rucola, scarola, taccole, tarassaco, zucca, zucchine;

*agosto*: bieta, cavolo romanesco, cetrioli, cipolle, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lenticchie, lollo, mais, malva, melanzane, peperoni, pomodori, porri, ravanelli, rucola,

scarola, spinaci, taccole, tarassaco, zucca, zucchine;

*settembre*: bieta, broccoli, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cetrioli, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, fagioli, fagiolini, finocchi, fiori di zucca, funghi, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, mais, malva, melanzane, olive grandi da mensa, pastinaca, peperoni, pomodori, porri, scarola, sedano, spinaci, tarassaco, topinambur, zucca, zucchine;

*ottobre*: bieta, broccoli, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, indivia, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, mais, olive grandi da mensa, pastinaca, patate, peperoni, porri, radicchio, scarola, sedano, spinaci, tarassaco, topinambur, zucca;

*novembre*: bieta, broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, funghi, indivia,

lattuga batavia, lollo, olive grandi da mensa, pastinaca, patate, porri, radicchio, scarola, sedano, topinambur, zucca;

*dicembre:* broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, funghi, indivia, olive grandi da mensa, patate, radicchio, scuola, sedano, topinambur, zucca.

## **Tabella 2 "Calendario delle stagionalità di fornitura della frutta"**

*gennaio:* arance, banane, clementine, kiwi, mandarini, mele, pere, limoni, bergamotto, mandarancio, pompelmo;

*febbraio:* arance, banane, clementine, kiwi, mandarini, mele, pere, limoni, bergamotto, mandarancio, pompelmo

*marzo:* arance, fragole, kiwi, mele, pere, limoni, pompelmi;

*aprile:* arance, fragole, kiwi, mele, pere, limoni;

*maggio:* amarene, ciliege, fragole, lampone, nespole;

*giugno:* albicocche, amarene, anguria, ciliegie, fragole, lampone, mirtillo, mandorle, melone, nespole, nocciole, pesche, prugne, susine, ribes;

*luglio:* albicocche, anguria, ciliegie, fragole, fichi, lampone, mirtillo, mora, mandorla, melone, nocciole, pere, pesche, prugne, ribes, susine, uva spina.

*Agosto:* albicocche, anguria, fichi, fichi d'india, lampone, mele, mirtillo, mandorla, melone, more, pere, pesche, prugne, ribes, susine, uva, uva spina.

*settembre:* anguria, fichi, fichi d'india, lampone, mele, limoni, melograno, melone, more, pere, pesche, prugne, susine, uva, uva spina;

*ottobre:* bergamotto, cachi, castagne, cedro, fichi d'india, kiwi, limone, mele, melograno, noci, pere, uva;

*novembre:* arance, bergamotto, cachi, castagne, cedro, kiwi, limone, mandarini, mele, melograno, noci, pinoli;

*dicembre:* arance, bergamotto, castagne, cedro, limone, mandarini, mele, noci, pinoli, pompelmi.

Verdure surgelate: le verdure surgelate dovranno rispondere a requisiti organolettici soddisfacenti; l'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura e il grado di integrità, con pezzi separati, senza ghiaccio sulla superficie o nella confezione.

2. *Cereali:* biologici per almeno il 50% in peso (**requisito minimo pena l'esclusione dalla procedura**);
3. *Uova:* (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche. (**requisito minimo pena l'esclusione dalla procedura**);
4. *Carne bovina:* biologica per almeno il 50% in peso. (**requisito minimo pena l'esclusione dalla procedura**);
5. *Carne suina:* biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente. (**requisito minimo pena l'esclusione dalla procedura**);
6. *Carne avicola:* biologica per almeno il 20% in peso. Le parti restanti sono rese, se non con carne biologica, tramite prodotti provenienti da allevamenti che rispettino il requisito previsto al punto 1 dei CAM "allevamento senza antibiotici", allevamento "rurale in libertà" o "rurali all'aperto". Le restanti parti di fornitura sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole,

alimentari e forestali ai sensi del D.M. 29.7.2004 “Modalità per l’applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame”. **(requisito minimo pena l’esclusione dalla procedura)**

7. *Prodotti ittici (pesce, molluschi, cefalopodi, crostacei) sia freschi che surgelati*: devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all’allegato 3 del Regolamento CE n. 1967/2006, non appartenere alle specie e agli stock classificati in “pericolo critico”, “in pericolo”, “Vulnerabile”, “quasi minacciata”.

Il pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, deve essere di tipo biologico o certificato nell’ambito del Sistema di Qualità nazionale Zootecnica o pesce di allevamento in valle. **(requisito minimo pena l’esclusione dalla procedura)**

8. *Salumi e formaggi: biologici per almeno il 30% del peso o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o di “montagna” in conformità al regolamento UE n. 1151/2012 e al regolamento UE n. 665/2014. I salumi devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).* **(requisito minimo pena l’esclusione dalla procedura);**

9. *Olio*: biologico per almeno il 40% della capacità;

10. *Pelati, polpa e passata di pomodoro*: biologici per almeno il 33% del peso;

11. *Succhi di frutta o nettari di frutta*: biologici. Nell’etichetta deve essere riportata l’indicazione “contiene naturalmente zuccheri”;

## **CONDIZIONI GENERALI**

### **REQUISITI QUALITATIVI**

Tutti i prodotti devono essere conformi alle normative vigenti.

I prodotti alimentari non devono contenere microrganismi, né loro tossine o metaboliti, in quantità tali da rappresentare un rischio inaccettabile per la salute umana e devono essere conformi a quanto previsto dal Reg. (CE) 852/2004 in materia di igiene dei prodotti alimentari e del Reg. (CE) 853/2004 in materia di igiene per gli alimenti di origine animale.

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari devono essere conformi a quanto disposto dai CAM di cui al Ministero dell’Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10 marzo 2020.

I parametri microbiologici devono essere conformi al Regolamento CE 2073/2006 e ss.mm.ii. E’ vietato l’uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM).

Il confezionamento deve garantire un’idonea protezione del prodotto. Tutte le confezioni devono riportare le informazioni relative all’etichettatura, ai sensi del Reg UE 1169/2011.

Le confezioni e gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all’impilamento e al facchinaggio, secondo quanto previsto dal Reg. (CE) 1935/2005.

Per tutti i prodotti confezionati la shelf-life residua alla consegna deve essere pari al 80%.

### **PRODOTTI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA (D.O.P.)**

Denominazione d’origine è il “nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare:

Originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese;

La cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente a un particolare ambiente geografico, inclusi i fattori naturali e umani;

La cui produzione, trasformazione ed elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata.

#### *PRODOTTI A INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA (I.G.P.)*

Indicazione geografica è il “nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare:

Originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese;

Del quale una determinata qualità. La reputazione o altre caratteristiche possono essere attribuite a tale origine geografica;

La cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata.

#### *PRODOTTI DELL'AGRICOLTURA SOCIALE*

L'agricoltura sociale (Legge 381/91 e Legge 141/2015) è un concreto esempio di multifunzionalità, che si realizza quando l'azienda, congiuntamente alla produzione agricola, produce beni e servizi per il mercato o nell'interesse collettivo.

Utilizza i fattori di produzione dell'azienda agricola per garantire servizi alla persona, intervenendo a sostegno delle fasce più deboli della popolazione: soggetti con disabilità fisiche o psichiche, con problemi di dipendenza, detenuti ed ex detenuti, giovani in difficoltà.

Per l'Unione Europea è “il nesso fondamentale tra agricoltura sostenibile, sicurezza alimentare, equilibrio territoriale, conservazione del paesaggio e dell'ambiente, nonché garanzia dell'approvvigionamento alimentare”.

Tra questi prodotti si elencano a titolo esemplificativo:

- Prodotti da aziende che integrano la disabilità (Legge 12 marzo 1999 n. 68 – Norme per il diritto al lavoro dei disabili);
- Prodotti da aziende che integrano il lavoro dei detenuti (Legge 22 giugno 2000 n. 193 – Norme per favorire l'attività lavorativa dei detenuti);
- Prodotti provenienti da terreni confiscati alla criminalità organizzata, grazie alla legge di iniziativa popolare 109/96.

#### *PRODOTTI DEL MERCATO EQUO E SOLIDALE*

Il Commercio Equo e Solidale è un approccio alternativo al commercio convenzionale; esso promuove giustizia sociale ed economica, sviluppo sostenibile, rispetto per le persone e per l'ambiente, attraverso il commercio, la crescita della consapevolezza dei consumatori, l'educazione, l'informazione. Il Commercio Equo e Solidale è una relazione paritaria tra tutti i soggetti coinvolti nella catena di commercializzazione: dai produttori ai consumatori.

Obiettivi del Commercio Equo e Solidale, secondo la “Carta italiana dei Criteri del Commercio Equo e Solidale” sono:

Promuovere migliori condizioni di vita nei paesi meno sviluppati, rimuovendo gli svantaggi sofferti dai produttori per facilitarne l'accesso al mercato;

Tramite la vendita dei prodotti, divulgare informazioni sui meccanismi economici di sfruttamento, favorendo e stimolando nei consumatori la crescita di un atteggiamento alternativo al modello economico dominante e la ricerca di nuovi modelli di sviluppo;

Organizzare rapporti commerciali e di lavoro senza fini di lucro e nel rispetto e valorizzazione delle persone;

Promuovere i diritti umani, in particolare dei gruppi e delle categorie svantaggiate;

Mirare alla creazione di opportunità di lavoro a condizioni giuste, tanto nei Paesi economicamente svantaggiati come in quelli economicamente sviluppati;

Favorire l'incontro tra consumatori critici e produttori dei Paesi economicamente meno sviluppati;

Sostenere l'autosviluppo economico e sociale;

Stimolare le istituzioni nazionali ed internazionali a compiere scelte economiche e commerciali a difesa dei piccoli produttori, della stabilità economica e della tutela ambientale;

Promuovere un uso equo e sostenibile delle risorse ambientali.

#### Individuazione dei prodotti del Commercio Equo e Solidale

Si considerano prodotti del commercio equo e solidale quelli importati e distribuiti da organismi iscritti alle associazioni AGICES e/o WFTO/IFAT, secondo gli standards dalle stesse adottati in conformità alle caratteristiche della filiera integrale del Commercio Equo e Solidale;

Sono altresì prodotti del commercio equo e solidale quelli realizzati nella filiera di prodotto quando siano certificati in base ai criteri individuati dalle organizzazioni esterne di certificazione del Fair Trade, come quelle associate in FLO

ELENCO DEI PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE RICHIESTI (ogni volta che sono presenti nel menu)
Banana
Barretta di cioccolato al latte/fondente
Biscotti Tipo frollini semplici o al miele/al cacao
Polpa di frutta: banana-mela, banana-pera
Thè/caffè d'orzo

#### *PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA*

In base ai Regolamenti CE 834/2007 e 889/2008 e al D. Lgs 220/95, si intende per prodotto biologico un prodotto ottenuto mediante particolari metodi di produzione livello delle aziende agricole, i quali implicano soprattutto restrizioni importanti per quanto concerne l'utilizzo di fertilizzanti e antiparassitari.

La produzione biologica si basa sui seguenti principi:

Processi biologici, basati su sistemi ecologici che impiegano risorse naturali interne ai sistemi stessi con metodi che utilizzano organismi viventi e metodi di produzione meccanici, praticano la coltura di vegetali e la produzione animale legate alla terra o l'acquacoltura che rispettano il principio dello sfruttamento sostenibile della pesca ed escludono l'uso di OGM;

Limitazione dell'uso di fattori di produzione provenienti da produzione biologica, sostanze naturali o derivate da sostanze naturali, concimi minerali a bassa solubilità;

La rigorosa limitazione dell'uso di fattori di produzione ottenuti per sintesi chimica.

Tali normative si riferiscono a:

Prodotti agricoli vivi o non trasformati;

Prodotti agricoli trasformati destinati a essere utilizzati come alimenti;

Mangimi;

Materiale di propagazione vegetativa e sementi per la coltivazione.

I prodotti Biologici (con %BIO non inferiore al 95%) devono riportare in etichetta le seguenti indicazioni:

Indicazioni che suggeriscano all'acquirente che il prodotto o i suoi ingredienti sono stati ottenuti conformemente alle norme di produzione biologica: in italiano BIOLOGICO, ma anche abbreviazioni quali

BIO, ECO;

indicazione che il prodotto è stato ottenuto o importato da un operatore assoggettato alle misure di controllo;

menzione del nome e/o del numero di codice dell'autorità o organismo di controllo cui il produttore è assoggettato;

logo comunitario ed indicazione del luogo in cui sono state coltivate le materie prime agricole di cui il prodotto è composto, "Agricoltura UE", "Agricoltura non UE", "Agricoltura UE/non UE" (obbligatorio dal 01/074/2010).

