



**PROCEDURA APERTA TELEMATICA PER
L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI
DERRATE ALIMENTARI PER LE ESIGENZE DEI
SERVIZI DEL PRESIDIO OSPEDALIERO
DISTRETTUALE DI CHIAROMONTE.**

CAPITOLATO TECNICO

Caratteristiche tecnico-qualitative della fornitura

ALLEGATO B



CAPITOLATO TECNICO PER LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI PER LE ESIGENZE DEI SERVIZI DEL PRESIDIO OSPEDALIERO DISTRETTUALE DI CHIAROMONTE

ART. 1 OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente capitolato tecnico ha per oggetto la disciplina della fornitura di derrate alimentari occorrenti per le esigenze dei Servizi del Presidio Ospedaliero Distrettuale di Chiaromonte.

ART. 2 CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI

REQUISITI QUALITATIVI GENERALI

- Tutte le sostanze alimentari da fornire, compresi i prodotti dietetici destinati a un'alimentazione particolare, devono essere prodotte conformemente alle normative vigenti e possedere caratteristiche qualitative, igienico-sanitarie e merceologiche conformi alle norme legislative nazionali e comunitarie nonché alle norme UNI di riferimento, ove presenti;
- Per tutti i prodotti consegnati devono essere garantite le procedure di rintracciabilità disposte dal Regolamento CE 178/2002;
- I prodotti di origine animale devono essere dotati di bollatura sanitaria/marchio di identificazione come da Reg. CE 854/ 2004;
- Residui di antiparassitari, miglioratori alimentari, quali additivi, aromi, enzimi, conservanti, coloranti, antiossidanti ed emulsionanti sostanze inibenti, sostanze imbiancanti, possono essere presenti solo se conformi, qualitativamente e quantitativamente, ai limiti prescritti dalle normative vigenti;
- Devono essere rispettati i tenori massimi di contaminanti chimici previsti dal regolamento CE/1881/2006 e ss.mm. e integrazioni (Reg. CE 1126/2007, Reg CE565/2008) e le indicazioni contenute nella Raccomandazione della Commissione Europea relativa al controllo della presenza di sostanze chimiche negli alimenti;
- Trovano applicazione i criteri ambientali minimi (CAM) per il "Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" approvati, da ultimo, con DM 10 marzo 2020, in G.U. n. 90 del 04 aprile 2020, che definiscono, tra gli altri, le specifiche tecniche per la fornitura di derrate alimentari prevedendo i requisiti degli alimenti;
- Tutti i prodotti alimentari devono presentare caratteristiche organolettiche di qualità percepibili in riferimento ad aspetto, colore, forma, aroma, sapore, consistenza e caratteristiche ad essa collegate (fluidità, viscosità, friabilità);
- Tutti i prodotti alimentari devono presentare caratteristiche igienico-sanitarie ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine; dovranno risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe, altri agenti infestanti ed eventuali impurità e corpi estranei.

CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO:

- Contenitori, imballaggi ed in genere tutti i materiali a contatto con gli alimenti, devono essere conformi al Reg. Ce 852/04 e D.M. 21.03.1973 e s.m.i.;
- La confezione e gli imballaggi devono essere nuovi, integri e senza alterazioni manifeste, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio;
- Le confezioni dei prodotti consegnati devono garantire un'idonea protezione del prodotto, e alla consegna devono risultare integre, chiuse all'origine, senza segni di manomissione, fori e perdita di sottovuoto; se in latta non devono presentare difetti come ammaccature, ruggine, corrosioni interne, rigonfiamenti;
- Il trasporto deve avvenire rispettando le condizioni di temperatura ottimali e raccomandate per i diversi prodotti in rispetto del Reg. Ce 852/04;

- L'etichettatura dei prodotti confezionati deve essere conforme alle norme vigenti Reg. CE 1169/2011 ed alle norme specifiche di ciascuna classe merceologica

LIMITI DI CARICHE MICROBIOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

In tutti gli alimenti devono essere assenti agenti microbici e chimici responsabili di tossinfezioni alimentari ed intossicazioni. Devono altresì essere assenti tossine preformate (es. tossine di *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus*, ecc.) e biotossine algali nei molluschi eduli lamellibranchi. Nei pesci e semilavorati di pesce devono essere assenti parassiti e istamina.

Le carni ed i prodotti della pesca non devono aver subito alcun trattamento atto a trattenere acqua all'interno della trama tissutale (es. zangolatura).

I valori devono fare riferimento al Reg. CE 2073/05 così come modificato dal Reg. CE 1441/07 e successive modifiche e/o integrazioni.

Eventuali analisi di controllo saranno eseguite, nei modi e termini di legge, in un'unica aliquota costituita da 5 unità campionarie ognuna delle quali dovrà rispettare i limiti microbiologici della normativa vigente o, quando non applicabile, della sottostante tabella microbiologica (i cui valori sono stati desunti dalla letteratura).

Le caratteristiche dei prodotti posti in gara, la tipologia, i quantitativi necessari e le modalità relative alla consegna sono quelli riportati in questo capitolato tecnico.

Poiché si tratta di fornitura strettamente legata alla presenza giornaliera dell'utenza, i quantitativi dei prodotti oggetto della stessa s'intendono indicati a titolo meramente presuntivo e non impegnativo.

La fornitura dei prodotti, pertanto, dovrà essere effettuata anche per quantitativi maggiori o minori di quelli posti presuntivamente a base d'asta ed impegnerà la Ditta fornitrice alle stesse condizioni contrattuali.

I prodotti oggetto della fornitura dovranno essere conformi ai requisiti imposti dalle normative vigenti applicabili, ai requisiti e alle caratteristiche specificati nel presente capitolato tecnico e nei relativi allegati. Ciascun prodotto deve corrispondere alle norme in vigore per:

- ❖ Composizione bromatologica;
- ❖ Confezionamento, etichettatura ed imballaggio.

I prodotti oggetto della fornitura sono suddivisi nei seguenti lotti:

Lotto n.1	Prodotti lattiero-caseari
Lotto n.2	Salumi
Lotto n.3	Derrate alimentari di largo consumo
Lotto n.4	Prodotti per diete speciali
Lotto n.5	Prodotti surgelati
Lotto n.6	Frutta ortaggi e verdura
Lotto n.7	Acqua minerale
Lotto n.8	Carni fresche (bovine in pezzi anatomici di 1° taglio in confezioni sottovuoto; suine in pezzi anatomici di 1° taglio, disossati, in confezione sottovuoto; avicunicole fresche).



LOTTO N. 1 –PRODOTTI LATTIERO CASEARI

1.1) Mozzarelle

Caratteristiche richieste:

Mozzarelle con sale:

- Prodotta con latte vaccino fresco/pastorizzato, caglio e sale;
- peso da gr. 100 ÷ 125 ca., immersa in liquido di governo colore bianco porcellanato e priva di ingiallimenti, con crosta sottile e superficie liscia non viscida, confezionata singolarmente;
- avere un sapore delicato, non acido, tipicamente burroso e caratteristiche microbiologiche come da normativa vigente in materia;
- essere di buon gusto e non presentare anomalie dovute a irrancidimento o altro;
- possedere il grasso minimo previsto dalla normativa di legge;
- la quantità di acqua non dovrà superare il 61%;
- avere l'indicazione della data di confezionamento e dichiarato il termine minimo di conservazione.

1.2) Scamorze

Caratteristiche richieste:

- essere di gr. 150 circa cad. confezionata singolarmente sottovuoto;
- prodotte con latte vaccino e in ambiente sterile;
- contenere grasso minimo previsto dalla normativa di legge ed essere corrispondenti a tutte le norme prescritte dalle leggi e regolamenti in materia.

1.3.a) Burro

Caratteristiche richieste:

- Deve essere ottenuto unicamente da crema di latte di vacca, separata per centrifugazione (con esclusione del burro di siero, di quello ottenuto da crema affiorata e del burro concentrato);
- Non deve contenere alcun conservante, sale, né coloranti;
- Deve avere un contenuto in materia grassa inferiore all'80% per il burro destinato al consumo diretto; al 60-62% per il burro leggero a ridotto tenore di grasso, al 39-41% per il burro ad elevato tenore di grasso;
- Non deve non avere più dell'1% di acidità;
- Deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non essere in alcun modo alterato, non avere gusto di rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie;
- Per il burro di affioramento o di centrifuga, oltre il peso netto e la data di scadenza, per ogni partita deve essere specificato il luogo di provenienza;
- Le modalità di produzione, composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme vigenti in materia;
- Confezioni da gr. 125 e gr. 250.

1.3. b) Burro, in conf. monodose

Caratteristiche richieste:

- Deve essere fornito in confezione monodose da 10 gr.;
- essere di 1ª qualità, confezionato nei modi di legge e non presentare anomalie di qualsiasi natura;
- Le confezioni dovranno essere integre;
- I contenitori esterni dovranno recare, in lingua italiana con caratteri chiaramente leggibili ed indelebili, il nome o la ragione sociale della Ditta produttrice, la sua sede, la sede dello stabilimento, la denominazione ed il tipo del prodotto, l'indicazione del termine di utilizzo, il peso netto.

1.4 - Formaggio a pasta filata

Caratteristiche richieste:

- Deve avere crosta sottilissima, liscia, di colore paglierino;
- Deve essere prodotto con latte intero di vacca di provenienza italiana non stagionato come prescritto dalla vigente normativa;
- Deve avere sapore dolce e delicato, compatto al taglio;
- La percentuale in peso di grasso deve essere quella prevista dalla normativa vigente;
- Da fornire in monoporzioni da 80 gr.

1.5- Formaggio fresco spalmabile

Caratteristiche richieste:

- formaggio fresco di consistenza cremosa, spalmabile, di colore bianco latte, dal sapore delicato e leggermente acidulo, prodotto con latte vaccino;
- non deve presentare difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazione anomala e/o ad altre cause;
- Deve essere confezionato in vaschette monoporzione di materiale plastico con coperchio a strappo in alluminio a norma di legge;
- in confezioni da gr 100 ca;

1.6- Ricotta

Caratteristiche richieste

- contenere siero vaccino, latte vaccino e sale;
- provenire da latte di mucca pastorizzata;
- non presentare sapore, odore o colorazioni anomale;
- essere fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto ai sensi del D.M 21/3/73 e successive modifiche;
- essere confezionata a monoporzione da gr 100 così da evitare qualsiasi manipolazione da parte degli operatori fino al consumo.

1.7- Formaggini

Caratteristiche richieste:

- di formaggio fuso
- Acqua, siero di latte concentrato, crema di latte, sali di fusione citrati di sodio e citrati di potassio, proteine del latte, correttore di acidità acido citrico. Senza polifosfati né conservanti aggiunti. Senza glutine.
- in confezioni ben sigillate da 60 grammi (n. 2 pz da 30 gr circa).