Per quanto riguarda le caratteristiche merceologiche ed organolettiche dei singoli prodotti rimane valido quanto stabilito dai Reg CE specifici

#### ***PRODOTTI A CHILOMETRO ZERO O DA FILIERA CORTA***

Per filiera corta si intende sia la vendita diretta tra produttore primario o associazione di produttori primari e centro di preparazione del pasto, sia la vendita tra l'impresa che gestisce la piattaforma per la distribuzione dei prodotti, purché questa si configuri come unico intermediario con il produttore primario e centro di preparazione del pasto e purché la piattaforma sia collocata entro il km zero, come di seguito definito. Nel caso dei prodotti locali trasformati, il produttore è l'azienda di trasformazione che utilizza materie prime o i principali ingredienti del prodotto trasformato, locali (ovvero prodotti da km zero).

Per "km zero" si intende una distanza tra terreno coltivato/sito dell'allevamento e centro di cottura, o interno o esterno, di 200 km.

#### ***REQUISITI MERCEOLOGICI DEGLI ALIMENTI***

Le specifiche tecniche e le tabelle di seguito riportate si riferiscono a tutti i prodotti alimentari che possono venir impiegati, come alimenti tal quali o come ingredienti, per la preparazione del menù da servire agli ospiti delle residenze assistenziali, dovranno essere rese disponibili le schede tecniche di tutti gli alimenti forniti.

Si sottintende che al momento della consegna tutti i prodotti alimentari devono rispondere alle disposizioni di legge vigenti, comprese le norme sull'etichettatura e sulla rintracciabilità, essere forniti in pezzature e confezioni adeguate all'uso e presentare ottime caratteristiche igieniche e organolettiche, esenti, compreso il preimballo, da qualsiasi alterazione e danneggiamento.

Ciò premesso, si richiama quanto disposto dall'art. 130 del D.Lgs. n. 36 del 31/03/2023 in merito alla qualità dei generi alimentari con particolare riferimento a quella di prodotti biologici, tipici e tradizionali, a denominazione protetta, provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale. Si propone pertanto di dare preferenza ai prodotti alimentari nazionali e di prossimità, come ad esempio il marchio collettivo Agricoltura Qualità Ambiente (AQUA) concesso dalla Regione Friuli Venezia Giulia.

*Con riguardo alle raccomandazioni del progetto CCM (Centro Nazionale per la Prevenzione e il Controllo delle Malattie) del Ministero della Salute la ristorazione collettiva negli ospedali e nelle strutture assistenziali per anziani: sviluppo di buone pratiche affidato all'Assessorato Tutela della Salute e Sanità della Regione Piemonte, si propone inoltre di preferire prodotti freschi e locali, in particolare per frutta, ortaggi, pane, latte, carne, e di garantire l'impiego almeno del 70% di prodotto fresco sulla totalità degli ortaggi utilizzati.*



<p style="text-align: center;"><b>Requisito merceologico</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Indicazione di eventuali soglie minime al di là delle quali potrà essere eventualmente riconosciuto il punteggio premiante di cui ai “Criteri per la valutazione dell’offerta tecnica”</b></p>
<p><b>1. PRODOTTI CARNEI</b></p> <p><b>BOVINO ADULTO FRESCO REFRIGERATO</b></p> <p><b>Requisiti qualitativi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il prodotto deve provenire da carcasse appartenenti alla categoria A o E (bovini maschi non castrati di età inferiore ai due anni o femmine che non hanno figliato);</li> <li>• Classe di conformazione U o R;</li> <li>• Classe di ingrassamento 2;</li> <li>• Deve provenire da animali nati e allevati in Italia;</li> <li>• Deve provenire da animali macellati e sezionati in Italia in stabilimenti riconosciuti ai sensi del reg CE 853/2004, 854/2004 e disposizioni collegate e di applicazione;</li> <li>• Deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto tra i fasci muscolari che assumono aspetto mazzato, mazzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta.</li> </ul> <p>Le carni devono essere conformi alle norme igieniche in materia, riferite in particolare alla carica batterica.</p> <p>Le carni non devono presentare caratteri organolettici difformi da quelli tipici, né contenere sostanze estranee a qualunque titolo aggiunte.</p> <p>Le carni devono essere prive di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione.</p> <p>Frollatura minima 12 giorni.</p> <p>70% vita commerciale.</p> <p><b>Tipologie richieste</b></p> <p>Sono indicativamente richiesti i tagli di maggior utilizzo nelle diverse preparazioni gastronomiche: polpa di spalla, fesa, muscolo anteriore, petto, reale di sottospalla, sottofesa, scamone, noce, girello, lombata, campanello, muscolo posteriore.</p> <p><b>Confezionamento</b></p> <p>Le carni devono essere confezionate sottovuoto, il sottovuoto deve essere a regola d’arte, totale e dovrà riportare tutti i riferimenti che permettono la rintracciabilità completa di filiera di ogni animale dall’inizio dell’allevamento. Ogni confezione deve riportare il peso, il nome del taglio anatomico e tutte le diciture di legge, i tagli anatomici dovranno essere confezionati sottovuoto e gli involucri e i materiali d’imballaggio dovranno essere conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano l’impiego.</p> <p>La shelf life residua prevista deve essere min di 10 giorni dalla data di confezionamento per le monoporzioni e per le confezioni di peso inferiore al kg. e di 21 giorni dalla data di confezionamento per le altre pezzature.</p>	<p>Almeno 10% di carne di pezzata rossa o suoi incrocinata, allevata, macellata e sezionata in Friuli Venezia Giulia</p>

<p><b>SUINO FRESCO REFRIGERATO</b></p> <p><b>Requisiti qualitativi</b></p> <p>La carne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Deve provenire da carcasse di categoria appartenenti alla categoria di peso L (leggero);</li> <li>• Classe di carnosità U;</li> <li>• Deve provenire da animali nati e allevati in Italia;</li> <li>• Deve provenire da animali macellati e sezionati in Italia in stabilimenti riconosciuti ai sensi del reg CE 853/2004;</li> <li>• Deve provenire da allevamenti che rispettino il requisito previsto al punto 1 dei CAM “senza antibiotici per tutta la vita dell’animale o almeno negli ultimi 4 mesi”;</li> <li>• Deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa.</li> </ul> <p><b>Tipologie richieste</b></p> <p>Sono indicativamente richiesti i tagli di maggior utilizzo nelle diverse preparazioni gastronomiche: arista, lombata senza osso, spalla, polpa di coscia, filetto, lonza, cotechino, salsiccia.</p> <p><b>Confezionamento</b></p> <p>Le carni devono essere confezionate sottovuoto; il sottovuoto deve essere a regola d’arte, totale e dovrà riportare tutti i riferimenti che permettono la rintracciabilità completa di filiera di ogni animale dall’inizio dell’allevamento. Ogni confezione deve riportare il peso, il nome del taglio anatomico e tutte le diciture di legge, i tagli anatomici dovranno essere confezionati sottovuoto e gli involucri e i materiali d’imballaggio dovranno essere conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano l’impiego.</p> <p>La shelf life residua prevista deve essere di min 10 giorni dalla data di confezionamento per le monoporzioni e per le confezioni di peso inferiore al kg. E di 21 giorni dalla data di confezionamento per le altre pezzature.</p> <p>Le informazioni relative alla dicitura “senza antibiotici” devono figurare sulle confezioni di ogni prodotto e sui documenti di trasporto.</p>	<p>Almeno il 20% carne di animali nati, allevati, macellati e sezionati in Friuli Venezia Giulia</p>
<p><b>AGNELLO FRESCO REFRIGERATO</b></p> <p><b>Requisiti qualitativi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Deve provenire da animali nati e allevati in Italia;</li> <li>• Deve provenire da animali macellati e sezionati in Italia in stabilimenti riconosciuti ai sensi del reg CE 853/2004;</li> <li>• Deve presentare un colore bianco rosato, tessitura compatta ma morbida, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, leggermente infiltrato.</li> </ul> <p><b>Tipologie richieste</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Deve essere garantita la fornitura dei tagli richiesti a partire da carcasse dicirca 14 kg di peso: coscia disossata e non, lombo, spalla costine.</li> </ul> <p><b>Confezionamento</b></p> <p>Confezionamento sottovuoto con indicazione della data di confezionamento, il sottovuoto deve essere a regola d’arte, totale e dovrà riportare tutti i riferimenti che permettono la rintracciabilità completa di filiera di ogni animale dall’inizio dell’allevamento. Ogni confezione deve riportare il peso, il nome del taglio anatomico e tutte le diciture di legge, i tagli anatomici dovranno essere confezionati sottovuoto e gli involucri e i materiali d’imballaggio dovranno essere conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano l’impiego.</p> <p>La shelf life residua del prodotto deve essere di min 10 giorni dalla data di confezionamento per le monoporzioni e per le confezioni di peso inferiore al chilogrammo e di 21 per le altre pezzature.</p>	

<p>CONIGLIO FRESCO</p> <p><b>Requisiti qualitativi</b></p> <p>La carne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• deve provenire da allevamenti nazionali e da stabilimenti riconosciuti sensidel reg CE 853/2004;</li> <li>• la carne deve presentare colore bianco rosato, consistenza soda, assenza diecchimosi, grumi di sangue, eccesso di sangue o siero, ferite, fenomeni essudativi;</li> </ul> <p><b>Tipologie richieste</b></p> <p>Sono indicativamente richiesti i tagli di maggior utilizzo nelle diverse preparazioni gastronomiche: cosce disossate, posteriore intero.</p> <p><b>Confezionamento</b></p> <p>Le carni devono essere confezionate sottovuoto;il sottovuoto deve essere a regola d’arte, totale e dovrà riportare tutti i riferimenti che permettono la rintracciabilità completa di filiera di ogni animale dall’inizio dell’allevamento. Ogni confezione deve riportare il peso, il nome del taglio anatomico e tutte le diciture di legge, i tagli anatomici dovranno essere confezionati sottovuoto e gli involucri e i materiali d’imballaggio dovranno essere conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano l’impiego.</p> <p>La shelf life residua prevista deve essere di min 10 giorni dalla data di confezionamento.</p>	<p>Almeno 10% di carne nata, allevata, macellata e sezionata in Friuli Venezia Giulia</p>
<p>POLLO FRESCO REFRIGERATO</p> <p><b>Requisiti qualitativi</b></p> <p>La carne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• deve provenire da animali allevati a terra, da allevamenti nazionali e da stabilimenti di macellazione e sezionamento riconosciuti ai sensi del reg CE853/2004;</li> <li>• almeno il 20% in peso deve provenire da allevamenti biologici. Le parti restanti devono provenire da allevamenti che rispettino il requisito previsto alpunto 1 dei CAM “allevamento senza antibiotici”, allevamento “rurale in libertà” o “rurali all’aperto”;</li> <li>• non deve essere trattata con antibiotici;</li> <li>• deve essere di regolare sviluppo, buona conformazione e ottimo stato dinutrizione;</li> <li>• devono appartenere alla classe A;</li> <li>• devono essere integre, pulite, esenti da tracce di sangue visibili, prive di ossarotte sporgenti ed ecchimosi gravi, di colore bianco-rosato uniforme e/o tendente al giallo, prive di odori anomali;</li> <li>• la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo omogeneo, pulita,elastica, non dissecata, priva di ecchimosi;</li> </ul> <p><b>Tipologie richieste</b></p> <p>Sono indicativamente richiesti i tagli di maggior utilizzo nelle diverse preparazioni gastronomiche: coscia, coscetta, sovracoscia, fuso, petto.</p> <p>Coscia: femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre.</p> <p>Coscetta: coscia con unita parte del dorso, non superiore al 25% del peso complessivo.Sovracoscia: femore, unitamente alla muscolatura che lo ricopre.</p> <p>Fuso: tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre.</p> <p>Devono essere ben conformate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata. Devono essere privi di zampe, sezionate pochi centimetri al disotto dell’articolazione del tarso. Le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue. Le ossa non devono presentare fratture. Il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito.</p> <p>Petto: deve essere ben conformato, presentare una muscolatura ben sviluppata, con assenza di forcella, sterno, cartilagine e pelle. Il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti.</p>	<p>Almeno 10% nata, allevata, macellata e sezionata in Friuli Venezia Giulia</p>

<p><b>Confezionamento</b></p> <p>Le carni devono essere confezionate sottovuoto; il sottovuoto deve essere a regola d'arte, totale e dovrà riportare tutti i riferimenti che permettono la rintracciabilità completa di filiera di ogni animale dall'inizio dell'allevamento. Ogni confezione deve riportare il peso, il nome del taglio anatomico e tutte le diciture di legge, i tagli anatomici dovranno essere confezionati sottovuoto e gli involucri e i materiali d'imballaggio dovranno essere conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano l'impiego.</p> <p>La shelf life residua prevista deve essere di min 10 giorni dalla data di confezionamento. Le informazioni relative alla dicitura "senza antibiotici" devono figurare sulla confezione di ogni prodotto e sui documenti di trasporto.</p>	
<p><b>TACCHINO FRESCO REFRIGERATO</b></p> <p><b>Requisiti qualitativi</b></p> <p>La carne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• deve provenire da animali allevati a terra, da allevamenti nazionali e da stabilimenti di macellazione e sezionamento riconosciuti ai sensi del reg CE853/2004;</li> <li>• almeno il 20% in peso deve provenire da allevamenti biologici. Le parti restanti devono provenire da allevamenti che rispettino il requisito previsto al punto 1 dei CAM "allevamento senza antibiotici", allevamento "rurale in libertà" o "rurali all'aperto"</li> <li>• non deve essere trattata con antibiotici;</li> <li>• deve essere di regolare sviluppo, buona conformazione e ottimo stato di nutrizione;</li> <li>• devono appartenere alla classe A;</li> <li>• devono essere integre, pulite, esenti da tracce di sangue visibili, prive di ossa rotte sporgenti ed ecchimosi gravi, di colore bianco-rosato uniforme e/o tendente al giallo, prive di odori anomali;</li> <li>• la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi;</li> <li>• Il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giustilimiti;</li> <li>• la fesa, di peso inferiore ai 4 kg, deve essere ben conformata e presentare una muscolatura ben sviluppata.</li> </ul> <p><b>Tipologie richieste</b></p> <p>Sono indicativamente richiesti i tagli di maggior utilizzo nelle diverse preparazioni gastronomiche: fesa (petto intero o mezzo petto disossato, privato di sterno e costole), polpa per spezzatino ricavata dall'anca disossata priva di pelle, nervature, tendini, strutture ossee e cartilaginee.</p> <p><b>Confezionamento</b></p> <p>Le carni devono essere confezionate sottovuoto; il sottovuoto deve essere a regola d'arte, totale e dovrà riportare tutti i riferimenti che permettono la rintracciabilità completa di filiera di ogni animale dall'inizio dell'allevamento. Ogni confezione deve riportare il peso, il nome del taglio anatomico e tutte le diciture di legge, i tagli anatomici dovranno essere confezionati sottovuoto e gli involucri e i materiali d'imballaggio dovranno essere conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano l'impiego.</p> <p>La shelf life residua prevista deve essere di min 10 giorni dalla data di confezionamento. Le informazioni relative alla dicitura "senza antibiotici" devono figurare sulla confezione di ogni prodotto e sui documenti di trasporto.</p>	

<p>VITELLO, ARROSTO, FETTINE E SPEZZATINO</p> <p><b>Requisiti qualitativi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le carni dovranno provenire da animali di categoria “V” come da Reg. CE 700/2007;</li> <li>• Le carni non devono presentarsi eccessivamente grasse; devono avere colore bianco rosso e risultare prive di ossa e cartilagini;</li> <li>• Devono essere ben conformate e provenienti da animali ben nutriti;</li> <li>• Il grasso di copertura deve essere mancante o quasi.</li> </ul> <p><b>Confezionamento</b></p> <p>Le carni devono essere confezionate sottovuoto; il sottovuoto deve essere a regola d’arte, totale e dovrà riportare tutti i riferimenti che permettono la rintracciabilità completa di filiera di ogni animale dall’inizio dell’allevamento. Ogni confezione deve riportare il peso, il nome del taglio anatomico e tutte le diciture di legge, i tagli anatomici dovranno essere confezionati sottovuoto e gli involucri e i materiali d’imballaggio dovranno essere conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano l’impiego.</p> <p>La shelf life residua prevista deve essere di min 10 giorni dalla data di confezionamento. Le informazioni relative alla dicitura “senza antibiotici” devono figurare sulla confezione di ogni prodotto e sui documenti di trasporto.</p>	
<p>ROTOLO DI FARAONA</p> <p><b>Requisiti qualitativi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le carcasse dovranno essere senza zampe, ali, testa e collo (reciso all’altezza della terza vertebra cervicale), completamente eviscerata;</li> <li>• La macellazione non deve essere superiore a 3 gg né inferiore a 12 ore;</li> <li>• La carne deve essere di colorito scuro caratteristico tendente al giallo, di buona consistenza ma non flaccida né infiltrata da sierosità.</li> </ul> <p><b>Confezionamento</b></p> <p>Le carni devono essere confezionate sottovuoto; il sottovuoto deve essere a regola d’arte, totale e dovrà riportare tutti i riferimenti che permettono la rintracciabilità completa di filiera di ogni animale dall’inizio dell’allevamento. Ogni confezione deve riportare il peso, il nome del taglio anatomico e tutte le diciture di legge, i tagli anatomici dovranno essere confezionati sottovuoto e gli involucri e i materiali d’imballaggio dovranno essere conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano l’impiego.</p>	
<p><b>2. SALUMI</b></p>	
<p>SALUMI MACINATI STAGIONATI (SALAMI) O IN PEZZO INTERO</p> <p><b>Requisiti qualitativi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• deve riportare le indicazioni relative al tipo di salame;</li> <li>• deve possedere le caratteristiche merceologiche previste per ogni tipologia;</li> <li>• non deve presentare in modo percettibile parti connettivali;</li> <li>• deve avere involucro esterno (budello) in buono stato, senza muffe omarcescenze e non staccato dal contenuto;</li> <li>• deve avere una maturazione omogenea e non deve presentare delle zone di rammollimento; in sezione deve essere omogeneo e non “incartato”, non deve avere una parte esterna particolarmente secca ed una interna eccessivamente molle;</li> <li>• non deve presentare all’interno odori, sapori o colori anomali, imbrunimento delle carne, ingiallimenti del grasso, rancidità;</li> <li>• La qualità dei prodotti dovrà essere garantita dall’osservanza di tutte le norme igienico-sanitarie vigenti in materia di insaccati e prodotti a base di carne.</li> </ul> <p><b>Tipologie richieste</b></p> <p>Salame Milano, Salame nostrano, Felino, Soppressa veneta, Finocchiona, Salame Ungherese, Mortadella, Bresaola, Speck, Coppa stagionata.</p> <p><b>Confezionamento</b></p> <p>Forma intera non confezionata o confezionata sottovuoto; su richiesta dovrà essere fornito in monoporzione confezionato sottovuoto o in atmosfera modificata senza</p>	<p>Almeno il 50% dei Salumi a marchio D.O.P. o I.G.P.</p>

glutine.	
<p><b>PANCETTA SENZA GLUTINE</b></p> <p><b>Requisiti qualitativi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le parti magre devono risultare in giusta proporzione e non devono essere eccessivamente molli;</li> <li>• Il grasso non deve risultare molle, rancido, ingiallito o in qualche modo degradato;</li> <li>• La stagionatura deve essere dichiarata;</li> <li>• Non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a scorretta maturazione.</li> </ul> <p><b>Tipologie richieste</b></p> <p>Pancetta tesa, pancetta arrotolata, pancetta stufata.</p> <p><b>Confezionamento</b></p> <p>Forma intera non confezionata o confezionata sottovuoto o a tranci sottovuoto; anche in monoporzione confezionato sottovuoto o in atm.</p>	
<p><b>PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITA' SENZA GLUTINE</b></p> <p><b>Requisiti qualitativi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ricavato dalla coscia di suino;</li> <li>• Senza polifosfati, ne caseinati, ne lattati, ne proteine derivanti dalla soia ne glutammato monosodico;</li> <li>• Non deve essere un prodotto "ricostituito" e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari;</li> <li>• All'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato;</li> <li>• La fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;</li> <li>• La superficie non deve presentare patine, né odore sgradevole;</li> <li>• Il grasso di copertura deve essere compatto, senza parti ingiallite, spore o odore di rancido; il grasso non deve essere in eccesso;</li> <li>• Può anche essere preventivamente sgrassato, ma deve essere dichiarato in etichetta;</li> <li>• La quantità di grasso interstiziale deve essere bassa;</li> <li>• L'aroma deve essere dolce, di "nocciola", non acidulo;</li> <li>• Non deve presentare alterazioni di sapore, odore colore, né iridescenza, picchiatura, alveolatura o altri difetti;</li> <li>• Umidità max 75,5% ± 3%.</li> </ul> <p><b>Confezionamento</b></p> <p>Involucro plastico o carta alluminata; su richiesta dovrà essere fornito in monoporzione confezionato sottovuoto o in atmosfera modificata.</p>	
<p><b>PROSCIUTTO CRUDO DI SAN DANIELE D.O.P.</b></p> <p><b>Requisiti qualitativi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Deve avere gusto dolce e delicato, profumo intenso;</li> <li>• La fetta al taglio si deve presentare di colore uniforme rosso-rosato, con striature di grasso di colore bianco;</li> <li>• Deve essere fresco e non aver subito processi di congelamento e scongelamento;</li> <li>• Può presentare rari cristalli di tirosina;</li> <li>• Il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido;</li> <li>• Stagionatura minima prevista da disciplinare.</li> </ul> <p><b>Confezionamento</b></p> <p>Confezionamento sottovuoto; su richiesta dovrà essere fornito in monoporzione confezionato sottovuoto o in atmosfera modificata.</p>	
<p><b>PRODOTTI E PREPARATI A BASE DI CARNE DA CONSUMARE COTTI SENZA GLUTINE</b></p> <p><b>Requisiti qualitativi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Devono essere prodotti con materie prime (carne) con le caratteristiche già previste per la carne bovina, suina, di pollo e di tacchino;</li> <li>• Devono contenere solo additivi ammessi per la specifica tipologia;</li> </ul>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>Devono essere prodotti in stabilimenti riconosciuti ai sensi del reg CE853/2004.</li> </ul> <p><b>Tipologie richieste</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Cotechino</li> <li>Musetto</li> <li>Salsiccia</li> <li>Hamburger freschi e/o congelati</li> </ul> <p><b>Confezionamento</b>  Confezionati sottovuoto o comunque in grado di garantire un'adeguata protezione del prodotto; il sottovuoto deve essere a regola d'arte, totale e dovrà riportare tutti i riferimenti che permettono la rintracciabilità completa di filiera di ogni animale dall'inizio dell'allevamento. Ogni confezione deve riportare il peso, il nome del taglio anatomico e tutte le diciture di legge, i materiali d'imballaggio dovranno essere conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano l'impiego.  La shelf life residua prevista deve essere di min 10 giorni dalla data di confezionamento.</p>	Almeno il 50% dei prodotti deve essere prodotto in regione Friuli Venezia Giulia
<p>FESA DI TACCHINO SENZA GLUTINE</p> <p><b>Requisiti qualitativi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Devono essere prodotti con materie prime (carne) di tacchino;</li> <li>Devono contenere solo additivi ammessi per la specifica tipologia;</li> <li>Devono essere prodotti in stabilimenti riconosciuti ai sensi del reg CE853/2004;</li> <li>Non deve essere un prodotto "ricostituito" e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari;</li> <li>All'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato;</li> <li>La fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive particelle connettivali e grasso interstiziale.</li> </ul> <p><b>Confezionamento</b>  Confezionamento sottovuoto; su richiesta dovrà essere fornito in monoporzione confezionato sottovuoto o in atmosfera modificata.</p>	
<p><b>3. PRODOTTI LATTIERO CASEARI</b></p>	
<p>LATTE FRESCO INTERO E PARZIALMENTE SCREMATO</p> <p><b>Requisiti qualitativi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Non deve presentare tracce di antibiotici o conservanti chimici, né additivi di alcun tipo;</li> <li>Deve provenire unicamente dalla mungitura regolare, ininterrotta, e completa di bovine in buono stato di nutrizione e di salute;</li> <li>Per il consumo giornaliero deve essere utilizzato "latte fresco pastorizzato omogenizzato intero" e/o "latte fresco pastorizzato alta qualità".</li> </ul> <p><b>Tipologie richieste</b>  Confezioni da 1 litro.</p> <p><b>Confezionamento</b>  Le confezioni dovranno riportare la provenienza del latte in conformità al decreto MIPAF 24/07/2003 e 14/01/2005 in merito alla rintracciabilità del latte.</p>	Almeno il 50% del latte deve avere come zona di mungitura Friuli Venezia Giulia
<p>LATTE UHT</p> <p><b>Requisiti qualitativi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Deve essere di colore bianco o bianco ialino;</li> <li>Non deve presentare separazione delle fasi o grumi;</li> <li>Non deve presentare odore, sapore o colore anomali.</li> </ul> <p><b>Tipologie richieste</b>  Confezioni da 1 litro.</p> <p><b>Confezionamento</b>  Tetrapack, bottiglia in vetro, PET</p>	