1.8- Latte

Tipologie:

1.8.a Latte U.H.T. intero da 1 lt;

1.8.b Latte U.H.T. parzialmente scremato da 1 lt;

1.8.c Latte ad alta digeribilità senza lattosio tipo Zymil, da 0,500 lt;

Caratteristiche richieste:

- deve essere conforme alle vigenti normative e deve provenire da stabilimenti di trattamento e di trasformazione di latte e di prodotti a base di latte riconosciuti **AI SENSI DEL REGOLAMENTO (CE) N. 853/2004**;
- Deve avere una vita residua al momento della consegna di almeno 75 gg;



- Devono essere confezionati in appositi recipienti di cartone plastificato "tetra pak" o "brik" o "blok pak" dal contenuto di lt. 1 (uno);
- le confezioni devono riportare il TMC (tempo minimo di conservazione) ai sensi **DELLA NORMATIVA VIGENTE**;
In particolare, sul contenitore dovrà essere riportata la denominazione del tipo di latte, il termine di conservazione indicato con la menzione "*da consumarsi entro ...*", seguito dalla data riferita al giorno, mese ed all'anno, il luogo di origine o di provenienza, il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del produttore o del confezionatore, la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento.
- I prodotti dovranno essere consegnati in confezioni originali integre e devono mantenere tale requisito fino al momento dell'utilizzo.
- Le forniture dovranno essere effettuate privilegiando prodotti provenienti da primarie industrie nazionali o in ambito CE.
- Dovrà essere trasportato alla temperatura prevista dalle vigenti disposizioni di legge.

1.9- Yogurt

Descrizione:

- Deve essere ottenuto da latte bovino fresco pastorizzato e dalla fermentazione del latte ad opera del *Lactobacillus bulgaricus* e dello *Streptococcus thermophilus*;
- Deve avere sapore lievemente acidulo ma gradevole, consistenza liquida cremosa;
- tipologie di yogurt richiesti: intero bianco e intero alla frutta;
- colore bianco latte oppure tendente al colore del frutto a cui è stato addizionato;
- Le caratteristiche devono far riferimento alla legge 994/29 e sue modifiche e alla legge 54/97 per quanto concerne il tenore in grassi e additivi; le confezioni devono riportare le indicazioni previste dal D.L. 109/92
- vaschette da 125 gr ≈.
- Deve avere conservazione a + 4°C ed indicare la data di scadenza e il lotto di appartenenza

1.10- Prodotti caseari

Parmigiano Reggiano Dop originale

1.10.a Porzionato dal peso predeterminato da g 80 c.a.

1.10.b Grattugiato in buste da Kg 0,500 ÷ kg 1,000

Caratteristiche richieste:

- essere "Parmigiano Reggiano Tipico" prodotto nelle province di Parma e di Reggio Emilia ed altre equiparate;
- portare impresso sulla crosta il marchio depositato del rispettivo consorzio;
- la pasta dovrà presentare occhiature uniformi ed essere compatta e priva di lesioni, fori, lacune, sfoglio ed ogni altra soluzione di continuità, essere di colore giallo avorio caratteristico e non rossastro, bruno o verdognolo o di qualsiasi altro colore, e presentare odore e sapore caratteristici gradevoli ed essere adatto per una sana e buona alimentazione umana;
- essere prodotto con latte di vacca genuino e sano escluso il latte di qualsiasi altra specie animale;
- essere esente da acari, larve di insetti, muffe o da qualunque altro parassita animale o vegetale, così pure dovrà essere privo di qualunque grasso o altra sostanza estranea, non provenienti dall'originario latte vaccino che è servito per la sua preparazione, così come coloranti estranei, conservativi, antisettici di disinfettanti;
- essere convenientemente di stagionatura non inferiore ai 18 mesi e non superiore ai 24 mesi;
- corrispondere a tutte condizioni richieste dalle Leggi in vigore.

Ulteriori caratteristiche igienico/sanitarie e merceologiche

I derivati caseari devono essere prodotti nel rispetto delle denominazioni di origine e di tutte le norme vigenti in materia. Le singole confezioni sigillate devono riportare le indicazioni della data di confezionamento ed il termine minimo di consumo o data di scadenza.

Il trasporto deve essere effettuato tra 0° e 4° C.

Il fornitore deve produrre certificazione inerente all'esame batteriologico emesso dal proprio laboratorio di controllo di qualità o da laboratorio esterno, qualora fosse inadempiente l'Azienda Sanitaria provvederà agli esami con onere a carico del fornitore.

Per i prodotti caseari il contenuto dei grassi deve essere conforme al R.D. 25/10/1925 n. 2033 e alla Legge 19/2/1992 n. 142 e s.m.i.

I prodotti dovranno sottostare ai limiti della contaminazione microbica.

I prodotti oggetto della fornitura devono essere prodotti da latte proveniente da animali appartenenti ad aziende agricole registrate e controllate dalle autorità competenti, devono essere prodotti e confezionati in stabilimenti idonei e autorizzati in base alla normativa vigente.

In generale i formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alla normativa vigente sia nazionale che regionale ed esenti da imperfezioni.

Il prodotto non deve presentare alterazioni interne o esterne.

Confezionamento e requisiti dei formaggi porzionati

I formaggi porzionati da fornire devono essere confezionati sottovuoto o in atmosfera protettiva da primarie industrie produttrici del prodotto intero, e non porzionate da "confezionatori", in sintonia con quanto previsto dall'articolo 3 del D.Lgs 23 giugno 2003, n. 181.

Le caratteristiche dei formaggi porzionati devono corrispondere a quelle dei prodotti interi di seguito descritti dai quali sono ricavati.

La qualità dei prodotti dovrà rispondere all'osservanza di tutte le norme igienico sanitarie vigenti in materia di prodotti a base di latte.

I valori nutrizionali di tutti gli alimenti di seguito elencati devono essere conformi a quanto pubblicato sulle tabelle bromatologiche dell'Istituto Nazionale della Nutrizione.

I formaggi in monoporzione devono essere confezionati sottovuoto o in atmosfera protettiva, in vaschette termoretraibili e termosaldate di cloruro di polivinildene (cryovac), cellophane, nylon o strato di alluminio, conformi alle disposizioni di legge vigenti che ne regolano la materia.

Il materiale delle buste deve essere altamente impermeabile per impedire sia la penetrazione dell'ossigeno sia la fuoriuscita di sostanze volatili che conferiscono al prodotto l'aroma e il gusto caratteristici.

Il contenuto deve avere un peso di 80 g netti con fette integre.

Etichettatura

Deve essere conforme al D.Lgs n. 109/1992 e successive modificazioni ed integrazioni e, quindi, riportare:

- Denominazione di vendita;
- Elenco degli ingredienti;
- Denominazione della ditta produttrice;
- Peso netto;
- Data di produzione espressa in giorno, mese, anno;
- Modalità di conservazione;
- Data di scadenza: "da consumarsi preferibilmente entro _____";
- Tutti i prodotti dovranno essere consegnati rispetto al periodo di vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna alla scadenza e che non dovrà essere inferiore allo 80%.

Trasporto

I prodotti lattiero-caseari devono essere trasportati ad una temperatura compresa tra 0 e +4° C., mentre per il burro la temperatura deve essere compresa tra +1 e +6°C.



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
BASILICATA
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

I mezzi di trasporto non devono presentare al loro interno promiscuità fra alimenti sfusi e confezionati, devono essere appositamente attrezzati, tenuti ben puliti ed esclusivamente destinati a tale uso. Per i mezzi di trasporto che effettuano distribuzione frazionata l'escursione termica non deve superare i 14°C.

LOTTO N. 2 –SALUMI

Descrizione dei prodotti:

- Prosciutto crudo, affettato monodose
- Prosciutto cotto senza polifosfati aggiunti, affettato monodose

I salumi richiesti devono essere forniti in confezioni singole monoporzione

I salumi affettati monodose:

- Devono possedere tutti i requisiti qualitativi previsti per il tipo di salume corrispondente;
- Le fette devono essere intere, regolari, non eccessivamente impaccate, facilmente staccabili;
- Il confezionamento deve avvenire con imballaggio primario sottovuoto o in atmosfera modificata;
- Le fette possono essere separate da fogli in materiale plastico per alimenti;

Trovano applicazione le disposizioni portate dal Decreto Ministeriale 21/09/2005 recante norme sulla disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti di salumeria, e successive modifiche apportate con D.M. 26/05/2016.

2.-1 Prosciutto crudo

Deve avere le seguenti caratteristiche:

- Carne di sapore delicato e dolce, poco salato e con aroma fragrante e caratteristico;
- Deve essere fresco e non aver subito processi di congelamento e scongelamento;
- Non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a maturazione non corretta;
- La porzione di grasso non deve essere eccessiva e il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore rancido;

Prodotto da consegnare in vaschette monoporzione e/o bustine sigillate: Il prodotto fornito deve rispettare tutte le prescrizioni normative relative alla tracciabilità e alla tutela del prodotto specifico, e presentarsi in confezioni integre da gr.80 circa, rispettando le caratteristiche di qualità prescritte per l'intero.

2.-2 Prosciutto cotto senza polifosfati aggiunti

Deve avere le seguenti caratteristiche:

- di 1ª qualità ottenuto dalla coscia del suino di provenienza nazionale ovvero di provenienza comunitaria CE, eventualmente sezionata, disossata, sgrassata, privata dei tendoni e della cotenna, con impiego di acqua, sale, compreso il sale iodato, nitrito di sodio, nitrito di potassio eventualmente in combinazione fra loro, lavorato fresco non congelato. Per coscia suina s'intende l'arto posteriore del suino sezionato trasversalmente dalla rimanente parte della carcassa non anteriormente alla fine dell'osso iliaco.
Nel caso di ulteriore trasformazione, il prosciutto cotto di cui al comma che precede, può non contenere nitriti se viene garantita l'idonea conservazione del prodotto finito con altri mezzi o modalità.
- non deve essere un prodotto "ricostituito" e, quindi, in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari;
- deve essere magro, di aspetto asciutto e morbido ma non acquoso, compatto al taglio e **senza polifosfati aggiunti**, di lattosio, di caseinati ed altre proteine del latte, di proteine derivanti dalla soia, di fonti di glutine, di glutammato monopotassico. Al fine di poterlo somministrare anche in caso di allergie e/o intolleranze alimentari non dovrà contenere additivi con attività gelificante o addensante
- all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato
- la fetta deve essere compatta di colore roseo, senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
- il grasso di copertura deve essere compatto, senza parti ingiallite, sapore o odore di rancido; il grasso non deve essere in accesso;

- non deve presentare i seguenti difetti: intera superficie rivestita della cotenna, presenza di sacche di gelatina e spazi interni vuoti, rapido viraggio dopo esposizione all'aria del colore della superficie di sezione che appaia screziata in forma massiccia da venature di colorito grigio/verde, presenza di odori sgradevoli, presenza di iridescenza, picchiatura, alveolatura o altri difetti;
- Deve essere confezionato sottovuoto in buste realizzate con materiale altamente impermeabile per impedire sia la penetrazione dell'ossigeno sia la fuoriuscita di sostanze volatili che conferiscono al prodotto l'aroma e il gusto caratteristico.
- Ogni confezione deve riportare all'esterno (su di un cartone stampato o su un'etichetta autoadesiva applicata su cartone) l'indicazione del prodotto contenuto e la relativa confezione, che deve essere sempre mantenuta per tutta la durata della fornitura;
- i mezzi utilizzati non devono presentare al loro interno promiscuità fra alimenti sfusi e confezionati ed essere in regola con la normativa vigente riferita al trasporto degli alimenti.