<p>YOGURT BIANCO, YOGURT ALLA FRUTTA INTERO E MAGRO</p> <p><b>Requisiti qualitativi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Deve essere di colore bianco latte, di consistenza liquida cremosa, di aspetto liscio e omogeneo, senza separazione del siero;</li> <li>• Non deve contenere coloranti artificiali o di sintesi né conservanti di alcun genere;</li> <li>• Lo yogurt alla frutta non deve contenere antifermentativi e la frutta deve essere una purea e ben omogenea al coagulo;</li> <li>• Al momento della consegna la shelf life non deve superare un terzo della vita commerciale prevista in etichetta;</li> <li>• Dovrà essere prodotto con latte intero pastorizzato omogenizzato, di aspetto denso e omogeneo;</li> <li>• GLI YOGURT “AI GUSTI” DEVONO ESSERE SENZA GLUTINE.</li> </ul> <p><b>Tipologie richieste</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Yogurt classico gusti: banana, mela, pera, albicocca, ciliegia e prugna. Confezioni da 125 gr. ANCHE SENZA ZUCCHERO E/O LATTOSIO;</li> <li>• Yogurt da bere gusti: banana, mela, pera e albicocca. Confezioni da 100 e 200 ml ANCHE SENZA ZUCCHERO E/O LATTOSIO.</li> </ul> <p><b>Confezionamento</b></p> <p>Le confezioni dello yogurt devono riportare le indicazioni relative al tipo di latte impiegato per la preparazione e al termine minimo di conservazione con la dicitura “da consumarsi entro il..”, il trasporto deve avvenire a +2/+4°C in condizioni igienico sanitarie ineccepibili.</p>	<p>Almeno il 30% dello Yogurt deve essere BIO e prodotto in Regione Friuli Venezia Giulia</p>
<p>BURRO</p> <p><b>Requisiti qualitativi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Deve risultare fresco, non sottoposto a congelamento e non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie;</li> <li>• Contenuto in grasso &gt;80% ±3%;</li> <li>• Umidità max 16%.</li> </ul> <p><b>Tipologie richieste</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Panetti da 250, 500 e 1000 grammi</li> <li>• Confezioni monoporzione</li> </ul> <p><b>Confezionamento</b></p> <p>Deve garantire una idonea protezione del prodotto.</p>	<p>Almeno il 30% deve essere prodotto in Regione Friuli Venezia Giulia</p>
<p>FORMAGGI A PASTA FILATA FRESCHI</p> <p><b>Requisiti qualitativi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Devono essere prodotti a partire da latte pastorizzato;</li> <li>• Non devono presentare gusti anomali dovuti ad inacidimento o altro;</li> <li>• I singoli pezzi devono essere interi e compatti.</li> </ul> <p><b>Tipologie richieste</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mozzarella/fiordilatte/bocconcino</li> <li>• Mozzarella di bufala campana D.O.P.</li> </ul> <p><b>Confezionamento</b></p> <p>Confezionate singolarmente e in vaschette multiporzione. La shelf life minima del prodotto al momento della consegna deve essere di min 7 giorni prima della scadenza.</p>	<p>Almeno il 30% della mozzarella deve essere prodotta in Regione Friuli Venezia Giulia</p>
<p>FORMAGGI A PASTA FILATA STAGIONATI</p> <p><b>Requisiti qualitativi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Deve aver superato un periodo di stagionatura di almeno 40-60 giorni, che deve essere indicato in etichetta;</li> <li>• Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o ad altre cause.</li> </ul> <p><b>Tipologie richieste</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Provolone dolce</li> </ul>	



<ul style="list-style-type: none"> <li>• Scamorza</li> </ul> <p><b>Confezionamento</b> Confezionamento sottovuoto per il prodotto presentato in tranci.</p>	
<p>FORMAGGI FRESCHI DA TAVOLA</p> <p><b>Requisiti qualitativi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle, omogenea, privadi occhiature o bolle d'aria;</li> <li>• Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti afermentazioni anomale o ad altre cause.</li> </ul> <p><b>Tipologie richieste</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Crescenza/stracchino: prodotte a partire da solo latte vaccino pastorizzato;</li> <li>• Robiola: prodotte a partire da solo latte vaccino pastorizzato;</li> <li>• Quartirolo;</li> <li>• Gorgonzola dolce;</li> </ul> <p><b>Confezionamento</b> Deve garantire una idonea protezione del prodotto. Il prodotto al momento della consegna deve avere una vita commerciale residua almeno del 70%</p>	<p>Almeno il 30% deve essere prodotto in Regione Friuli Venezia Giulia</p>
<p>FORMAGGI A PASTA PRESSATA</p> <p><b>Requisiti qualitativi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Devono riportare le indicazioni sul tempo di stagionatura;</li> <li>• Non devono presentare difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti afermentazioni anomale o ad altre cause.</li> </ul> <p><b>Tipologie richieste:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Asiago D.O.P "Pressato": deve avere una maturazione di 20-40 giorni;</li> <li>• Asiago D.O.P. "D'allevato": deve avere una maturazione di circa 1 anno;</li> <li>• Formaggio italico tipo "Bel paese": stagionatura di 2-3 mesi;</li> <li>• Caciotta dolce: di solo latte vaccino. Stagionatura di 6-10 settimane;</li> <li>• Caciotta mista: da latte vaccino e latte di pecora (minimo 30%). Stagionatura 20-30 giorni;</li> <li>• Pecorino romano D.O.P.: deve essere prodotto esclusivamente con latte di pecora intero fresco;</li> <li>• pecorino Misto: deve essere prodotto con latte vaccino (70%) e latte di pecora (30%);</li> <li>• Emmental.</li> </ul> <p><b>Confezionamento</b> Confezionamento sottovuoto per il prodotto presentato in tranci.</p>	<p>Almeno il 20% del peso sulla la fornitura di formaggi a pasta pressata deve essere di Montasio D.O.P.</p>
<p>MONTASIO D.O.P.</p> <p><b>Requisiti qualitativi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il prodotto deve essere conforme al disciplinare;</li> <li>• La pasta è compatta, elastica, semidura;</li> <li>• L'occhiatura è di dimensione fine media.</li> </ul> <p><b>Tipologie richieste</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fresco minimo 60 gironi di stagionatura;</li> <li>• Semistagionato: 4-5 mesi di stagionatura.</li> </ul> <p><b>Confezionamento</b> Forma intera o in tranci. Confezionamento sottovuoto per il prodotto presentato in tranci.</p>	<p>Almeno il 50% del Montasio D.O.P. fornito deve essere stato prodotto in Regione Friuli Venezia Giulia</p>

<p>PARMIGIANO REGGIANO D.O.P.</p> <p><b>Requisiti qualitativi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il prodotto deve essere conforme al disciplinare di produzione;</li> <li>• Non deve presentare difetti di aspetto (occhiature), sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o ad altre cause;</li> <li>• Non deve contenere formaldeide residua;</li> <li>• Deve avere un periodo di stagionatura minimo di 18-24 mesi.</li> </ul> <p><b>Confezionamento</b></p> <p>Forma intera o in tranci e monoporzione confezionato sottovuoto o in atmosfera modificata</p> <p>Confezionamento sottovuoto per il prodotto presentato in tranci.</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• RICOTTA</li> <li>• Requisiti qualitativi</li> <li>• prodotta a partire esclusivamente da latte vaccino;</li> <li>• senza aggiunta di latte o panna.</li> <li>• Confezionamento</li> <li>• Confezioni da 100/ 200 gr, 1.3-1,5 Kg.</li> </ul>	<p>Almeno il 50% del latte prodotto per la produzione della ricotta deve avere come zona di mungitura Friuli Venezia Giulia</p>

<b>UOVA</b>	
<p>UOVA FRESCHE</p> <p><b>Requisiti qualitativi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Uova fresche di galline allevate a terra, di provenienza nazionale;</li> <li>• Categoria di freschezza A e peso L;</li> <li>• Guscio e cuticola: normali, intatti, privi esternamente di piume, tracce di sangue o feci;</li> <li>• Camera d'aria: altezza non superiore a 4 mm, immobile;</li> <li>• Albume: chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;</li> <li>• Tuorlo: visibile alla speratura solamente come ombra, senza contorno apparente, che non si allontani dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;</li> <li>• Germe: sviluppo impercettibile;</li> <li>• Esente da odori anomali;</li> <li>• Allo scuotimento il contenuto non dovrà manifestare alcuna oscillazione.</li> </ul> <p><b>Confezionamento</b></p> <p>In confezioni di cartone o materiale plastico per alimenti in conformità ai requisiti di legge, in particolare dovrà riportare all'esterno del contenitore la categoria, il peso e la settimana di produzione del contenuto.</p>	<p>Almeno 20% devono provenire da allevamenti situati in Friuli Venezia Giulia</p>
<p>UOVOPRODOTTO SENZA GLUTINE</p> <p><b>Requisiti qualitativi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prodotti a partire da animali allevati in Italia;</li> <li>• Realizzati in stabilimenti riconosciuti ai sensi del reg CE 853/2004.</li> </ul> <p><b>Confezionamento</b></p> <p>Brik Tetrapak da 1 o 5 kg.</p>	

<b>PRODOTTI ITTICI</b>	
<p><b>PRODOTTI ITTICI FRESCHI</b></p> <p><b>Requisiti qualitativi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Deve essere dichiarata la nomenclatura commerciale e il nome latino della specie ittica;</li> <li>• La zona di provenienza deve essere FAO 37 e rispettare la taglia minima di cui all'allegato 3 del Reg CE 1967/2006;</li> <li>• Non deve contenere altri ingredienti quali, a titolo di esempio, sale o additivi;</li> <li>• Non deve presentare odore, sapore o colore anomali e /o sgradevoli;</li> <li>• Non è consentito l'utilizzo di prodotti ricostituiti/ricomposti (es. bastoncini, cuori, ecc.);</li> <li>• Non devono presentare grumi di sangue, pinne o resti di pinne, pezzi di pelle (nei filetti dichiarati senza pelle) residui di membrane/parete addominale, attacchi parassitari; i filetti non devono presentare spine superiori a 5 mm. È tollerata la presenza di una sola spina inferiore a 5 mm;</li> <li>• TMA (trimetilammina) 1 mg/100 grammi; TVN (Basi azotate volatili) &lt;30mg/100 grammi;</li> <li>• Produzione italiana.</li> </ul> <p><b>Tipologie richieste</b></p> <p>Filetti freschi refrigerati delle specie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Spigola (<i>Dicentrarchus Labrax</i>);</li> <li>• Trota iridea biologica (<i>Oncorhynchus Mykiss</i>);</li> <li>• Orata (<i>Sparus Aurata</i>).</li> </ul> <p><b>Confezionamento</b></p> <p>Confezionati in atmosfera modificata con una durabilità di 3 giorni tra cattura e scadenza.</p>	<p>Almeno il 30% di filetti/hamburger di</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Trota iridea (<i>Oncorhynchus Mykiss</i>);</li> </ul> <p>prodotti in regione Friuli Venezia Giulia</p> <p>Almeno il 20% in peso dei filetti di</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Spigola (<i>Dicentrarchus Labrax</i>);</li> <li>• Orata (<i>Sparus Aurata</i>).</li> </ul> <p>Prodotti in Italia</p>
<p><b>PRODOTTI ITTICI SURGELATI</b></p> <p><b>Requisiti qualitativi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Deve essere dichiarata la nomenclatura commerciale e il nome latino della specie ittica;</li> <li>• La zona di provenienza deve essere FAO 37 o FAO27 e rispettare la taglia minima di cui all'allegato 3 del Reg CE 1967/2006;</li> <li>• Deve essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;</li> <li>• La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo; glassatura massima 20%;</li> <li>• La forma deve essere quella tipica della specie e la pezzatura deve essere omogenea e costante;</li> <li>• La consistenza della carne deve essere soda ed elastica, valutata a temperatura ambiente;</li> <li>• Non deve contenere altri ingredienti quali, a titolo di esempio, sale o additivi;</li> <li>• Non deve presentare odore, sapore o colore anomali e /o sgradevoli;</li> <li>• Non è consentito l'utilizzo di prodotti ricostituiti/ricomposti (es. bastoncini, cuori, ecc.);</li> <li>• Pesci filetti: non devono presentare bruciature da freddo, grumi di sangue, pinne o resti di pinne, pezzi di pelle (nei filetti dichiarati senza pelle) residui di membrane/parete addominale, attacchi parassitari;</li> <li>• i filetti debbono essere privi di pelle e di lisce di cartilagini e di qualsiasi altra parte non identificabile come filetto, spellati o con la pelle priva di scaglie;</li> </ul>	

- TMA (trimetilammina) 1 mg/100 grammi; TVN (Basi azotate volatili) <30mg/100 grammi;
- La temperatura al cuore del prodotto non deve essere superiore a -18°C;
- I prodotti dovranno essere congelati o surgelati a pezzi singoli o interfogliati in maniera tale da poter usare anche un solo pezzo senza dover scongelare l'intera confezione, inoltre devono essere imballati con apposito involucre protettivo per alimenti.

#### **Tipologie richieste**

- Merluzzo atlantico (*Gadus Morua*);
- Nasello (*Merlucius Capensis* e *Melucius Paradoxus*);
- Platessa n°3 (*Pleuroctones platessa*);
- Sogliola (*Solea Solea*);
- Limanda (*Limanda Limanda*);
- Spigola (*Dicentrarchus Labrax*);
- Trota iridea biologica (*Oncorhynchus Mykiss*);
- Orata (*Sparus Aurata*);
- Cefalo (*Mugil Cefalus*);
- Sgombro (*Scomber scombrus*);
- Calamari (*Loligo Vulgaris*);
- Seppie (*Sepie Officinalis*);
- Seppioline (*Sepiola Roudaleti*);
- Polpo (*Octopus Vulgaris*);
- Totani (*Illex Coindetii*);
- Gamberi (*Penaeus spp*);
- Gamberetti (*Pandalus borealis*);
- Vongole (*Tapes spp*);
- Halibut (*Hippoglossus hippoglossus*);
- Cozze (*Mytilus galloprovincialis*).