Nel trasporto la temperatura deve essere compresa fra 0° e 7° C.

Prodotto da consegnare in vaschette monoporzione e/o bustine sigillate: Il prodotto fornito in vaschetta confezionata, deve rispettare tutte le prescrizioni normative relative alla tracciabilità e alla tutela del prodotto specifico, e presentarsi in confezioni integre da gr.80 circa, rispettando le caratteristiche di qualità prescritte per l'intero.

Confezionamento e requisiti dei salumi porzionati

I salumi porzionati, da fornire sottovuoto, devono essere confezionati sottovuoto o in atmosfera protettiva da primarie industrie produttrici del prodotto intero, e non porzionate da "confezionatori", in sintonia con quanto previsto dall'articolo 3 del D.Lgs 23 giugno 2003, n. 181.

Le caratteristiche dei salumi porzionati devono corrispondere a quelle dei prodotti interi di seguito descritti dai quali sono ricavati.

La qualità dei prodotti dovrà rispondere all'osservanza di tutte le norme igienico sanitarie vigenti in materia di insaccati e prodotti a base di carne.

I valori nutrizionali di tutti gli alimenti di seguito elencati devono essere conformi a quanto pubblicato sulle tabelle bromatologiche dell'Istituto Nazionale della Nutrizione.

La salumeria in monoporzione deve essere confezionata sottovuoto o in atmosfera protettiva, in vaschette termoretraibili e termosaldate di cloruro di polivinilidene (cryovac), cellophane, nylon o strato di alluminio, conformi alle disposizioni di legge vigenti che ne regolano la materia.

Il materiale delle buste deve essere altamente impermeabile per impedire sia la penetrazione dell'ossigeno sia la fuoriuscita di sostanze volatili che conferiscono al prodotto l'aroma e il gusto caratteristici.

Il contenuto deve avere un peso di 80 g netti con fette integre.

LOTTO N. 3 –DERRATE ALIMENTARI DI LARGO CONSUMO

Descrizione dei prodotti:

3.1 Pasta di semola di grano duro

Caratteristiche richieste:

- In confezioni da Kg. 0,500 e kg. 1,00;
- quella denominata pasta di semola di grano duro, prodotta con farina di semola e acqua ed ottenuta dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasti preparati esclusivamente con semola di grano duro;
- di prima qualità, avere un colore giallo ambrato, spezzarsi con un suono secco mostrando una sezione non farinosa;
- osservata controluce presentare colore omogeneo (assenza di punti neri, di punti bianchi, di bolle d'aria, di incrinature);
- esente da difetti di conservazione e di essiccazione;
- avere odore e sapore gradevoli e non estranei (acidità, muffa, ecc.);
- tenere la cottura, rimanendo consistente ed elastica;
- assorbire acqua aumentando di peso e di volume fino a 2 o 3 volte, limitando le perdite dell'acqua di cottura;
- confezionata in confezioni sigillate con caratteristiche e modalità previste dalle vigenti leggi e stoccata in ambienti a temperatura ed umidità controllate.

La pasta di semola dovrà essere fornita in vari formati a seconda delle esigenze dell'Azienda Sanitaria nel rispetto della Legge n.580 del 4.07.1967 capitolo IV artt. 28/29 e successive modifiche e della Legge n.440 dell'8.06.1971 e Reg. CE 1169/2011.

3.2 Pasta fresca di semola di grano duro

Caratteristiche richieste:

- Deve essere prodotta con semola di grano duro e acqua
- Aspetto esterno /colore: superficie giallo paglierino
- Avere consistenza morbida
- Caratteristiche microbiologiche: conformi alla vigente normativa in materia
- Etichettatura: conforme al Reg. CE 1169/2011
- Conservazione ad una temperatura non superiore + 4°C
- Confezionamento in bustine di polietilene per uso alimentare da gr. 0,500 ÷ 1,000, riportante il lotto e la data di produzione
- Varietà richieste: orecchiette, cavatelli, fusilli corti, etc., a seconda delle esigenze dell'Azienda Sanitaria.

3.3 Tortellini secchi

Caratteristiche richieste:

- Essere secchi e ripieni di carni bovine e suine selezionate, non rompersi durante la cottura, né lasciare sedimenti farinacei nella pentola;
- avere aspetto omogeneo, odore tipico e colore caratteristico della pasta all'uovo;
- il formaggio del ripieno dovrà essere ben stagionato e non avere sapore o odore di muffa;
- nelle confezioni sarà tollerata la presenza - in misura non superiore al 2% - di pezzi rotti, aperti o raggruppati;
- dopo la cottura i prodotti dovranno presentare un aspetto consistente, con pasta soda ed elastica;
- il ripieno essere compatto ma non gommoso, di aspetto e sapore caratteristico, aromaticamente bilanciato, sapido e con assenza di retrogusti;

- forniti in confezioni perfettamente integre, al fine di garantire nel modo migliore la conservazione del contenuto, oltre a possedere tutti i requisiti previsti dalle normative vigenti in materia. In particolare, le confezioni dovranno essere pratiche ed igieniche, fabbricate con materiali idonei per il contenimento di prodotti alimentari, essere in cf. da 0,500 ÷ 1,000 kg., originali e sigillate alla produzione in modo tale da garantire l'autenticità del prodotto contenuto e l'impossibilità della loro manomissione senza che le confezioni stesse risultino alterate, avere le caratteristiche idonee ad assicurare - durante i cicli di preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione - la protezione delle proprietà organolettiche del prodotto e le caratteristiche qualitative dello stesso, che dovrà risultare immune da qualsiasi contaminazione, riportare l'etichetta con l'indicazione dei componenti, della ditta produttrice e confezionatrice, nonché tutte le altre indicazioni richieste e previste dalla legge.

3.4- SEMOLINO

Caratteristiche richieste:

- in confezioni da gr.250 c.a.;
- risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri corpi estranei;
- non presentare alterazioni delle caratteristiche organolettiche;
- le confezioni pervenire intatte e sigillate e riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lvo. 109/92;
- rispondere ai requisiti di composizione e di acidità riportati nella Legge n. 580/67 e successive
- modifiche presenti nella Legge n. 440 dell'8/06/1971.

3.5- RISO RIBE

Caratteristiche richieste:

- consegnato in confezioni da 1 (uno) kg. netti e le confezioni sottovuoto non devono presentare né insudiciamento esterno, né rotture; l'etichettatura deve essere confacente al Reg. CE 1169/2011;
- non trattato con sostanze non consentite, chimiche o fisiche, o con aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterare la composizione originaria o che sia stato miscelato con altri risi anche se appartenenti allo stesso gruppo;
- la qualità deve essere conforme alle vigenti disposizioni di legge ed in particolare alla Legge n. 325 del 18.03.1958 e successive modifiche e/o integrazioni nonché ai Decreti del Presidente della Repubblica con i quali annualmente e per la produzione dell'annata agraria precedente, sono determinate per ogni varietà di riso prodotto caratteristiche, tolleranze consentite, definizioni di difetti ecc.

3.6- FETTE BISCOTTATE

Caratteristiche richieste:

- la composizione espressa in ingredienti principali deve essere la seguente: farina di tipo "00" e/o "0", lievito naturale, estratto di malto, sale, olio vegetale non idrogenato (preferibilmente olio extravergine d'oliva), zucchero;
- i prodotti dovranno essere sottoposti a perfetta lievitazione e cottura, essere freschi e non presentare odore, sapore e colore anomali e/o sgradevoli;
- avere un tenore di umidità non superiore al 7% con una tolleranza del 2% in valore assoluto;
- le confezioni devono presentarsi chiuse e sigillate, non presentare difetti e riportare tutte le indicazioni previste dalla normativa di legge in vigore (Reg. CE 1169/2011);
- dovranno essere fornite in confezioni monodose da gr.15 c.a. (2 fette).

3.7- FARINA

Caratteristiche richieste:

- fornita in confezione da Kg.1;
- prodotta dalla macinazione del grano tenero tipo "00", con le caratteristiche di composizione della normativa vigente;
- rispondere al titolo 2 della Legge n.580 del 4.07.1967 e successive modifiche ed integrazioni che potranno intervenire nel corso della fornitura;
- non contenere sostanze imbiancanti o farine di altri cereali oppure sostanze estranee, né parassiti, larve, infestanti, frammenti di insetti, muffe o altro.

3.8- OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Caratteristiche richieste:

- Deve essere fornito in confezioni da lt. 5 c.a. in recipienti a perdere;
- Deve risultare "extravergine di oliva" e con le caratteristiche definite dalla Legge 13/11/60 n. 1407; Legge 18/3/25 n. 562 e Reg. di esecuzione (UE) 2016/1227;
- L'acidità espressa in acido oleico non deve essere inferiore o uguale allo 0,8%;
- I recipienti dovranno essere ermeticamente chiusi e apribili mediante effrazione, oppure muniti di sigillo di garanzia recante la denominazione o la sigla del confezionatore, applicato in modo tale da impedire che il contenuto del recipiente possa essere estratto senza la rottura del sigillo stesso. I contenitori non devono presentare difetti quali ammaccature, arrugginimento, corrosione ed altro. La banda stagnata impiegata nei contenitori metallici, deve rispondere ai requisiti del D.M. 18 febbraio 1984, e successive modificazioni

3.9- POMODORI PELATI SALSATI

Caratteristiche richieste:

- pomodori pelati salsati in confezioni da gr.2.500 circa al netto;
- Devono possedere i requisiti previsti dall'art.28, comma 1, lettera b) della Legge 28.07.2016 n. 154 ;
- Devono essere ottenuti dalla lavorazione di pomodori di 1ª qualità cioè ben maturi, di colore rosso vivo uniforme, privi di larve o parassiti, senza parti verdi o giallastre e senza frammenti di buccia;
- il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 60% del peso netto;
- Devono essere interi, comunque tali da non presentare lesioni che ne modifichino la forma e il volume del frutto;
- in contenitori conformi a quanto prescritto dal D.P.R. n. 777/1982. In particolare, i contenitori in latta non devono presentare rigonfiamenti o parti arrugginite e devono essere idonei a conservare le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto nonché a proteggere lo stesso da contaminazioni batteriche o di altro genere ed a impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas;
- conformi a quanto previsto dal Reg. CE 1169/2011 e in particolare riportare le seguenti indicazioni:
 - denominazione del prodotto,
 - elenco degli ingredienti,
 - quantità netta,
 - termine minimo di conservazione,
 - sede dello stabilimento di produzione;
- consegnati nel rispetto del periodo di vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna alla scadenza e non essere inferiore all'80%;
- trasportati in colli perfettamente allineati senza debordazioni e riportare all'esterno (stampato sul cartone o su un'etichetta autoadesiva applicata sul cartone) l'indicazione del prodotto

contenuto e la relativa confezione che deve essere sempre mantenuta per tutta la durata della fornitura.

3.10- LEGUMI SECCHI: Lenticchie

Caratteristiche richieste:

- Tutti i semi devono essere uniformemente essiccati, perfettamente integri, privi di impurità, di insetti, corpi estranei (terriccio), nonché muffe o altri agenti infestanti, privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio;
- I semi devono essere di piccole dimensioni e di colore verde-marrone
- uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%);
- con al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.
- In confezioni da Kg. 1,00, riportante le indicazioni previste dal Reg. CE 1169/2011.

3.11- LEGUMI LESSATI AL NATURALE

3.11 a) Fagioli cannellini

3.11 b) Ceci

3.11 c) Fagiolini fini

Caratteristiche richieste:

- essere di 1ª qualità, di recente raccolto, di colore tipico della specie, senza macchie e rotture, aver raggiunto un buon grado di maturazione, in modo da essere teneri e molto omogenei come grandezza e colore;
- in perfetto stato di integrità;
- il liquido di governo deve essere costituito esclusivamente da acqua proveniente dalla lessatura degli stessi;
- forniti in confezioni da kg. 1,000 -2,500.

Gli involucri esterni recare, in lingua italiana con caratteri chiaramente leggibili ed indelebili, il nome o la ragione sociale della Ditta produttrice, la sua sede, la sede dello stabilimento, la denominazione ed il tipo del prodotto, l'indicazione del termine di utilizzo, il peso netto.

3.12- ZUCCHERO

Zucchero in bustine da gr. 5 c.a.

Caratteristiche richieste:

- "bianco raffinato" estratto dalla canna da zucchero o dalla barbabietola, e dovrà essere perfettamente bianco, secondo le indicazioni previste dal Reg. CE 1169/2011, non commisto con glucosio, saccarina, dulcina o con qualunque altra sostanza minerale ed organica, naturale o artificiale;
- completamente solubile in acqua, alla temperatura ordinaria, nella proporzione da 1 a 10, dando soluzione limpida;
- corrispondere a tutti i saggi e requisiti chimici del saccarosio puro ed alle prescrizioni volute dalle vigenti Leggi in materia di vigilanza igienica sulle bevande e sugli alimenti, nonché della vigente farmacopea italiana.

3.13 SALE ALIMENTARE

Sale marino iodato fino, in cf. da kg 1

Caratteristiche richieste:

- Tipologie richieste:
- Il sale iodato deve essere costituito da sale alimentare (cloruro di sodio) addizionato di iodato di potassio (D.M. 562 del 10/08/1995) per garantire un tenore di iodo ionico di 30 mg per kg di prodotto (si applicano le tolleranze di cui all'art. 1 DM 255/1990).
- Il materiale confezionato deve rispettare le norme previste dal DM 21/3/1973 e succ. mod.

Sede Legale: Via Torraca, 2 -85100 Potenza Codice Fiscale e Partita Iva 01722360763

Ai fini dell'etichettatura (Reg. CE 1169/2011) per le prescrizioni di questo prodotto, sono previste particolari condizioni:

- Specifica indicazione di –sale iodato –
- Modalità di conservazione.

3.14- CONFETTURA DI MARMELLATA DI FRUTTA

Caratteristiche richieste:

- rispondere ai requisiti richiesti dalla legislazione vigente
- prodotta con un minimo di frutta del 45%
- assortita nei gusti: albicocca, ciliegia, pesca, fragola, amarene, etc.
- prodotta con marmellate esclusivamente di frutta senza conservanti o coloranti;
- in ottimo stato di conservazione
- in confezione alberghiera monodose da 25 gr. (vaschetta), con indicata chiaramente la data di scadenza ed i dati della Ditta produttrice;

3.15- SUCCHI DI FRUTTA

Caratteristiche richieste:

- Conformità al D.Lgs 21 maggio 2004, n. 151, "Attuazione della direttiva 2001/112/CE, e s.m.i., concernente i succhi di frutta ed altri prodotti analoghi destinati all'alimentazione umana".
- Dovranno essere di prima qualità senza coloranti né conservanti, ad eccezione dell'acido ascorbico
- Essere prodotti non fermentati, ottenuti con il solo procedimento meccanico di estrazione dai frutti ed avere colore, aroma e gusto caratteristici dei frutti da cui provengono
- Essere forniti nei diversi gusti in commercio e costituiti da frutta al 100% con o senza aggiunta di zucchero;
- Essere prodotti e confezionati in osservanza alle disposizioni vigenti,
- Essere forniti in confezioni monorazione o in "brick" da 200 ml con cannuccia compresa nella confezione, riportanti in etichetta tutti i dati merceologici del prodotto e le indicazioni della Ditta imbottigliatrice e la data di scadenza.

3.16- ORZO SOLUBILE

Caratteristiche richieste:

- puro al 100%, non attaccato da parassiti né deve esserci presenza di corpi estranei;
- essere solubile all'istante in acqua calda o latte;
- in confezioni sigillate da 0,5 kg. c.a. in cui sono riportate le indicazioni per l'uso, la data di scadenza e quelle previste dalla vigente normativa;
- Il prodotto dovrà, infine, risultare rispondente a tutte le norme vigenti in materia.

3.17- ACETO DI VINO

Caratteristiche richieste:

- Deve rispondere ai requisiti dell'art. 41 del D.P.R. 12.02.1965 n.162 (convertito con modificazioni nella Legge n.739 del 1970), D.P.R.14.03.1968 n.773, Legge 20/08/1982 n. 527), Legge 06.06.1986 n. 258, Legge 02.08.1962 n. 283;
- avere un'acidità totale, espressa in acido acetico non inferiore al 6% e non superiore al 12%, la quantità di alcol etilico residuo deve essere inferiore all'1,5%;
- Le etichette dei contenitori riportare quanto richiesto dal D.P.R. 12.02.1965 n. 1962 e Reg. CE 1169/2011;
- la composizione rispondere ai requisiti richiesti dal D.M. 27.03.1986.



- Da fornire imbottigliato in bottiglie di capacità di lt.1 (art. 29 del D.P.R. 12.12.1965 n. 162-vedi anche art. 11 D.P.R. 14.03.1968 n. 773 e Legge n. 527 del 1982);

3.18- ZAFFERANO

Caratteristiche richieste:

- In polvere, in involucri sigillati, recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice.
In cf. da 1 gr. ≈

3.19- NOCE MOSCATA MACINATA

Caratteristiche richieste:

- In polvere, confezionata in recipienti da 50 ÷ 500 gr. circa, idonei a preservarne l'aroma, recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice.
- Assenza di glutine e non deve contenere allergeni

3.20- THÈ

Caratteristiche richieste:

- Deve essere di 1ª qualità e rispondere ai requisiti previsti dalla normativa vigente in materia
- confezionato in bustine filtro da gr. 1,5.

3.21- CAMOMILLA

Caratteristiche richieste:

- La camomilla, allo stato secco deve essere di 1ª qualità, e deve rispondere ai requisiti previsti dalla normativa vigente in materia
- confezionato in bustine filtro da gr. 1,5

3.22- PREPARATO PER BRODO VEGETALE IN POLVERE

Caratteristiche richieste:

- Il prodotto da fornire dovrà essere di 1ª qualità e deve corrispondere ai requisiti richiesti dalle leggi vigenti in materia;
- Deve essere completamente vegetale, senza glutammato di sodio, senza glutine, senza lattosio e proteine del latte, non deve essere presente alcuna sostanza, ancorché ammessa dalla legislazione vigente, come strutto, olio e grassi vegetali e animali idrogenati e non idrogenati
- Dovrà essere fornito in confezione sigillata fino ad un peso netto massimo di kg. 1 (uno).
- Il contenitore dovrà recare esternamente in lingua italiana con caratteri chiaramente leggibili ed indelebili il nome o la ragione sociale della Ditta produttrice, la sua sede, la sede dello stabilimento, la denominazione ed il tipo del prodotto, l'indicazione del termine di utilizzo, il peso netto.

3.23- PUREA DI PATATE

Caratteristiche richieste:

- Deve essere prodotto esclusivamente dalle patate
- Non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento.
- Fornito in confezioni sigillate da Kg. 1.

3.24- TONNO ALL'OLIO DI OLIVA

Caratteristiche richieste:

- Di 1ª scelta, ottenuto dalla lavorazione del tessuto muscolare dei tonnid, in conformità a quanto previsto dalle vigenti normative in materia;

- in tranci circolari di pesce, di colorazione con tonalità che va dal rosa chiaro al rosa scuro: non dovranno essere presenti colorazioni anomale, quali grigio/verdastre, ocra, ecc.;
- il tessuto muscolare essere consistente e compatto, non eccessivamente stopposo; dovrà risultare esente da vuoti o parti estranee come spine, pelle, squame e grumi di sangue,
- buzzonaglia (muscolo rosso);
- l'odore dovrà essere gradevole e caratteristico;
- risultare commercialmente sterile e dovrà essere conservato con tutte le accortezze previste dalla legge e, in particolare, con piena osservanza delle norme sui limiti di contaminazione da mercurio;
- Per la conservazione devono essere impiegati olio di oliva come da Regolamento CE dell'11-07-1991, n. 2568 e sale;
- provenire da stabilimenti nazionali o comunitari, riconosciuti CE ai sensi delle vigenti normative;
- I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o esterne e devono possedere i requisiti previsti dalla legge 30/04/62 e D.M. 21/03/73 con successive modificazioni.
- Per le altre caratteristiche valgono le norme indicate nei regolamenti di igiene e nella Legge 3 febbraio 1901, n. 45.

Confezioni richieste:

- A tranci del peso netto (sgocciolato) da kg. $1,750 \div 2,250 \approx$
- In confezione monoporzione del peso netto (sgocciolato) gr. 80 \approx , con apertura a strappo

3.25- ERBE AROMATICHE

3.25.a) Origano secco

- in confezioni da Kg. $0,500 \div 1,000$

3.25.b) Rosmarino secco

- in confezioni da Kg. $0,500 \div 1,000$

3.25.c) Basilico secco a foglie

- in confezioni da Kg. $0,500 \div 1,000$

3.25.d) Salvia secca a foglie

- in confezioni da 0,500 – 1 kg

Caratteristiche merceologiche delle erbe aromatiche secche:

- Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale;
- presentarsi in ottimo stato di conservazione, non eccessivamente sbriciolate;
- presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame o corpi estranei;
- essere rispettate le norme generali relative alla corretta applicazione della prassi igienica;
- essere preconfezionati all'origine

3.26- CREMA ALLA NOCCIOLA DA SPALMARE

Caratteristiche richieste:

- Crema spalmabile a base di cacao e nocciole
- Da fornire in confezione monodose da gr 15 ca

3.27- CROSTATINE MONODOSE

Caratteristiche richieste:

- Merenda di pasta frolla con confettura di albicocca o altra tipologia di frutta da 40 gr \approx , confezionata singolarmente

3.38- CROISSANT VUOTO

Caratteristiche richieste:

- Prodotto dolciario da forno con farina di grano tenero del peso di 40 gr ≈, confezionata singolarmente

3.29- BISCOTTI SECCHI MONODOSE

Caratteristiche richieste:

- Prodotto dolciario da forno, prodotto indicativamente con farina di frumento, zucchero, grassi e oli vegetali non idrogenati, sciroppo di glucosio, uova, latte, agenti lievitanti, sale, etc.
- Non devono contenere emulsionanti, nonché oli e grassi idrogenati alimentari e qualsiasi margarina o strutto raffinato;
- Non devono presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie, spezzatura o tagli, rammollimenti tipici, etc.
- Da fornire in confezione monodose da 20 gr ≈