#### **Confezionamento**

Deve garantire un'ideale protezione del prodotto. I prodotti in oggetto dovranno essere trasportati con automezzi muniti di appositi sistemi per il mantenimento della temperatura di conservazione a -18°C. La Ditta dovrà garantire nella maniera più assoluta e totale il rispetto della catena del freddo. I prodotti che al momento della consegna presentano cristalli di ghiaccio, scongelamenti, bruciature da freddo o altri segni visibili di deterioramento del prodotto non saranno ritirati.

<b>PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI</b>	
<p><b>FRUTTA FRESCA</b></p> <p><b>Requisiti qualitativi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Di produzione nazionale;</li> <li>• Almeno il 50% deve essere di produzione biologica;</li> <li>• Sana, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con attacchi di parassiti;</li> <li>• Intera, di buona qualità, deve essere stata raccolta con cura, senza antiparassitari od alterazioni tali da renderli inadatti al consumo umano;</li> <li>• Pulita, praticamente priva di sostanze estranee visibili;</li> <li>• Esente da danni da gelo o da basse temperature;</li> <li>• Priva di umidità esterna anormale;</li> <li>• Esente da odori e/o sapori estranei;</li> <li>• Deve presentare un adeguato grado di sviluppo e maturazione;</li> <li>• Può presentare lievi difetti di forma, di colorazione dell'epidermide, cicatrizzazioni, purchè non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto, secondo le norme corrispondenti.</li> </ul> <p><b>Tipologie richieste:</b></p> <p><b>ARANCIA DA SPREMITA E TAROCCO</b></p> <p><b>Requisiti qualitativi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grado o livello di maturazione: colorazione completa senza difetti esterni (punture d'insetti, fumaggine o altro), né ammorbidenti localizzati;</li> <li>• Condizione del frutto: colore tipico per varietà con possibilità di verde, inferiore a 1/5 limitatamente alle forniture precoci;</li> <li>• Caratteristiche medie del singolo frutto: calibro minimo 11 per tutte le varietà;</li> <li>• Presenza di foglie: ammesso ramoscello verde e foglia.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Secondo la stagionalità almeno 30% di produzione per la frutta fresca in Friuli Venezia Giulia</li> <li>• Almeno il 20% di produzione per i prodotti orticoli in Friuli Venezia Giulia</li> <li>• Un ulteriore 10% di produzione biologica</li> </ul>

*CLEMENTINE, MANDARINI*

**Requisiti qualitativi**

- Colorazione: oltre 1/5 colorato a inizio stagione per clementine; oltre 2/3 colorato per mandarini;
- Per le clementine devono essere utilizzate varietà senza semi;
- Caratteristiche del singolo frutto: in forma tipica per varietà;
- Lunghezza per singolo pezzo: differenze dal più grande al più piccolo;
- entro 9 mm per calibri da 1 a 4 - entro 8 mm per calibri da 5 a 66 - entro 7mm per calibri da 7 a 9.

*LIMONE*

**Requisiti qualitativi**

- Grado o livello di maturazione: primo fiore o verdelli con succo superiore al 20%; altre varietà superiore al 25%;
- Condizione del frutto: colorazione piena o parte verde, per varietà verdelli colorazione non verde scuro;
- Caratteristiche del singolo pezzo: differenza di calibro dal più grande al più piccolo per confezione 7 mm.

*MELA GIALLA TIPO GOLDEN*

**Requisiti qualitativi**

- Grado o livello di maturazione: pieno sviluppo vegetativo e polpa perfettamente distribuita;
- Condizione del frutto: da verde/giallo a giallo pieno, tipica per varietà, ma senza alterazioni aranciate o rosse;
- Caratteristiche del singolo pezzo: calibro superiore a 55 con differenze per confezione sfusa non superiori a 10 mm e 5mm in caso di confezione in alveolo.

*MELA ROSSA TIPO STARK*

**Requisiti qualitativi**

- Grado o livello di maturazione: pieno sviluppo vegetativo e polpa perfettamente distribuita;
- Condizione del frutto: rosso intenso perfettamente distribuito tipico per varietà, ma senza alterazioni marroni o giallastre;
- Caratteristiche del singolo pezzo: calibro superiore a 55 con differenze per confezione sfusa non superiori a 10 mm e 5mm in caso di confezione in alveolo.

*PERA*

**Requisiti qualitativi**

- Grado o livello di maturazione: pieno sviluppo vegetativo e polpa perfettamente distribuita;
- Condizione del frutto: colorazione tipica per varietà perfettamente distribuita sull'intero frutto senza alterazioni;
- Caratteristiche del singolo pezzo: calibro superiore a 55 con differenze per confezione sfusa non superiori a 10 mm e 5mm in caso di confezione in alveolo.

*PESCA/PESCANOCE/NETTARINE*

**Requisiti qualitativi**

- Grado o livello di maturazione: colorazione uniforme, polpa compatta e ben distribuita;
- Condizione del frutto: piena colorazione tipica per varietà, senza macchie che intacchino l'endoderma anche se sono ammessi difetti di buccia che non superino complessivamente 1,5 cm;
- Caratteristiche del singolo pezzo: calibro superiore a 51 mm di diametro.

*ALBICOCCA*

**Requisiti qualitativi**

- Grado o livello di maturazione: colorazione uniforme, polpa compatta e ben distribuita;
  - Condizione del frutto: color arancione tipico per varietà, senza macchie che intacchino l'endoderma anche se sono ammessi difetti di buccia
- Caratteristiche del singolo pezzo: diametri omogeni per confezione superiori a 30 mm con differenza dal più grande al più piccolo inferiori a 3mm.

*PRUGNE ROSSE E GIALLE*

**Requisiti qualitativi**

- Di forma ovale o tonda, la polpa della prugna risulta filamentosa, di colore giallo o rosso;
- La polpa deve essere morbida, ma non risultare molle al tatto; il colore della buccia deve essere quello tipico della varietà, il frutto deve risultare sano, privo di tagli e ammaccature.

*UVA DA TAVOLA BIANCO O ROSSA*

**Requisiti qualitativi**

- Grado o livello di maturazione: perfettamente matura, priva di muffe con acini interi ben formati;
  - Condizione del frutto: tipico per varietà da verde/giallo a rosso/viola
- Caratteristiche del singolo pezzo: grappoli interi di peso superiore a 250 grammi.

*KIWI*

**Requisiti qualitativi**

- Grado o livello di maturazione: perfettamente sviluppati con polpa soda e ben distribuita;
- Condizione del frutto: marrone tipico per varietà;
- Caratteristiche del singolo pezzo: peso minimo per pezzo 65 grammi per confezione con differenze dal più piccolo al più grande inferiori a 20 grammi.

*BANANA EQUOSOLIDALE*

**Requisiti qualitativi**

- Prodotto proveniente dal mercato equosolidale;
- Grado o livello di maturazione: colorazione completa di colore giallo con punte verdi. Il frutto deve essere sodo, intero, sano, sono esclusi i frutti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo umano;
- Condizione del frutto: esente da parassiti, con peduncolo intatto, senza piegature né infezioni fungine e senza tracce di disseccamento, prive di malformazioni o ammaccature;
- Caratteristiche del singolo pezzo: minimo pezzatura 100 grammi

## MELONE

### Requisiti qualitativi

- Grado o livello di maturazione: piena maturazione con accenno del distacco del picciolo;
- Condizione del frutto: tipico per varietà dal verdastro al giallo/arancio  
Caratteristiche del singolo pezzo: lievi difetti di buccia e colorazione su lato di appoggio a terra;
- Pezzatura da 350 a 700 grammi.

## ANGURIA

### Requisiti qualitativi

- Grado o livello di maturazione: piena maturazione con accenno di distacco del picciolo, piena colorazione sia interna che esterna;
- Condizione del frutto: tipica per varietà con sola attenuazione del colore sul lato di appoggio a terra;
- Caratteristiche del singolo pezzo: sopra i 1500 grammi e sotto i 3500 grammi, omogenei per confezione.

## CACHI O LOTI

### Requisiti qualitativi

- Questi frutti devono essere caratterizzati da una buccia piuttosto lucida, mentre la polpa è soffice e il sapore è generalmente dolce. I frutti devono essere integri e sodi, seppure cedevoli al tatto, la buccia deve essere in ogni caso intatta. I frutti non devono essere troppo acerbi, quindi dal colore giallo e molto duri. In questi casi il frutto è caratterizzato da parti che maturano in maniera differente tra loro;
- Conservazione: i frutti acerbi devono essere ben distanziati l'uno dall'altro, su un vassoio di cartone e conservati in un luogo asciutto e senza luce, fino a che non avranno raggiunto la giusta maturazione;
- Per i frutti maturi, la data di consegna non deve superare i tre giorni rispetto al consumo previsto.

## FRAGOLE

### Requisiti qualitativi

- I frutti devono essere privi di terra;
- Possono essere meno omogenee per quanto riguarda dimensioni, la forma e l'aspetto;
- Per quanto riguarda la colorazione possono presentare una piccola punta conica bianca.

## CILIEGIE

### Requisiti qualitativi

- Devono essere munite del peduncolo (escluse le varietà il cui peduncolo si stacca naturalmente al raccolto come ad es. le amarene);
- Sono ammessi difetti di forma, di colorazione, di rugosità della buccia, leggere lesioni dell'epidermide, purché cicatrizzate;
- Il calibro minimo ammesso è di 17 mm.

### Confezionamento

Cassette o contenitori tali da garantire una protezione adeguata e conformi a quanto previsto dal Reg. (CE) N. 1935/2004.

Sugli imballaggi deve essere riportato esternamente, anche a mezzo di etichettatura, il peso dell'imballaggio stesso, ai sensi della legge 5.8.1981 n. 441 e successive modificazioni.

Ogni collo dovrà contenere prodotti della stessa varietà e qualità impaccati a strati e 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. La frutta non dovrà essere deteriorata da un'eccessiva pressione pur se disposta ben serrata nell'imballaggio.

PRODOTTI ORTICOLI FRESCHI



#### Requisiti qualitativi

- Almeno il 50% deve essere di produzione biologica;
- Interi e sani, senza lesioni, compatti e resistenti al tatto e senza attacchi di origine parassitaria, marciume o altre alterazioni;
- Puliti, privi di terra, e sostanze esterne visibili;
- Esenti da danni causati dal gelo;
- Privi di umidità esterna anormale;
- Privi di odori e sapori anormali;
- Sono consentite leggere lesioni superficiali asciutte e macchie, purchè non pregiudichino la qualità del prodotto, non attacchino la parte commestibile, secondo le norme corrispondenti.

#### Tipologie richieste (elenco non esaustivo)

- Ortaggi a foglia: insalate (cappuccina, canasta e romana), bietina da taglio, spinaci, scarole, rucola, cavoli cappucci e verzotti;
- Ortaggi a bulbo: cipolla, aglio e porri;
- Ortaggi a frutto: cetrioli, melanzane, peperoni dolci, pomodori, zucchine, zucche;
- Altri ortaggi: carote, carciofi, finocchi, sedani a coste, broccoli, cavolfiori, cavolfiori verdi, fiori di zucchine, fagiolini

#### Confezionamento

Cassette o contenitori tali da garantire una protezione adeguata e conformi a quanto previsto dal Reg. (CE) N. 1935/2004.

Sugli imballaggi deve essere riportato esternamente, anche a mezzo di etichettatura, il peso dell'imballaggio stesso, ai sensi della legge 5.8.1981 n. 441 e successive modificazioni.

Ogni collo dovrà contenere prodotti della stessa varietà e qualità impaccati a strati e 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 disposta ben serrata nell'imballaggio.

<p><b>PATATE</b></p> <p><b>Requisiti qualitativi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Almeno il 50% deve essere di produzione biologica;</li> <li>• Morfologia uniforme e peso minimo di 60 grammi per ogni tubero e uno massimo di 270 grammi (il peso minimo potrà essere inferiore solo per le patate novelle);</li> <li>• Sane, non devono presentare tracce di inverdimento epicarpale (presenza di solanina), di germogliazione incipiente (germogli ombra), né di germogli filanti;</li> <li>• Non devono presentare tracce di marciumi incipienti, maculosità brune nella polpa, ferite di qualsiasi origine aperte o suberificate o che presentino alterazioni tali da renderle inadatte al consumo umano;</li> <li>• Pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili, cioè senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco; è ammessa solo una leggera presenza di terra sulla superficie;</li> <li>• Esenti da danni da gelo;</li> <li>• Prive di umidità esterna anormale;</li> <li>• Esenti da odori e/o sapori estranei. Possono presentare lieviti difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.</li> </ul> <p><b>Tipologie richieste</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bintye Olanda, Francia, Novelle, Primura, Agata, Fabiana, Desiree, Mona Lisa; Kennebech.</li> </ul> <p><b>Confezionamento</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il confezionamento delle patate deve essere in cassa o in sacco.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Almeno il 20% di produzione Friuli Venezia Giulia</li> <li>• Un ulteriore 10% di produzione biologica</li> </ul>
--	---

## PRODOTTI ORTICOLI CONGELATI BIOLOGICI

### Requisiti qualitativi

- Devono essere accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- Non devono presentare fisiopatie (scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito) attacchi fungini, attacchi di insetti o malformazioni;
- Privi di corpi estranei, insetti o altri parassiti;
- Devono apparire non impaccate, ossia i pezzi devono essere separati, senza eccessiva formazione di ghiaccio sulla superficie;
- L'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- La consistenza non deve essere legnosa, né apparire spappolato;
- Calo peso <20% ±3%;
- Max il 50% dei prodotti orticoli utilizzati può essere congelato;
- Le verdure dovranno presentare i caratteri dell'ottima produzione, essere dell'ultimo raccolto, normalmente sviluppate, di grandezza uniforme, intere, turgide e ben formate con colorazione caratteristica della specie, ben lavate.