3.30 MUESLI ALLA FRUTTA MONODOSE

Caratteristiche richieste:

- Devono contenere indicativamente frutta secca (≈ 40%), fiocchi di avena (≈ 30%), fiocchi di frumento (≈ 20%), semi di lino, semi di girasole
- Da fornire in confezione monodose da 40 gr ≈

3.31 FIOCCHI DI MAIS MONODOSE

Caratteristiche richieste:

- Devono essere prodotti con fiocchi di mai tosti con aggiunta di vitamine
- Da fornire in confezione monodose da 30 gr ≈

3.32 CRACHERS SALATI MONODOSE

Caratteristiche richieste:

- Prodotto da forno ottenuti dalla cottura rapida di impasti contenente indicativamente i seguenti ingredienti: farina, acqua, olio EVO, sale e lievito e altri ingredienti;
- Non devono essere presenti coloranti artificiali
- Il tenore di umidità non deve essere superiore al 7% in peso del prodotto finito, con una tolleranza media del 2% in valore assoluto.
- Devono essere ben cotti, croccanti, privi di umidità, integri, privi di odori estranei, di gusto gradevole
- Da fornire in confezione monodose da 12 gr ≈

3.33- PLUMCAKE MONODOSE

Caratteristiche richieste:

- Prodotto dolciario da forno contenente indicativamente i seguenti ingredienti farina di riso, amido di mais, uova, zucchero, sciroppo di glucosio, lievito etc.
- Da fornire in confezione monodose da 40 gr ≈

3.34- PREPARATO PER BUDINO AL GUSTO DI CIOCCOLATO

Caratteristiche richieste:

- Il preparato deve contenere zucchero, cacao magro in polvere (≈ 18%), amido, gelificante, aromi naturali;
- Da fornire in cf. da kg. 0. 500 ÷ 1,000

3.35- CAFFE' TORREFATTO, in grani

Caratteristiche richieste:

- Il caffè torrefatto deve corrispondere ai requisiti del D.P.R. 16/02/73 n° 470, la miscela richiesta è quella costituita da 70% coffea Arabica, 15% coffea Canephora e 15% coffea Liberica.
- Da fornire in cf. da kg. 0. 500 ÷ 1,000

3.36- UOVA FRESCHE DI GALLINA

Il prodotto richiesto deve:

- essere di produzione nazionale di categoria "A" o "extra";
- essere in guscio;
- avere una categoria di peso tra 60 ÷ 75 gr.

Caratteristiche Igienico-Sanitarie

Le uova oggetto della fornitura devono essere prodotte da allevamenti di pollame riconosciuti idonei alla loro produzione, secondo quanto stabilito dalle norme vigenti e con particolare riferimento a quelle indicate dal D.P.R. n. 587 del 3/03/1993 e soddisfare le caratteristiche previste dai regolamenti CE.

Le uova non devono essere pulite con un procedimento ad umido od altro procedimento né prima né dopo la classificazione.

Non devono subire alcun trattamento di conservazione né essere refrigerate in locali o impianti in cui la temperatura è mantenuta artificialmente al di sotto di + 5°C.

Possono essere mantenute ad una temperatura inferiore a + 5°C. solo durante il trasporto per una durata massima di 24 ore.

Durante l'immagazzinamento e fino al momento del carico per il trasporto, le uova devono essere conservate in locali puliti, asciutti, esenti da odori estranei e mantenute a temperatura costante e adatta a garantire la conservazione ottimale della qualità, evitandone l'esposizione diretta ai raggi solari.

Le uova devono rispettare i seguenti limiti microbiologici: salmonella SPP assente in 25 gr. o in 25 ml. di prodotto.

Aspetti Organolettici

Guscio e cuticola: normali ed integri, guscio privo di colorazioni anomale.

Camera d'aria: altezza inferiore a 6 mm.

Albume: chiaro, limpido di consistenza gelatinosa, privo di corpi estranei,

Tuorlo: visibile in trasparenza solo come ombatura, senza contorno, apparentemente ben trattenuto, privo di corpi estranei, germe impercettibile.

Devono essere esenti da rotture, incrinature, imbrattamenti.

Al momento della consegna le uova devono avere una vita residua di almeno 21 giorni.

Confezionamento/Etichettatura

Le uova devono pervenire in imballaggi sigillati da un centro di imballaggio autorizzato, ed etichettati conformemente a quanto previsto dai regolamenti comunitari.

Gli imballi devono essere muniti di fascetta o di dispositivi di etichettatura conformi alle norme vigenti.

In particolare, devono riportare:

- nome e ragione sociale, della ditta che ha imballato o fatto imballare la merce,
- numero distintivo del centro di imballaggio,
- la categoria di qualità e di peso,
- numero di uova imballate,
- data di imballaggio (giorno e mese).

Per le caratteristiche dei prodotti non specificate nel corpo del presente atto, si richiamano quelle dettate dalle normative in vigore.



Lotto n. 4 Prodotti per diete speciali

4.1- CREMA DI RISO

Caratteristiche richieste:

- creme di cereali istantanee vitaminizzate
 - Non deve contenere proteine del latte vaccino e/o altri suoi derivati
- In confezione da gr. 200 ÷ 250

4.2 PASTINA PRIMA INFANZIA

Caratteristiche richieste:

- Deve essere indicata per l'inizio dello svezzamento
- Preparata con farina di grano tenero
- Integrata con sali minerali (calcio, ferro), vitamine;
- Non deve contenere proteine del latte vaccino e/o altri suoi derivati;
- in confezioni da 300-350 gr.

Con riferimento ai prodotti 4.1 e 4.2, il requisito "Non deve contenere proteine del latte vaccino e/o altri suoi derivati", si intende riferito alla lista degli ingredienti, non escludendo l'eventuale presenza di tracce (inferiori a 10 ppm).

4.3 OMOGENEIZZATI

Caratteristiche richieste:

4.3.a) Omogeneizzati di carne

Senza glutine e senza proteine del latte, da fornire nei seguenti gusti:

- pollo, tacchino, coniglio, cavallo, agnello, prosciutto.
- senza coloranti e senza conservanti;
- formato vasetto da 80 g.

4.3.b) Omogeneizzati di pesce

- senza glutine e senza proteine del latte;
- senza coloranti e senza conservanti;
- nei gusti: platessa, nasello, trota;
- formato vasetto da 80 g.

4.3.c) Omogeneizzati di frutta senza glutine e senza proteine del latte

- nei gusti: mela, pera, prugna.
- formato vasetto da 80 g.

Prodotti dietetici senza glutine e prodotti aproteici per diete speciali

Specifiche generali

Nell'ambito delle diete speciali devono essere forniti prodotti specifici, quali ad esempio: prodotti agglutinati, che vengono utilizzati nella ristorazione per celiaci e che devono soddisfare almeno una delle seguenti caratteristiche, ovvero essere:

- a) presenti nel Registro Nazionale del Ministero della Salute "Alimenti senza glutine";
- b) contrassegnati dalla "spiga barrata" in etichetta, marchio di proprietà dell'AIC, il quale indica che il contenuto di glutine è inferiore a 20 ppm;
- c) inseriti nel Prontuario AIC degli Alimenti;
- d) aventi la dicitura "senza glutine" in etichetta;

prodotti aproteici/ipoproteici destinati a diete ipoproteiche e altri alimenti a fini medici speciali; prodotti privi di uno o più ingredienti, ad esempio senza latte, ecc., utilizzati nell'alimentazione di utenti con intolleranza alimentare;

4.4 **PASTA APROTEICA**

Caratteristiche richieste:

- Senza uova, senza proteine del latte
- Formati vari in conf. da 250 g ÷ 500 g. circa a seconda delle esigenze aziendali.

4.5 **PANE BISCOTTATO APROTEICO**, in confezione da 50 gr circa

Caratteristiche richieste:

- senza farciture varie
- senza uova
- senza proteine del latte

In caso di proposta di prodotto contenente più porzioni aventi la grammatura richiesta, il prezzo unitario da inserire nell'offerta economica è quello della singola monoporzione e non della confezione.



Lotto n. 5 Prodotti Surgelati

I prodotti della pesca devono essere esenti da materie estranee, organi interni, grumi di sangue, membrane scure e porzioni piccole o grandi di pelle, e privi di spine; all'esame visivo si presenteranno puliti, spellati e diliscati.

Le caratteristiche organolettiche e l'aspetto devono essere quelle presenti nella medesima specie allo stato di freschezza. L'odore deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo aver portato il pesce ad una temperatura di 15/20°C.

Il colore deve essere vivo e lucente, la consistenza delle carni soda ed elastica.

Il confezionamento e l'imballaggio del pesce congelato dovranno essere conformi a quanto previsto dalle normative di Legge vigenti in materia ed idonei a conservare le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto nonché a proteggere lo stesso da contaminazioni batteriche o di altro genere e ad impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas.

La merce deve essere consegnata nel rispetto di quanto previsto dal D.Lgs del 25.01.1992 n.108 e 109 e successive eventuali modificazioni.

Tutti i prodotti dovranno essere imballati in confezioni originali e sigillate dal produttore al fine di garantire l'autenticità del prodotto in esse contenuto.

Le confezioni o i documenti di trasporto devono riportare le seguenti indicazioni:

1. il Paese di spedizione;
2. l'identificazione dello stabilimento per mezzo del numero di riconoscimento.

Il peso dell'imballaggio (tara) deve essere apposto con caratteristiche indelebili all'imballaggio stesso ed espresso in grammi o Kg., gli scostamenti della tara non possono superare il 15% del peso espresso per gli imballaggi in legno e cartolegno e l'8% per gli imballaggi in cartone, in ogni caso per il prodotto acquistato, si farà sempre riferimento al peso netto dello stesso.

Caratteristiche merceologiche del pesce surgelato

Il pesce surgelato deve essere di buona qualità, presentarsi in buono stato di conservazione, deve avere le caratteristiche organolettiche e aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

La temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a - 18° C. La glassatura richiesta non deve essere superiore al 4% circa. La forma deve essere quella tipica della specie, l'odore deve essere gradevole, la consistenza della carne, valutata quando la temperatura ha raggiunto quella dell'ambiente, deve essere soda ed elastica.

Inoltre, la carne del pesce surgelato non dovrà presentare:

- corpi estranei;
- bruciature da freddo;
- decongelazione anche parziali;
- essiccamenti;
- disidratazioni;
- irrancidimento dei grassi;
- ossidazione dei pigmenti muscolari;
- macchie di sangue;
- pinne e resti di pinne.

Le forniture dovranno essere effettuate con prodotti provenienti da stabilimento in possesso del riconoscimento del ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del D.Lgs 531/1992).

La catena del freddo non dovrà subire interruzioni fino alla consegna presso il magazzino viveri del Presidio ospedaliero.

Non saranno accettati prodotti con i segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione e di grumi all'interno. I prodotti dovranno presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di freschezza.

Tutti i prodotti devono essere in confezioni I.Q.F.

Sono richieste le seguenti varietà di pesce:

5.1- Cuori di filetto di merluzzo surgelato

Caratteristiche richieste:

- I cuori di merluzzo surgelati devono essere ottenuti dalla lavorazione di pesci di genere e specie "*Merluccius capensis*" e "*Merluccius paradoxus*", e dovranno essere ricavati dalla parte centrale dei filetti, non frammentati, perfettamente deliscati, non dovranno presentare corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccamenti, disidratazioni, irrancidimenti dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pelle, lisce, pinne o resti di pinne.
- Non deve contenere residui di antibiotici (tetracicline) non ammessi dalla normativa vigente in materia, né antisettici e non avere subito fenomeni di scongelamento anche parziali;
- Le forniture dovranno essere effettuate in confezioni da kg. 0,500 ÷ 3,000 kg, con lunghi tempi di scadenza.

5.2- Filetti di platessa surgelati

Caratteristiche richieste:

- Devono essere ottenuti dalla lavorazione di genere e specie "*Pleuronectes platessa*", sfilettati diliscati e surgelati I.Q.F.
- Dovranno risultare di colore bianco, non frammentati e devono appartenere alla categoria 3, e risultare perfettamente puliti;
- Devono avere consistenza soda, caratteristica
- Non deve contenere residui di antibiotici (tetracicline) non ammessi dalla normativa vigente in materia, né antisettici e non avere subito fenomeni di scongelamento anche parziali;
- Le forniture dovranno essere effettuate in confezioni da kg. 0,500 ÷ 3,000 kg, con lunghi tempi di scadenza.

5.3- Seppie pulite surgelate

Caratteristiche richieste:

- Devono essere perfettamente eviscerate, pulite e lavate;
- Devono essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;
- La carne deve presentare a temperatura ambiente, odore di fresco, colore vivido e lucente, la consistenza deve essere soda;
- Non deve contenere altri ingredienti, quali a solo titolo esemplificativo, sale o additivi;

Le forniture dovranno essere effettuate con prodotti o dal peso unitario di gr. 300 ÷ 500 ≈ contenuto in confezioni da kg. 2,000 ÷ 4,000 kg, con lunghi tempi di scadenza

5.4- Bastoncini di filetto di merluzzo impanati surgelati

Caratteristiche richieste:

- I bastoncini di pesce surgelati devono essere ottenuti dai filetti di merluzzo della specie *Gandus morhua*, non prefritti, con carni di colore bianco, prive di macchie anomale, di pelle, di spine, di parti estranee o resti di lavorazione e di qualsiasi altra alterazione.



La panatura deve essere esente da colorazioni brunastre, con grana di pezzatura omogenea esente da punti di distacco del prodotto.

Devono essere idonei per cottura a forno.

I prodotti surgelati devono essere forniti in confezioni originali integre, cioè tali da garantire la autenticità del prodotto contenuto.

Le forniture dovranno essere effettuate in confezioni da kg. 0,500 ÷ 3,000 kg, con lunghi tempi di scadenza.

5.5- Gamberetti sgusciati surgelati precotti

Caratteristiche richieste:

- Corpi sgusciati integri
- Colore rosato caratteristico del prodotto
- Consistenza tenera, non molle o elastica
- Il prodotto Non deve essere stato sottoposto ad alcun trattamento sanitario ante e post mortem e, quindi, non deve contenere sostanze inibenti quali sulfamidici, antibiotici, etc.
- Le forniture dovranno essere effettuate in confezioni da kg. 0,500 ÷ 3,000 kg, con lunghi tempi di scadenza.

Altri prodotti surgelati:

5.6- Tortellini surgelati di carne

Caratteristiche richieste:

- Ingredienti sfoglia: semola di grano duro, uova, acqua, sale
- Ingredienti ripieno: carni di suine e bovino, mortadella, formaggio grana , pane grattugiato, noce moscata, aromi naturali etc.
- Non deve contenere conservanti e/o additivi aggiunti
- Le forniture dovranno essere effettuate in confezioni da kg. 0,500 ÷ 2,500 circa

5.7- Sfoglia di lasagna surgelata precotta I.Q.F.

Caratteristiche richieste:

- Deve essere prodotta in rispetto al D.p.R. 187/2001 e s.m.i. pastorizzata e surgelata in IQF.
La pasta non deve spaccarsi alla cottura, né disfarsi, né diventare collosa e rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria
- Ingredienti sfoglia: semola di grano duro, uova, acqua, sale
- Non deve contenere conservanti e/o additivi aggiunti.
- Le forniture dovranno essere effettuate in confezioni da kg. 1,000 ÷ 1,500 circa, con indicazione del lotto di produzione e data del confezionamento.

VERDURE SURGELATE

Caratteristiche:

Le verdure surgelate devono essere di 1ª qualità, e rispondere ai requisiti prescritti dalla vigente normativa nazionale e comunitaria, e devono rientrare nell'elenco riportato nel D.M. n° 493 del 25/09/95.

La temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a -18° C.

Le verdure devono risultare:

- accuratamente pulite, mondate, tagliate se il tipo d'utilizzazione lo richiede;
- non presentare fisiopatie quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito, o attacchi fungine o attacchi d'insetti, né malformazioni;
- non devono presentare un aspetto "impaccato" ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;

- non devono esserci corpi estranei d'alcun genere né tantomeno insetti o parassiti;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto d'origine;
- la consistenza, dopo desurgelazione, non deve essere legnosa né apparire spappolata.

La glassatura richiesta è quella del 4% circa.

La catena del freddo non dovrà aver subito interruzioni fino alla consegna presso il magazzino viveri del Presidio ospedaliero.

Gli alimenti surgelati devono essere preparati, confezionati e trasportati in conformità alle norme vigenti.

Le confezioni devono:

- avere caratteristiche idonee ad assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità a gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee;
- i materiali devono possedere i requisiti previsti dalla L. 283/62 e successive modificazioni;
- sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal Reg. CE 1169/2011 e dal D.Lgs 110/92.

Particolare attenzione dovrà essere posta al rispetto della catena del freddo; la conservazione degli alimenti surgelati dovrà garantire costantemente la temperatura di tutti i punti del prodotto pari o inferiore a 18° C.

I prodotti devono essere preparati in stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento della CE, oppure extracomunitari a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla CE, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione e controlli previsti dalle normative vigenti.

Tutti i prodotti devono essere esenti da patogeni e da parassiti incistati e non.

I prodotti non devono presentare segni di un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione, né devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, né bruciature da freddo, né asciugamento delle superfici da freddo con conseguente spugnosità, né ammuffimenti, né fenomeni di putrefazione.

Il rinvenimento del prodotto deve avvenire a temperatura compresa tra 0° e +4 °C, cioè in cella refrigerata.

Le verdure devono:

- derivare da materie prime rispondenti ai requisiti previsti dalle leggi speciali e generali vigenti in materia di alimenti e comunque sani, in buone condizioni igieniche e in stato di naturale freschezza (non devono aver subito processi di congelamento che non siano strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione), atte a subire la surgelazione e tali che il prodotto finito risponda alle condizioni prescritte dalle norme di legge; presentarsi in confezioni chiuse all'origine, tali, cioè, da garantire l'autenticità del contenuto e fatte in modo che ne sia possibile la manomissione senza che le confezioni stesse risultino alterate;
- essere consegnati in perfetto stato di surgelazione;
- presentare il colore tipico della specie e cultivar relativa al prodotto in causa;
- avere la data di produzione di chiara e facile lettura;
- il calo di peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%;
- accuratamente pulite, mondate, tagliate se il tipo d'utilizzazione lo richiede;
- non presentare fisiopatie quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito, o attacchi fungine o attacchi d'insetti, né malformazioni;
- non devono presentare un aspetto "impaccato" ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- non devono esserci corpi estranei d'alcun genere né tantomeno insetti o parassiti;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto d'origine;
- la consistenza, dopo desurgelazione, non deve essere legnosa né apparire spappolata.

Per le verdure surgelate è possibile procedere ad immediata cottura, se comunque verranno sottoposte a scongelamento questo dovrà aver luogo in cella frigorifera (0°C + 4°C), nelle confezioni originali o



comunque proteggendo l'alimento dall'inquinamento ambientale, per un tempo necessario, proporzionato alle dimensioni delle confezioni e comunque non oltre le 24 ore. A completo scongelamento si deve procedere all'immediata cottura.

Le etichette devono contenere le seguenti indicazioni:

- il peso al netto della glassatura;
- la percentuale della glassatura (max 10%);
- il termine minimo di conservazione;
- le modalità di conservazione;
- il produttore e/o il confezionatore riconosciuti in ambito comunitario o extracomunitario, con i relativi codici di identificazione.

La catena del freddo non dovrà aver subito interruzioni fino alla consegna presso l'Azienda sanitaria. Non saranno accettati prodotti che all'atto della consegna presentino scadenza imminente.

Sono tollerate fluttuazioni durante il trasporto non superiori ai 3°C della Temperatura del prodotto.

Le operazioni e i trattamenti preliminari necessari alla surgelazione devono essere effettuati nel medesimo stabilimento di produzione.

Le materie prime destinate alla produzione degli alimenti surgelati devono essere sane, in buone condizioni igieniche di adeguata qualità merceologica e devono avere un necessario grado di freschezza.

Esse possono essere sottoposte ad un precedente trattamento di conservazione e contenere additivi nei limiti stabiliti dal D.M. emanato ai sensi della L. n. 283/1962.

Gli alimenti surgelati devono rispettare i limiti microbiologici fissati dalla Circolare Ministeriale del 21/09/1978 n. 81.

Tutti i prodotti devono rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

Tutti i prodotti, ad eccezione degli spinaci, devono essere in confezioni IQF.

Sugli imballaggi primari e secondari su un'etichettatura inserita in forma inamovibile dovrà essere riportato il termine minimo di conservazione, indicato con la dicitura: "da consumarsi preferibilmente" seguita da giorno, mese ed anno.

Il prodotto dovrà essere consegnato nel rispetto della vita commerciale che dovrà residuare dal momento della consegna alla scadenza, il quale non dovrà essere inferiore all'80%.

Il confezionamento e l'imballaggio dei prodotti surgelati dovrà avvenire in stabilimenti autorizzati.

I locali di immagazzinamento e conservazione degli alimenti surgelati devono essere dotati di adeguati strumenti di registrazione automatica che misurino ad intervalli regolari la temperatura dell'aria.

Le temperature devono essere tali da conservare le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative dei prodotti, nonché a proteggere gli stessi da contaminazione batterica o di altro genere o ad impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas. Le confezioni dovranno riportare le seguenti indicazioni:

- la denominazione di vendita completa del termine "surgelato";
- le istruzioni relative alla conservazione del prodotto completate dall'indicazione della temperatura di conservazione e dell'attrezzatura richiesta;
- le istruzioni per lo scongelamento o per il consumo del prodotto con la precisazione che una volta scongelato non deve essere ricongelato e deve essere consumato entro 24 h.;
- dallo scongelamento;
- il contenuto espresso in grammi o chilogrammi secondo le norme di cui al D.P.R. del 26/05/1980 n. 391;
- elenco degli ingredienti, nel caso dei prodotti composti in ordine ponderale decrescente riferito al momento della loro utilizzazione;
- la sede del fabbricante o del confezionatore.