### Tipologie richieste

- Spinaci
- Piselli finissimi
- Fagiolini fini
- asparagi
- carciofi
- bietta erbetta
- taccole
- cavoletti di Bruxelles
- verdure miste per minestre senza patate e legumi
- cavolfiore
- broccoli
- carote
- Zucchine

### Confezionamento

Deve garantire una protezione adeguata del prodotto. Sulle confezioni deve essere riportata la data di confezionamento e di scadenza come da normativa vigente in materia, i prodotti una volta scongelati non possono essere ricongelati e devono essere consumati entro le 24 h.

<b>SPEZIE, FRUTTA SECCA E CONDIMENTI</b>	
<p><b>ERBE AROMATICHE, SPEZIE FRESCHE E DISIDRATATE</b></p> <p><b>Requisiti qualitativi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fresche, intere e sane, senza lesioni, compatte e resistenti altatto, senza attacchi di origine parassitaria, marciume o altre, alterazioni; esenti da danni causati dal gelo, prive di umidità esterna anormale;</li> <li>• Il prodotto deve risultar privo di terra, parassiti, larve, frammentidi insetti, da muffe o altri agenti infestanti;</li> <li>• Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie delle spezie/erbe aromatiche;</li> <li>• Non devono presentare odore, colore e sapore anomali.</li> </ul> <p><b>Tipologie richieste</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fresche: salvia, prezzemolo, rosmarino, alloro, timo, origano, maggiorana, menta, erba cipollina, basilico;</li> <li>• Disidratate intere o in polvere: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ erbe aromatiche: origano, maggiorana, prezzemolo, timo, menta;</li> <li>○ spezie: noce moscata, cannella, chiodi di garofano;</li> <li>○ zafferano.</li> </ul> </li> </ul> <p><b>Confezionamento</b></p> <p>Deve garantire una idonea protezione del prodotto. Per le erbe aromatiche fresche, presentazione in mazzetti singoli in cassette.</p>	
<p><b>FRUTTA SECCA</b></p> <p><b>Requisiti qualitativi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;</li> <li>• il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o da altri agenti infestanti;</li> </ul> <p><b>Tipologie richieste</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• mandorle prive della pelle</li> <li>• pinoli</li> <li>• noci, nocciole, mix di frutta secca</li> </ul> <p><b>Confezionamento</b></p> <p>Deve garantire una idonea protezione del prodotto. Previste anche in monoporzioni.</p>	
<p><b>ZUCCHERO</b></p> <p><b>Requisiti qualitativi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;</li> <li>• se semolato, prodotto a media granulosità, privo di umidità eccessiva e grumi;</li> <li>• non deve presentare impurità, residui di insetti o corpi estranei;</li> <li>• non deve presentare odore, colore e sapore anomali.</li> </ul> <p><b>Tipologie richieste</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zucchero semolato da 1 kg;</li> <li>• zucchero grezzo di canna in bustine o confezioni da 1 kg;</li> <li>• zucchero a velo vagliato.</li> </ul> <p><b>Confezionamento</b></p> <p>Deve garantire una idonea protezione del prodotto. Previste anche in monoporzioni.</p>	<p>Almeno il 10% proveniente dal commercio equo e solidale</p>

<p>SALE FINO E GROSSO IODATO</p> <p><b>Requisiti qualitativi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• sale ad uso alimentare denominato sale da cucina “scelto” o saleda tavola “raffinato”;</li> <li>• sotto forma di sale “iodurato” oppure sale “iodato” oppure “sale iodurato e iodato”;</li> <li>• il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei;</li> <li>• non deve presentare odore, colore e sapore anomali</li> </ul> <p><b>Confezionamento</b> Confezioni da 1 Kg.</p>	
<p>OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA</p> <p><b>Requisiti qualitativi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Deve essere ottenuto dal frutto dell’ulivo esclusivamente mediante processi meccanici o altri processi fisici, che non causino alterazioni del prodotto;</li> <li>• le olive non devono aver subito alcun trattamento diverso dal lavaggio, dalla spremitura, dalla centrifugazione, dalla sedimentazione e dalla filtrazione;</li> <li>• Sono esclusi gli olii ottenuti mediante estrazione con solventi o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela di olii di altra natura; il prodotto deve essere ottenuto dalle olive raccolte e lavorate in Italia e dell’ultima annata;</li> <li>• non deve presentare odore, colore e sapore anomali.</li> </ul> <p><b>Tipologie richieste</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Olio extravergine di oliva</li> </ul> <p><b>Confezionamento</b> Confezioni da 1 - 5 Lt</p>	<p>Almeno il 40% deve essere biologico</p>
<p>OLIO DI SEMI DI MAIS O DI GIRASOLE</p> <p><b>Requisiti qualitativi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• devono rispondere ai requisiti di qualità e composizione previsti dalla normativa vigente;</li> <li>• su richiesta, deve essere fornito un referto analitico comprovante la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata;</li> <li>• i contenitori in banda stagnata non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine, corrosioni;</li> <li>• la banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla Legge 283/62 e s.m.i; per limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in banda stagnata, saldati con lega stagno-piombosi fa riferimento al DM 18 febbraio 1984; ulteriori normative nel D.P.R. 777/82;</li> <li>• i contenitori devono riportare le dichiarazioni riguardanti il tipo di prodotto, la casa produttrice ed il luogo di provenienza, il peso netto e tutto ciò che è previsto dal D.L. 109 del 27/01/92.</li> </ul> <p><b>Confezionamento</b> Confezioni da 1 - 5 Lt</p>	

<p>ACETO</p> <p><b>Requisiti qualitativi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;</li> <li>• è vietato aggiungere acido acetico o altri acidi e sostanze coloranti;</li> <li>• non deve presentare odore, colore e sapore anomali;</li> <li>• acidità totale (acido acetico) 6-12% ± 3%.</li> </ul> <p><b>Tipologie richieste</b></p> <p>Aceto di vino rosso o bianco: ottenuto dalla fermentazione acetica del vino, è consentita l'aggiunta di acqua durante la lavorazione.</p> <p>Aceto di mele: prodotto dall'affinamento del sidro o del mosto di mela. Aceto balsamico: prodotto ottenuto con il mosto di uva e aceto di vino.</p> <p><b>Confezionamento</b></p> <p>I contenitori devono riportare quanto richiesto dal DPR 12 febbraio 1965 n°62. La capacità richiesta è di 1 Lt.</p>	
<p>MAIONESE</p> <p><b>Requisiti qualitativi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;</li> <li>• Ingredienti: olio di girasole, uova fresche, miele, senape, aceto di mele, sale marino, acido lattico, erbe aromatiche.</li> </ul> <p><b>Confezionamento</b></p> <p>La capacità richiesta è di 1 Lt.</p>	
<p><b>SCATOLAME</b></p>	
<p>POMODORI PELATI NORMALI INTERI O NON INTERI (A PEZZETTINI) E PASSATA DI POMODORO</p> <p><b>Requisiti qualitativi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• deve essere conforme alle normative vigenti e alla norma UNI9876;</li> <li>• devono provenire almeno per 33% da agricoltura biologica;</li> <li>• produzione, trasformazione confezionamento devono esseresvolte in Italia;</li> <li>• deve presentare frutti compatti, interi, non spappolati con caratteristico odore e sapore del pomodoro maturo;</li> <li>• privo di infestanti vegetali ed animali, insetti, corpi estranei ealtri difetti;</li> <li>• prodotti esclusivamente con pomodori San Marzano di produzione nazionale;</li> <li>• peso sgocciolato (sul peso netto) &gt;60% ± 3%.</li> </ul> <p><b>Tipologie richieste</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interi</li> <li>• non interi (a pezzettini)</li> <li>• in passata</li> </ul> <p><b>Confezionamento</b></p> <p>Latta smaltata internamente da 400 grammi, o da 3 o da 5 kg.</p>	
<p>CAPPERI DI PANTELLERIA I.G.P.</p> <p><b>Requisiti qualitativi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ottenuti da frutti maturi ben sviluppati, sani, freschi, ben lavati,privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie;</li> <li>• non devono presentare crescite di muffa o altre alterazioni;</li> <li>• non deve presentare odore, colore e sapore anomali.</li> </ul> <p><b>Confezionamento</b></p> <p>Barattolo di vetro PETSacchetti.</p>	

<p>PRODOTTI ITTICI IN SCATOLA</p> <p><b>Requisiti qualitativi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• composto da pezzi interi, senza briciole o frammenti;</li> <li>• l'olio di conserva deve presentarsi limpido, privo di alterazioni ed eccessivi sedimenti;</li> <li>• non deve presentare odore, colore e sapore anomali;</li> </ul> <p><b>Tipologie richieste</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• tonno sott'olio di oliva e al naturale</li> <li>• sgombro sottolio di oliva e al naturale</li> <li>• salmone sott'olio di oliva e al naturale</li> <li>• acciughe in filetti sotto sale</li> </ul> <p><b>Confezionamento</b> Confezionamento monoporzione e pluriporzione in latte o vetro.</p>	
<p>PESTO ALLA GENOVESE</p> <p><b>Requisiti qualitativi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• produzione, trasformazione confezionamento devono esseresvolte in Italia;</li> <li>• di produzione industriale;</li> <li>• prodotto esclusivamente con: basilico, olio extra vergine di oliva,grana padano o parmigiano reggiano, pecorino, pinoli, aglio sale;</li> <li>• consistenza omogenea, senza eccessiva separazione tra gli ingredienti;</li> <li>• non deve presentare odore, colore e sapore anomali.</li> </ul> <p><b>Confezionamento</b> Latta o barattolo di vetro.</p>	
<b>CEREALI IN GRANELLA, SFARINATI E DERIVATI</b>	
<p>FARINA DI FRUMENTO DI GRANO TENERO BIOLOGICA</p> <p><b>Requisiti qualitativi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• deve essere conforme al D.P.R. 187/2001;</li> <li>• non deve contenere sostanze imbiancanti e /o farine di altri cereali o altre sostanze estranee;</li> <li>• deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, damuffe o da altri agenti infestanti;</li> <li>• non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento;</li> <li>• non deve presentare odore, colore e sapore anomali.</li> </ul> <p><b>Tipologie richieste</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• tipo 0</li> <li>• tipo 00</li> </ul> <p><b>Confezionamento</b> Deve garantire una idonea protezione del prodottoConfezioni da 1 kg.</p>	

<p>PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO</p> <p><b>Requisiti qualitativi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• deve essere ottenuta da grano duro coltivato in Italia e la semola deve essere conforme al D.P.R. 187/2001;</li> <li>• non deve essere ottenuta da grano transgenico;</li> <li>• non deve presentare, in modo diffuso, difetti come macchie bianche e nere, spezzatura o tagli, bottatura o bolle d'aria;</li> <li>• deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti;</li> <li>• deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente ai formati previsti dal Menù;</li> <li>• per ogni tipo di pasta devono essere specificati sulla confezione i tempi di cottura;</li> <li>• si richiede pasta di semola di grano duro idonea alla ristorazione collettiva; il prodotto deve mantenere elasticità e punto di cottura, assenza di fenomeni di impaccamento e spappolamento per un tempo non inferiore a 45 minuti;</li> <li>• la pasta deve rimanere al dente dopo la cottura.</li> </ul> <p><b>Tipologie richieste</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pasta di semola di grano duro</li> <li>• pasta di semola di grano duro integrale</li> </ul> <p><b>Confezionamento</b>  Confezioni da 0,5-1-5 kg.  La ditta dovrà garantire la fornitura di almeno 10 tipi di pasta minuta comune per brodo (tempestina, stellina, risoni ecc.) e almeno 15 tipo di pasta grossa per asciutto (spaghetti, farfalle, mezze penne, fusilli ecc.).</p>	
<p>PASTA RIPIENA FRESCA</p> <p><b>Requisiti qualitativi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti;</li> <li>• rapporto ripieno/pasta: minimo 50% ± 3%.</li> </ul> <p><b>Tipologie richieste</b>  Dovranno essere disponibili:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ripieni: di carne di bovino nato, allevato e macellato in Italia, ricotta e spinaci, zucca</li> <li>• formati: tortellini, ravioli, agnolotti</li> </ul> <p><b>Confezionamento</b>  Confezioni da 0,5-1-2,5-5 kg sottovuoto o in atmosfera protettiva.</p>	