Il trasporto degli alimenti surgelati dovrà essere effettuato con automezzi idonei al trasporto dei generi alimentari.

I veicoli ed i contenitori adibiti al trasporto degli alimenti surgelati dovranno essere muniti dei necessari dispositivi intesi a garantire il mantenimento della temperatura nei termini previsti dalla legge.

Confezioni da Kg. 0,500 ÷ 2,500 Kg, con lunghi tempi di scadenza. Pertanto, non saranno accettati prodotti che all'atto della consegna presentino scadenza imminente



I prodotti surgelati devono essere forniti in confezioni originali integre, cioè tali da garantire la autenticità del prodotto contenuto

Sono richieste le seguenti varietà di verdure surgelate:

5.8- Fagiolini verdi fini surgelati

Caratteristiche richieste:

- Devono aver raggiunto un sufficiente sviluppo; una volta riportati a temperatura ambiente devono presentarsi molto teneri, senza filo, esenti da qualsiasi difetto, chiusi e con semi poco sviluppati, la colorazione deve essere uniforme e il prodotto deve essere privo d'attacchi da *Collettrici lindenmunthianum*.
Il calibro richiesto è quello corrispondente alla dizione fini, quindi con diametro non superiore a mm. 9.
- conformi alle Leggi vigenti in materia;
- in confezioni da 0,500 ÷ 2,500 Kg., con tempi lunghi di scadenza

5.9- Piselli Fini surgelati

Caratteristiche richieste:

- I semi richiesti sono quelli appartenenti alla specie *Pisum sativum L.*, devono essere di buona qualità, presentare forma, sviluppo, colore della varietà; dopo ripristino della temperatura ambiente devono risultare teneri, succosi, sufficientemente consistenti, non essere farinosi. Il calibro richiesto è quello corrispondente alla dizione finissimi, quindi con un diametro non superiore a mm. 8.
- conformi alle Leggi vigenti in materia;
- in confezioni da 0,500 ÷ 2,500 Kg., con tempi lunghi di scadenza

5.10- Spinaci in foglie surgelati

Caratteristiche richieste:

- Gli spinaci richiesti sono la varietà a foglia piccola, appartenente alla categoria 1ª e, quindi di buona qualità.
- conformi alle Leggi vigenti in materia;
- in confezioni da 0,500 ÷ 2,500 Kg., con tempi lunghi di scadenza

5.11- Cuori di carciofi a spicchi surgelati

Caratteristiche richieste:

- Devono presentare le brattee interne tenere, verdognole, polpose, ben serrate ed essere esenti da ogni difetto; inoltre i fasci vascolari della parte inferiore non devono presentare un inizio di lignificazione.
- conformi alle Leggi vigenti in materia;
- in confezioni da 0,500 ÷ 2,500 Kg., con tempi lunghi di scadenza

5.12- Minestrone surgelato

Caratteristiche richieste:

- Le caratteristiche sono quelle già segnalate per ciascun ortaggio, la composizione indicativa è la seguente:
patate 25% - bietola 25% - zucchine 25% - pomodori 6% - sedano 6% - porri 6% - verza 6% - prezzemolo 0,5% - basilico 0,5%
- conformi alle Leggi vigenti in materia;
- in confezioni da 0,500 ÷ 2,500 Kg., con tempi lunghi di scadenza

5.13- Zucchine a disco surgelate

Caratteristiche richieste:

- Devono essere tagliate a rondelle individuali, prive delle due parti apicali, corteccia esterna verde e pasta interna gialla iridescente
- Odore fresco e naturale
- Consistenza tenera, carnosa non fibrosa o spugnosa
- Deve essere esente da organismi geneticamente modificati
- In confezioni da 0,500÷ 2,500 Kg., con tempi lunghi di scadenza

5.14- Zucchine a fette grigliate surgelate

Caratteristiche richieste:

- Devono essere tagliate a fette longitudinali individuali, prive delle due parti apicali, corteccia pasta dal giallo al bruno, con tipiche scottature da griglia
- Odore gradevole, tipico di zucchine al forno
- Consistenza tenera e compatta non fibrosa o spugnosa
- Deve essere esente da organismi geneticamente modificati
- In confezioni da 0,500÷ 2,500 Kg., con tempi lunghi di scadenza

5.15- Zucca a cubetti, surgelata

Caratteristiche richieste:

- Deve avere cubetti individuali integri, colore arancio /giallo naturale, odore e sapore caratteristico senza odori e sapori estranei, consistenza tenera, non spugnosa o molle
- Deve essere esente da organismi geneticamente modificati
- In confezioni da 0,500÷ 2,500 Kg., con tempi lunghi di scadenza

5.16- Carote a rondelle surgelate

Caratteristiche richieste:

- Il prodotto dovrà risultare di colore arancio vivo, pulito, privo di impurità, turgida con sapore caratteristico del prodotto fresco.
- in confezioni da 0,500÷ 2,500 Kg., con tempi lunghi di scadenza

5.17- Patate a spicchio (non prefritte) surgelate

Caratteristiche richieste:

- Devono risultare accuratamente pulite, mondate e tagliate;
- Non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo, o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini o attacchi di insetti, né malformazioni,
- Non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
- Devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- L'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- La consistenza non deve essere legnosa e il prodotto non deve apparire spappolato;
- Il calo di peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%;
- In confezioni da 0,500 ÷ 2,500 Kg., con tempi lunghi di scadenza

5.18- Patate novelle surgelate

Caratteristiche richieste:

- Devono risultare accuratamente pulite, e mondate, avere l'odore caratteristico della patata fresca senza odori sgradevoli, ed avere gusto tipico della patata fresca

- Essere soda e non sfarinosa
- Non devono contenere organismi geneticamente modificati
- in confezioni da 0,500÷ 2,500 Kg., con tempi lunghi di scadenza

5.19- Melanzane surgelate

Caratteristiche richieste:

- Si richiede il calibro e la categoria del prodotto fresco.
- conformi alle Leggi vigenti in materia;
- in confezioni da 0,500÷ 2,500 Kg., con tempi lunghi di scadenza

5.20- Bietole in foglie surgelate

Caratteristiche richieste:

- Devono essere ottenute da foglie fresche, intere, sane, pulite, carnose, dai gambi teneri, di piante al giusto grado di maturazione, avere colore verde brillante, uniforme, caratteristico della varietà; sapore caratteristico del prodotto fresco e consistenza carnosa;
- in confezioni da 0,500 ÷ 2,500 Kg., con tempi lunghi di scadenza



Lotto n. 6 Frutta, ortaggi e Verdure

PRESCRIZIONI GENERALI

La produzione di tutti i prodotti deve essere convenzionale, cioè derivante da agricoltura convenzionale conforme a quanto previsto dai Regolamenti Comunitari e dalla vigente legislazione italiana in materia di fitofarmaci e buone pratiche agricole di coltivazione.

La cadenza delle forniture dovrà essere commisurata con la necessità di salvaguardare la freschezza e le caratteristiche organolettiche del prodotto fino al momento del consumo.

Devono essere esenti da trattamenti con prodotti fitosanitari utilizzabili sulle derrate alimentari immagazzinate.

1) FRUTTA

Dovrà essere di prima qualità o 1^a categoria extra.

La frutta dovrà essere fresca e di stagione, esente da difetti all'epicardio e alla polpa, ammaccature, lesioni, o attacchi di origine parassitaria, presentare le caratteristiche organolettiche della specie e della varietà ordinata, aver raggiunto la maturazione fisiologica, che la rende adatta per il pronto consumo, dovrà essere omogenea, uniforme e turgida, non bagnata artificialmente, non trasudante acqua di vegetazione in conseguenza di soluzioni di continuità, abrasioni o ultramaturazione.

PRODOTTI

6.a Agrumi (Reg. CEE n. 920/89 e n. 1779/2002)

Gli agrumi dovranno essere esenti da colorazione anormale e da inizio di essiccamento, non essere molli o avvizziti, la buccia non dovrà essere eccessivamente grossa e rugosa né gonfia, né distaccata dagli spicchi, né deformata. Non dovranno, inoltre, presentare tracce di fertilizzanti ed antiparassitari.

I calibri minimi saranno i seguenti:

6.a.1 clementine: di prima categoria calibratura da 60 ÷ 70 mm. circa, forniti privi di semi;

6.a.2 arance: di prima categoria calibratura da 70 ÷ 90 mm. circa;

6.a.3 limoni: di prima categoria calibratura da 50 ÷ 70 mm. di formaovoidale con superficie liscia ricca di oli essenziali, indenni da alterazioni dovute a parassiti animali e vegetali, assenza di coccidi aderenti all'epicarpo, tacche crostose, soluzioni di continuità derivanti da picchiolatura non trattati con anticrittogamici a norma di Legge.

6.b Kiwi o Actinidia (Reg. CEE n. 410/90 e n. 305/92)

I kiwi dovranno possedere i requisiti merceologici propri della varietà ed essere giunti ad un normale stato di maturazione.

In particolare, i kiwi richiesti dovranno essere i frutti derivati dall'*Actinidia chinensis* o dall'*Actinidia deliciosa*, allo stato fresco ed esclusi quelli destinati alla trasformazione industriale.

Dopo il confezionamento e l'imballaggio dovranno essere:

- interi ma senza peduncolo;
- sani, per cui sono, comunque, esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- sufficientemente sodi, né molli, né avvizziti, né impregnati di acqua;
- ben formati, sono esclusi i frutti doppi o multipli;
- praticamente privi di danni provocati da parassiti;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore e/o sapore estranei.

I prodotti, inoltre, dovranno essere sufficientemente sviluppati e avere un grado di maturazione ottimale (al momento del raccolto i frutti devono aver un grado del 6,2% con il test di Brix).

La categoria richiesta è la 1^a (prima), i kiwi dovranno essere di buona qualità, con frutti sodi e polpa senza difetti e presentare le caratteristiche tipiche della varietà.

La pezzatura minima richiesto è un peso di gr. 80 per frutto.

Il contenuto di ogni imballaggio dovrà essere omogeneo e comprendere esclusivamente kiwi della stessa origine, varietà e qualità; inoltre la parte visibile del contenuto dovrà essere rappresentativa dell'insieme e il condizionamento tale da garantire un'adeguata protezione. La presentazione richiesta è la selezionata.

6.c Pesche, mele, pere e banane, cachi, albicocche, susine, ciliegie, uva

(Reg. CEE n. 85/2004 – Reg. CEE n. 86/2004 – reg. CEE n. 1861/2004 – Reg. CEE n. 2257/94)

Tale tipologia di frutti, da distribuire a numero per il consumo individuale, dovranno avere la seguente calibratura:

1. **Pesche:** Calibro A, diametro tra 65 mm ÷ 75 mm
2. **Pesche noci:** calibro A diametro tra 65 mm ÷ 75 mm
3. **Mele:** Golden Delicious gialle con polpa croccante dolce aromatica, Red Delicious, Starking, calibro A diametro non inferiore a 70 mm
4. **Pere:** Abate Fetel, Kaiser, Spadona, Coscia, Conference, di prima categoria, calibratura minima richiesta 60 mm
5. **Banane:** devono essere fornite allo stato fresco, sode, sane, pulite e prive di sostanze estranee visibili. Il calibro minimo richiesto è di 20 cm. di lunghezza e di 30 mm di diametro.