<p>PASTA ALL'UOVO SECCA</p> <p><b>Requisiti qualitativi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• deve essere prodotta conformemente al D.P.R. 187/2001;</li> <li>• non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie bianche e nere, spezzatura o tagli, bottatura o bolle d'aria;</li> <li>• deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti;</li> <li>• deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente ai formati richiesti.</li> </ul> <p><b>Tipologie richieste</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• tutti i formati previsti dal menù;</li> <li>• tagliatelle;</li> <li>• lasagne;</li> <li>• formati per pastina.</li> </ul> <p><b>Confezionamento</b> Confezioni da 0,5-1-5 kg.</p>	
<p>GNOCCHI</p> <p><b>Requisiti qualitativi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dovranno essere prodotte con patate fresche e farina "00", avere forma ed aspetti tipici;</li> <li>• Deve essere prova di corpi estranei e/o impuri e presentarsi dopo la cottura, in consistenza solida ma non gommosa, con assenza di retrogusti acidi o amari.</li> <li>• <b>Confezionamento</b></li> </ul> <p>I prodotti freschi dovranno essere confezionati sottovuoto, in confezioni da 1 Kg.</p>	
<p>RISO</p> <p><b>Requisiti qualitativi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• deve possedere le caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza;</li> <li>• deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti, sostanze estranee;</li> <li>• deve avere una buona resistenza in cottura, senza che i grani si deformino;</li> <li>• non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna.</li> </ul> <p><b>Tipologie richieste</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• riso parboiled</li> <li>• riso basmati</li> <li>• riso carnaroli</li> </ul> <p><b>Confezionamento</b> Confezioni da 1-5-10 kg, preferibilmente sottovuoto.</p>	

<p>FARINA DI MAIS PER POLENTA</p> <p><b>Requisiti qualitativi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• deve essere conforme alla normativa di riferimento;</li> <li>• deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, damuffe o altri agenti infestanti;</li> <li>• non deve presentare umidità anomala;</li> <li>• non deve presentare colore, odore e sapore anomali.</li> </ul> <p><b>Tipologie richieste</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• potrà essere richiesta una tipologia di farina di mais precotta (polenta) scegliendo in tal caso un prodotto sottoposto a trattamento termico di precottura con vapore.</li> </ul> <p><b>Confezionamento</b> Confezioni da 1-5 kg.</p>	<p>Almeno 20% di produzione Friuli Venezia Giulia</p>
<p>SEMOLINO E SEMOLA</p> <p><b>Requisiti qualitativi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• deve essere conforme alla normativa di riferimento;</li> <li>• deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, damuffe o altri agenti infestanti;</li> <li>• non deve presentare umidità anomala;</li> <li>• non deve presentare colore, odore e sapore anomali.</li> </ul> <p><b>Tipologie richieste</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• di grano duro.</li> </ul> <p><b>Confezionamento</b> Confezioni da 1-5 kg.</p>	<p>Almeno il 20% deve essere biologico</p>
<p>COUS COUS</p> <p><b>Requisiti qualitativi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• deve essere prodotto da farine di grano duro;</li> <li>• deve provenire da grano duro non OGM;</li> <li>• deve essere immune da parassiti del grano, muffe, acari, insetti;</li> <li>• non deve contenere tracce di farine avariate, farine di altri cereali e di sostanze minerali che ne aumentano il peso e la compattezza o di sostanze che ne migliorino l'aspetto;</li> <li>• non deve presentare aggiunta di sostanze organiche ed inorganiche di qualsiasi natura.</li> </ul> <p><b>Confezionamento</b> Confezioni da 0,5-1 kg.</p>	<p>Almeno il 20% deve essere biologico</p>

<p><b>LEGUMI SECCHI E CEREALI IN GRANELLA</b></p> <p><b>Requisiti qualitativi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• di pezzatura omogenea (sono ammessi leggeri difetti di forma);</li> <li>• Almeno il 10% deve essere biologico;</li> <li>• sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali;</li> <li>• privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli ecc.);</li> <li>• uniformemente essiccati;</li> <li>• il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta;</li> <li>• per i cereali in granella (orzo perlato, farro perlato o decorticato) la produzione, trasformazione e confezionamento deve essere stata effettuata in Italia.</li> </ul> <p><b>Tipologie richieste</b></p> <p>Legumi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ceci</li> <li>• fagioli cannellini, borlotti</li> <li>• lenticchie verdi, piccole (tipo Castelluccio) o grandi</li> <li>• misto legumi per zuppa o minestrone</li> </ul> <p><u>Cereali:</u> Orzo perlato, farro perlato o decorticato.</p> <p><b>Confezionamento</b> Devono essere confezionati in atm.</p>	<p>Un ulteriore 10% di produzione biologica</p>
<p><b>PANE FRESCO</b></p> <p><b>Requisiti qualitativi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dovrà essere confezionato con un contenuto massimo di acqua del 29%, essere fresco (prodotto in giornata, non conservato con il freddo o con altre tecniche e poi rigenerato);</li> <li>• Dovrà essere di pezzatura di gr. 40 (con una tolleranza di c.a. 10%);</li> <li>• Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dalla legge per quanto riguarda la composizione e non devono essere trattate con agenti sbiancanti o contenere altri additivi non consentiti;</li> <li>• Dovrà possedere le seguenti caratteristiche organolettiche: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Essere lievitato regolarmente e ben cotto;</li> <li>• Avere odore e sapore gradevoli;</li> <li>• Avere crosta uniforme, di giusto spessore, priva di fessure, di colore bruno-dorato, lucente e friabile;</li> <li>• Avere la mollica asciutta, bianca, spugnosa ed elastica e non deve impastarsi alla masticazione e sotto la pressione delle dita;</li> </ul> </li> <li>• Il pane deve essere garantito di provenienza italiana, di produzione giornaliera, prodotto esclusivamente con farina di grano tenero avente le caratteristiche del tipo "0".</li> </ul> <p><b>Confezionamento</b> Deve essere consegnato in confezioni monoporzionamento sottovuoto, la fornitura giornaliera 7 giorni su 7, deve essere consegnata entro le ore 7.30 ed il trasporto deve essere eseguito mediante l'utilizzo di recipienti lavabili, idonei e muniti di copertura a chiusura assicurando l'osservanza di tutte le norme di pulizia ed igiene.</p>	

<p>BISCOTTI TIPO FROLLINI EQUOSOLIDALI</p> <p><b>Requisiti qualitativi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• devono contenere almeno il 30% sul peso totale di materie prime provenienti dal mercato equosolidale;</li> <li>• gli ingredienti principali devono essere: farina tipo 00, zucchero, sostanze grasse diverse dall'olio di palma, uova, agenti lievitanti;</li> <li>• le materie grasse consentite sono: burro, olii vegetali;</li> <li>• è vietato l'uso di qualsiasi margarina o grassi idrogenati alimentari;</li> <li>• non sono ammessi additivi antiossidanti;</li> <li>• il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;</li> <li>• non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza dimacchie, spezzature o tagli, rammollimenti atipici, sapore e odore anomali.</li> </ul> <p><b>Tipologie richieste</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• frollini semplici o al miele/al cacao</li> <li>• frollini semplici al miele/al cacao senza zuccheri (tipo Misura)</li> </ul> <p><b>Confezionamento</b> Confezione monoporzione da circa 16 grammi e confezione da Kg.</p>	<p>Un ulteriore 10% di provenienza dal mercato equosolidale</p>
<p>BISCOTTI SECCHI</p> <p><b>Requisiti qualitativi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• gli ingredienti principali devono essere: farina tipo 00, zucchero, sostanze grasse diverse dall'olio di palma, uova, agenti lievitanti;</li> <li>• le materie grasse consentite sono: burro, olii vegetali;</li> <li>• è vietato l'uso di qualsiasi margarina o grassi idrogenati alimentari;</li> <li>• non sono ammessi additivi antiossidanti, coloranti, dolcificanti, edulcoranti;</li> <li>• il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;</li> <li>• non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie, spezzature o tagli, rammollimenti atipici, sapore e odore anomali.</li> <li>• le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste dalla legge e non devono presentare difetti.</li> </ul> <p><b>Tipologie richieste</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Secchi</li> <li>• Secchi senza zuccheri (tipo Misura)</li> </ul> <p><b>Confezionamento</b> Confezione monoporzione da circa 16 grammi e confezione da Kg.</p>	

<p>FETTE BISCOTTATE</p> <p><b>Requisiti qualitativi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• non devono essere presenti coloranti artificiali;</li> <li>• devono essere fresche, non presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;</li> <li>• come grassi possono essere utilizzati solamente burro e grassi vegetali non idrogenati diversi dall'olio di palma;</li> <li>• devono risultare indenni da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti.</li> </ul> <p><b>Tipologie richieste</b> Classiche e integrali</p> <p><b>Confezionamento</b> Confezione monoporzione o multiporzione.</p>	
<p>FIOCCHI DI CEREALI</p> <p><b>Requisiti qualitativi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• devono essere fresche, non presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;</li> <li>• devono risultare uniformi e puliti, indenni da parassiti ed insetti, non devono presentare corpi estranei ed alterazioni di tipo microbiologico.</li> </ul> <p><b>Tipologie richieste</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• fiocchi di mais</li> </ul> <p><b>Confezionamento</b> Confezioni da 350-500 grammi.</p>	
<p>CRACKERS</p> <p><b>Requisiti qualitativi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• non devono essere presenti coloranti artificiali;</li> <li>• devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;</li> <li>• come grassi può essere utilizzato solamente olio di oliva;</li> <li>• deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti.</li> </ul> <p><b>Tipologie richieste</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Crackers non salati in superficie</li> </ul> <p><b>Confezionamento</b> Confezione monoporzione da 25 grammi.</p>	
<p>GRISSINI/MINI GRISSINI</p> <p><b>Requisiti qualitativi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• devono essere prodotti con farina di grano tenero di tipo 00, acqua, malto, lievito, sale;</li> <li>• devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;</li> <li>• come grassi può essere utilizzato solamente l'olio d'oliva.</li> </ul> <p><b>Confezionamento</b> Confezioni monoporzione da 15 e 25 grammi.</p>	

<p>DOLCI TRADIZIONALI</p> <p><b>Requisiti qualitativi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• prodotto da forno preparato con: farina di frumento di tipo 00, zucchero, uova, sostanze grasse diverse dall'olio di palma, agenti lievitanti;</li> <li>• le materie grasse consentite sono: burro, olii vegetali;</li> </ul> <p>è vietato l'uso di qualsiasi margarina o grassi idrogenati alimentari.</p> <p><b>Tipologie richieste</b></p> <p>Panettone, Colomba pasquale, crostoli, gubana, presnitz, pinze, strudel, strucchi.</p>	
<b>PRODOTTI SURGELATI DEL PASTIFICIO</b>	
<p>PASTA FROLLA</p> <p><b>Requisiti qualitativi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasta frolla per la preparazione di prodotti da forno dolci;</li> <li>• Non devono essere presenti né coloranti né conservanti;</li> <li>• Il prodotto deve essere ottenuto esclusivamente da farina di grano duro, farina di grano tenero tipo "0", burro o margarina, acqua e sale.</li> </ul> <p><b>Confezionamento</b></p> <p>Le confezioni devono essere integre, senza difetti o rotture e devono riportare le indicazioni previste dalla normativa sulle etichette.</p>	
<p>PASTA SFOGLIA SURGELATA</p> <p><b>Requisiti qualitativi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasta frolla per la preparazione di prodotti da forno salati e dolci;</li> <li>• Non devono essere presenti né coloranti né conservanti;</li> <li>• Il prodotto deve essere ottenuto esclusivamente semola di grano duro, farina di grano tenero tipo "0", burro o margarina, acqua e sale.</li> </ul> <p><b>Confezionamento</b></p> <p>Le confezioni devono essere integre, senza difetti o rotture e devono riportare le indicazioni previste dalla normativa sulle etichette.</p>	
<p>PASTA SURGELATA PER LASAGNE E CANNELLONI</p> <p><b>Requisiti qualitativi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sfoglie di pasta all'uovo, di dimensioni atte all'alloggiamento in teglie gastronomiche;</li> <li>• La sfoglia deve poter essere infornata direttamente, senza preventivo passaggio in acqua bollente;</li> <li>• Il prodotto deve essere ottenuto da semola di grano duro, farina di grano tenero tipo "00", uova fresche pastorizzate, acqua e sale;</li> </ul> <p><b>Confezionamento</b></p> <p>Le confezioni devono essere integre, senza difetti o rotture e devono riportare le indicazioni previste dalla normativa sulle etichette.</p>	
<p>PASTA PER PIZZA SURGELATA</p> <p><b>Requisiti qualitativi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Deve essere pasta precotta per pizza di buona lievitazione, con altezza sfoglia omogenea;</li> <li>• Non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;</li> <li>• Non deve contenere parassiti, larve, insetti e muffe.</li> </ul> <p><b>Confezionamento</b></p> <p>Le confezioni devono essere integre, senza difetti o rotture e devono riportare le indicazioni previste dalla normativa sulle etichette.</p>	

<b>ALTRI PRODOTTI</b>	
<p><b>INFUSI</b></p> <p><b>Requisiti qualitativi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, damuffe o altri agenti infestanti;</li> <li>• non deve presentare odore, colore e sapore anomali.</li> </ul> <p><b>Tipologie richieste</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• tè in filtri e solubile;</li> <li>• tè deteinato in filtri e solubile;</li> <li>• camomilla in filtri e solubile;</li> <li>• orzo solubile.</li> </ul> <p><b>Confezionamento</b></p> <p>Bustine monodose e cf. da kg.</p>	<p>Almeno il 10% proveniente dal commercio equo e solidale</p>
<p><b>DESSERT PRONTI UHT BIOLOGICI SENZA GLUTINE</b></p> <p><b>Requisiti qualitativi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• deve essere stabilizzato per mezzo di trattamenti termici tipoUHT;</li> <li>• consistenza omogenea e compatta, privo di grumi, formazione di liquido, occhiature;</li> <li>• non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli.</li> </ul> <p><b>Tipologie richieste</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• budino ai gusti: cioccolato, vaniglia, caramello</li> <li>• budino di soia ai gusti: cioccolato, vaniglia</li> <li>• panna cotta</li> </ul> <p><b>Confezionamento</b></p> <p>Confezione monoporzione da circa 100 grammi. Devono essere forniti anche senza zucchero.</p>	
<p><b>LIEVITO</b></p> <p><b>Requisiti qualitativi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• consistenza uniforme, priva di grumi, corpi estranei, segni di umidità;</li> <li>• non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli.</li> </ul> <p><b>Tipologie richieste</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• lievito di birra fresco</li> <li>• lievito chimico istantaneo</li> </ul> <p><b>Confezionamento</b></p> <p>Lievito di birra fresco: in panetti da 25 grammi; Lievito chimico istantaneo: in bustine monodose.</p>	
<p><b>BICARBONATO DI SODIO</b></p> <p><b>Requisiti qualitativi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• prodotto in polvere, privo di grumi, corpi estranei.</li> </ul> <p><b>Confezionamento</b></p> <p>Confezioni da 250 grammi</p>	

<p><b>MARMELLATE E CONFETTURE BIOLOGICHE</b></p> <p><b>Requisiti qualitativi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● produzione, trasformazione e confezionamento si devono svolgere in Italia;</li> <li>● le marmellate devono presentarsi con una massa omogenea più o meno compatta, gelificata;</li> <li>● le confetture devono presentarsi con una massa omogenea o confrutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida;</li> <li>● non devono presentare odore, colore e sapore anomali e devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza;</li> <li>● non si devono riscontrare: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ caramellizzazione degli zuccheri;</li> <li>○ sineresi o cristallizzazione degli zuccheri;</li> <li>○ sapori estranei;</li> <li>○ ammuffimenti;</li> <li>○ presenza di materiali estranei.</li> </ul> </li> </ul> <p><b>Tipologie richieste</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● confettura extra (minimo 45% di frutta e massimo 55% di zuccheri);</li> <li>● composizione: polpa di frutta, zucchero o succhi vegetali dolcificanti (esempio succo d'agave, succo d'uva, ecc), eventualmente succo di limone;</li> <li>● GUSTI: albicocca, pesca, fragola, ciliegia, prugna;</li> <li>● MARMELLATA SOLO AGRUMI.</li> </ul> <p><b>Confezionamento</b>  Monoporzione da 25 grammi.  Devono essere fornite anche senza zucchero.</p>	
<p><b>MIELE BIOLOGICO</b></p> <p><b>Requisiti qualitativi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● di produzione nazionale;</li> <li>● non deve presentare odore, colore e sapore anomali;</li> <li>● non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti o parti di insetti, covate e granelli di sabbia;</li> <li>● deve essere esente da processi di fermentazione o effervescenze;</li> <li>● non essere stato sottoposto a trattamento termico in modo che gli enzimi siano stati denaturati;</li> <li>● non deve presentare una acidità modificata artificialmente;</li> <li>● non deve essere stato sottoposto a procedimenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione dell'origine.</li> </ul> <p><b>Confezionamento</b>  Confezioni monoporzionamento Vasetti,  di vetro da 500 grammi</p>	<p>Almeno il 10% proveniente dal commercio equo e solidale</p>



<p>GELATI</p> <p><b>Requisiti qualitativi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• prodotto industriale;</li> <li>• dovrà essere privo in superficie di cristalli di ghiaccio e irregolarità di tessitura (ad esempio zone perimetrali fuse e poricongelate, indice di colpo di calore);</li> <li>• non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;</li> <li>• prodotto con latte, uova, zucchero, aromi naturali e ingredienti caratterizzanti (cacao, vaniglia...).</li> </ul> <p><b>Tipologie richieste</b></p> <p>Coppette</p> <p>Gusti: vaniglia, cacao, crema, frutta, fiordilatte.</p> <p><b>Confezionamento</b></p> <p>Confezioni monoporzione da 50 grammi;</p> <p>Vaschetta multiporzione.</p> <p>Dovranno essere forniti anche senza zucchero e lattosio</p>	
<p>BARRETTA DI CIOCCOLATO EQUOSOLIDALE BIOLOGICO</p> <p><b>Requisiti qualitativi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• privo di parassiti e corpi estranei;</li> <li>• non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli.</li> </ul> <p><b>Tipologie richieste</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• confezione barretta di cioccolato al latte e fondente da 20 grammi circa;</li> <li>• confezione di cioccolato extra fondente da 500 grammi.</li> </ul> <p><b>Confezionamento</b></p> <p>Deve garantire un'ideale protezione del prodotto.</p>	
<p>SUCCHI DI FRUTTA BIOLOGICI SENZA GLUTINE</p> <p><b>Requisiti qualitativi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• non è consentita l'aggiunta di zuccheri;</li> <li>• deve presentarsi piuttosto omogeneo, senza eccessiva formazione di residui sul fondo;</li> <li>• sulla confezione deve essere presente l'indicazione "contiene naturalmente zuccheri";</li> <li>• non deve presentare odore, colore e sapore anomali.</li> </ul> <p><b>Tipologie richieste</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pera, mela, pesca, albicocca, agrumi, ananas.</li> </ul> <p><b>Confezionamento</b></p> <p>Confezioni in tetrabrick da 200 ml</p>	
<p>CREMA DI NOCCIOLA</p> <p><b>Requisiti qualitativi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente;</li> <li>• deve essere ottenuta da nocciole (ingrediente principale), zucchero, oli (preferibilmente non di palma)</li> <li>• senza glutine e lattosio</li> <li>• non deve presentare alterazioni microbiologiche; non deve presentare odore, colore e sapore anomali.</li> </ul> <p><b>Confezionamento</b></p> <p>Monoporzioni</p>	

<p>OMOGENEIZZATI DI CARNE/PESCE</p> <p><b>Requisiti qualitativi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente per gli omogeneizzati di carne;</li> <li>• deve essere senza sale aggiunto, glutine e lattosio</li> <li>• di varie tipologie di carne o pesce: manzo, vitello, pollo, tacchino, prosciutto, agnello.....; orata, trota, nasello, sogliola....</li> <li>• non deve presentare alterazioni microbiologiche; non deve presentare odore, colore e sapore anomali.</li> </ul> <p><b>Confezionamento</b> monoporzioni da 80 g e 120 g</p>	
<p>OMOGENEIZZATI/POLPA DI FRUTTA</p> <p><b>Requisiti qualitativi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente per gli omogeneizzati di frutta;</li> <li>• deve essere senza zucchero aggiunto;</li> <li>• senza glutine;</li> <li>• di varie tipologia di frutta, anche miste;</li> <li>• non deve presentare alterazioni microbiologiche; non deve presentare odore, colore e sapore anomali.</li> </ul> <p><b>Confezionamento</b> Monoporzioni da 100 g</p>	
<p>PREPARATO PER PURE' IN POLVERE</p> <p><b>Requisiti qualitativi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• il preparato dovrà essere facilmente solubile, di odore e sapore gradevole.</li> <li>• Potrà contenere solo minime tracce di antiossidanti.</li> </ul> <p><b>Confezionamento</b> La fornitura avverrà in confezioni da 1 a 2 Kg.</p>	
<b>BEVANDE</b>	
<p>BEVANDE SOSTITUTIVE DEL LATTE SENZA GLUTINE (soia, mandorle, avena, riso...)</p> <p><b>Requisiti qualitativi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• il prodotto deve essere arricchito almeno con vitamina D e calcio e non deve contenere zuccheri aggiunti;</li> <li>• il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente;</li> <li>• deve essere di colore bianco o bianco giallino; non deve presentare separazione delle fasi o grumi;</li> <li>• non deve presentare alterazioni microbiologiche; non deve presentare odore, colore e sapore anomali;</li> <li>• adatto alla dieta vegana.</li> </ul> <p><b>Confezionamento</b> Confezione tetrapack da 500 ml Confezione tetrapack da 1000 ml</p>	
<p>ACQUA MINERALE NATURALE OLIGOMINERALE O GASSATA</p> <p><b>Requisiti qualitativi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• acqua oligominerale naturale totalmente degassata e microbiologicamente pura ai sensi dell'Articolo 2 del D. M. 1 febbraio 1983 e del D.L. n. 105 del 25 gennaio 1992.</li> <li>• non deve presentare odore, colore e sapore anomali.</li> </ul> <p><b>Confezionamento</b> Confezioni in bio PET da 500 ml.</p>	
<p>BIBITE ANALCOLICHE</p>	

<p><b>Requisiti qualitativi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bibite quali cola, aranciata, tè al limone, tè alla pesca ecc. nelle seguenti confezioni: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bevande in lattina e/o plastica PET da cl. 33 circa;</li> <li>• Bevande in bottiglia da cl. 150 circa.</li> </ul> </li> </ul>	
<p>RHUM/MARSALA I prodotti da fornire dovranno corrispondere a quanto previsto dal D.P.R. n. 327 del 26/3/1980.</p>	
<p>VINI</p> <p><b>Requisiti qualitativi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• I vini da tavolo bianco – rosso dovranno essere di buona qualità, limpido e privo di deposito al fondo, stabile, di sapore asciutto, di acidità equilibrata, esente da difetti (odore di feccia, di muffa, di uova guaste, ecc.) o da malattie (fioretta, spunto, ecc.) con caratteristiche corrispondenti alle vigenti disposizioni in materia;</li> <li>• Il VINO BIANCO dovrà essere di colore giallo paglierino, senza spicco di tannicità;</li> <li>• Il VINO ROSSO dovrà essere di colore rosso rubino, di giusta tannicità;</li> </ul> <p><b>Confezionamento</b></p> <p>I vini dovranno essere confezionati in bottiglie da 1 Lt., chiuse con tappi corona recanti il nome o la ragione sociale della ditta imbottigliatrice oppure nome del registro di imbottigliamento e munite di etichette con le seguenti indicazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Natura merceologica del prodotto;</li> <li>- Contenuto del recipiente in “cc.....”;</li> <li>- Cognome e Nome o ragione sociale e sede dell’imbottigliatore;</li> <li>- Gradazione alcolica “.....%” volume;</li> </ul>	

**Varie:- i prezzi per le conserve in scatola devono essere intese al peso netto.**

- prezzi per i pesci devono intendersi al netto della glassatura.
- l’acqua deve essere quotata per bottiglie da 50 cc

## **CRITERI AMBIENTALI MEZZI DI TRASPORTO E IMBALLAGGI**

### **Requisiti degli imballaggi**

L’imballaggio (primario, secondario e pallet) deve rispondere ai requisiti di cui all’All. F, della parte IV “Rifiuti” del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:

UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio

UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione- Prevenzione per riduzione alla fonte

UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo

UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali

UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo

UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione - Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.

L’imballaggio primario deve essere conforme all’art. 3 Reg. CE 1935/2004.

L’imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%.

In relazione al contenuto di riciclato, si presume conforme l'imballaggio che riporta tale indicazione minima di contenuto di riciclato, fornita in conformità alla norma UNI EN ISO 14021 "Asserzioni Ambientali Auto dichiarate" (ad esempio attraverso il simbolo del ciclo di Mobius) o fornita in base alla norma UNI EN ISO 14024 "Etichettatura ambientale di tipo I" o con un sistema di etichettatura certificato da parte terza (esempio "Plastica Seconda Vita" ed equivalenti).

### **Trasporti**

Gli automezzi adibiti al trasporto esterno dovranno essere conformi alla legislazione in materia e a ridotto impatto ambientale come:

- Veicoli, almeno Euro 5;
- Vetture ibride;
- Veicoli elettrici

e dovranno essere compatibili con vie d'accesso/percorsi aziendali che potranno essere verificati tramite sopralluogo su richiesta degli operatori economici partecipanti alla procedura di gara.