Se di provenienza extracomunitaria devono comunque avere la certificazione con marchio riconosciuto dall'Unione Europea;

6. Albicocche:

Devono essere derivate da *Prunus armenica* L devono essere fornite allo stato fresco ed escluse quelle destinate alla trasformazione industriale

Qualità superiore, categoria extra calibratura minima 35 ÷ 40 mm

Le cultivar richieste sono: Orange, Aurora, Antonio Errani

7. Prugne o susine

Devono essere:

- Di 1^a qualità, intere;
- sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- praticamente immuni da attacchi parassitari o da malattie;
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili;
- prive di umidità esterna anormale;
- prive di odore e/o sapore estranei.
- Calibratura minima 45 ÷ 50 mm

Le cultivar richieste sono: Regina Claudia o Claudia

8. Ciliegie

Devono essere munite di peduncolo, essere esenti da bruciature, ammaccature, screpolature, danni da grandine.

Possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto

Varietà Ferrovia, duracine, amarene, marasche

9. Uva da tavola

I frutti richiesti sono quelli derivati dalla *Vitis vinifera* L. o comunemente conosciuta come vite europea, destinati ad essere forniti allo stato fresco ed esclusi quelli destinati alla trasformazione industriale;

Le cultivar richieste sono:



Uva da tavola Bianca Italia, Uva da tavola Bianca Regina, Uva da tavola Bianca del Pizzutello

Per quanto non in elenco vale comunque la condizione base di "1ª categoria" o 1ª categoria extra.

I prodotti ortofrutticoli non dovranno essere deteriorati da un'eccessiva pressione, pur se disposti ben serrati nell'imballaggio. Non sono ammessi prodotti imballati alla rinfusa. In nessun caso i prodotti degli strati sottostanti potranno essere di qualità e calibro diversi da quelli dei prodotti visibili.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti che:

- abbiano subito procedimenti artificiali impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione e che abbiano sopportato una conservazione eccessivamente lunga nel tempo in ambienti a temperatura e stato igrometrico dell'aria condizionata (conservazione che quindi abbia pregiudicato le doti organolettiche del vegetale);
- portino tracce visibili da appassimento con abbassamento di turgore, alterazioni biochimiche funzionali incipienti ed in via di evoluzione, guasti, fermentazioni incipienti, iperspacchi, terra o materiale eterogeneo;
- siano attaccati da parassiti animali o vegetali;
- siano stati sottoposti a stufatura;
- presentino distacco prematuro del peduncolo o morfologia irregolare dovuto ad insufficienza di sviluppo o rachitismo, ad atrofia, a malformazioni o altre anomalie.

La frutta deve essere consegnata di stagione, secondo il calendario sotto riportato a titolo indicativo:

Gennaio

- Arance, banane, cachi, limoni, mandarini, kiwi, mele e pere

Febbraio

- Arance, banane, limoni, mandarini, kiwi, mele e pere

Marzo

- Arance, banane, limoni, kiwi, mele e pere

Aprile

- Banane, limoni, kiwi, mele e pere

Maggio

- Banane, limoni, mele e pere

Giugno

- Banane, limoni, pesche, mele, pere, albicocche e ciliegie

Luglio

- Banane, limoni, pesche, mele, pere e albicocche

Agosto

- Banane, limoni, pesche, mele e pere e uva

Settembre

- Banane, limoni, pesche, mele, pere e uva

Ottobre

- Banane, limoni, cachi, mele, pere e uva

Novembre

- Banane, limoni, cachi, mandarini, arance, kiwi, mele e pere

Dicembre

- Banane, limoni, cachi, mandarini, arance, kiwi, mele e pere

6.d VERDURA, ORTAGGI E ODORI

1. Lattuga e Scarola

Deve essere di prima categoria, i cespi non dovranno essere prefioriti e aperti ed il torsolo essere tagliato in corrispondenza della corona delle foglie esterne, mentre il peso dovrà essere di almeno 150 gr. per cespo.

Varietà:

- a. Lattuga cappuccio
- b. Lattuga romana
- c. Indivia scarola imbiancata, chiusa e aperta
- d. Indivia scarola riccia imbiancata, chiusa e aperta

2. Radicchio

Varietà Radicchio Rosso Chioggia

3. Rucola

Deve essere intera, di aspetto fresco, privo di foglie appassite o flosce, sana (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo), pulita (priva di sostanze estranee visibili), esente da parassiti o danni da essi provocati, di colore verde intenso, odore caratteristico. Confezionata in mazzetti contenuti in appositi contenitori da kg. 0,200 ÷ 1,000.

4. Bietola da costa

Le foglie devono essere, sane, carnose, dai gambi teneri, di piante al giusto grado di maturazione, avere colore verde brillante, uniforme, caratteristico della varietà; sapore caratteristico del e consistenza carnosa. Devono essere presentate a mazzi, recise, sane, pulite e non appassite, non prefiorite, prive di umidità esterna anormale;

5. Sedano bianco da costa

Interi, la parte superiore può essere stata tagliata; - sani, d'aspetto fresco, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; - nervature intere e non sfilacciate -privi di danni causati dal gelo; - privi di coste cave, di germoglio e di steli fioriferi; - puliti, praticamente privi da sostanze estranee visibili; - praticamente privi di attacchi parassitari e di parassiti; - privi d'umidità esterna eccessiva; - privi d'odore e/o sapore estranei. Pezzatura media (500 ÷ 800 g)

6. Prezzemolo

Deve essere di buona qualità, di aspetto fresco, privo di foglie appassite o flosce, sano (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo), pulito (privo di sostanze estranee visibili), esente da parassiti o danni da essi provocati, privo di odore e/o sapore estranei, di colore verde intenso, esente da salita a seme. Deve essere sufficientemente sviluppato e avere un grado di maturazione sufficiente.

7. Pomodori

Dovranno essere turgidi, privi di gravi difetti e presentare tutte le caratteristiche tipiche della loro varietà. Sono tollerate leggere ammaccature, sono escluse le screpolature fresche e cicatrizzate ed i frutti con la zona peripeduncolare di consistenza e colore visibilmente anormali.

Varietà richieste:

6.d.7.a Tondi o costoluti diametro minimo di 35 mm.

6.d.7.b Allungati diametro minimo di 30 mm

8. Patate

Sono richieste quelle di produzione nazionale, dell'ultimo raccolto.

In particolare:

- i tuberi dovranno essere di morfologia uniforme, avere le caratteristiche proprie di ogni singola varietà e grammatura;

- il peso minimo consentito per ogni tubero sarà di gr.60 circa ed il massimo di gr. 250 circa, $\varnothing + 40$ mm

9. Carote

Dovranno essere sane, pulite, prive di ogni traccia di terra o altra sostanza estranea, non germogliate, né legnose, intere e prive di umidità esterna eccessiva.

È tollerata una colorazione verde o rosso violacea al colletto di 1 cm. massimo per le radici di carota la cui lunghezza non superi gli 8 cm. e cm.2 per le carote di lunghezza superiore.

La calibrazione delle carote dovrà essere la seguente:

- Per quelle novelle e varietà a radice piccola tra 10 e 40 mm di \varnothing ed 80 -10 gr. di peso
- Per quelle a radice grande di un minimo di 20mm. di diametro o anche 50 gr. di peso.
- In vaschette da kg 0,500 ÷ 1,00

10. Zucchine

Devono presentarsi intere e munite del peduncolo che può essere lievemente danneggiato; - di aspetto fresco; - consistenti; - sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; - esenti da danni provocati da insetti o da altri parassiti; - esenti da cavità, screpolature; - pulite, praticamente esenti da sostanze estranee visibili; - giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, e prima che i semi siano diventati duri; - prive d'umidità esterna eccessiva; - prive d'odore e/o sapore estranei.

Dovranno avere la polpa compatta e pochi semi;

Il peso non dovrà essere superiore a 200 gr.

Varietà: Verdi chiare medie

11. Peperoni dolci

Interi, d'aspetto fresco, ben sviluppati; - sani, di buona qualità, sufficientemente turgidi, di forma, sviluppo e aspetto tipici della varietà, esenti da macchie.

Sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti all'uso; - puliti, praticamente privi da sostanze estranee visibili; - privi di danni prodotti dal gelo, privi di lesioni non cicatrizzate, privi di bruciature prodotte dal sole; - muniti di peduncolo; - privi d'umidità esterna anormale; - privi d'odore e/o sapore estranei.

12. Cipolla

Devono avere diametro maggiore di 50 mm. di prima categoria.

Varietà: Cipolle rosse.

13. Aglio

Aglio bianco di prima categoria

14. Melanzane

Intere; - d'aspetto fresco, consistenti; - sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; - pulite, praticamente esenti da sostanze estranee visibili; - munite del calice e del peduncolo, che possono essere lievemente danneggiati; - giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, senza che la polpa sia fibrosa o legnosa e senza sviluppo eccessivo di semi; - prive d'umidità esterna anormale; - prive d'odore e/o sapore estranei;

15. Cavolfiore bianco defogliato

Deve essere di 1ª categoria, proveniente da coltivazioni italiane, intero, di aspetto fresco, sano (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti

al consumo), pulito (privo di sostanze estranee visibili), privi di parassiti e di umidità esterna anormale, e di odore e/o sapori estranei.

Su ciascuna cassetta devono essere riportate, a titolo indicativo le seguenti informazioni:

- denominazione del prodotto
- categoria
- calibro o numero delle infiorescenze
- zona di produzione indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione)

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto prodotto della stessa origine, varietà, colore e qualità

16. Finocchi

Devono essere di 1ª categoria, provenienti da coltivazioni italiane, con radici asportate con un taglio netto alla base, di aspetto fresco, sani e interi, privi di escoriazioni evidenti e di marcescenza, puliti (privo di sostanze estranee visibili) e accuratamente recisi, privi di foglie, non avvizziti e non disseccati, neppure in parte;

Devono avere cuore e brattee bianche e non avvizzite, steli recisi in maniera uniforme e con una lunghezza non superiore a 10/12 cm, taglio fresco o solo parzialmente ossidato.

Su ciascuna cassetta devono essere riportate, a titolo indicativo le seguenti informazioni:

- Denominazione del prodotto
- Provenienza d'origine
- Categoria

La fornitura deve essere effettuata con contenitori contenenti 8 – 10 – 12 – 14 pezzi in monostrato.

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto prodotto della stessa origine e qualità

I prodotti ortofrutticoli forniti dovranno essere conformi alle normative vigenti.

In particolare, dovrà essere garantita la rispondenza alla Legge su eventuali residui di antiparassitari ancora presenti (Legge 283/'62, D.M. del 19.05.2000 e successivi aggiornamenti), e la rispondenza sugli additivi utilizzati: (Legge n.283/'62, D.M. 209/'96 e successivi aggiornamenti).

Per le caratteristiche dei prodotti non specificate nel corpo del presente atto, si richiamano quelle dettate dalle normative in vigore.

IMBALLAGGI E CONFEZIONAMENTO

Imballaggi (caratteristiche generali):

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

Sugli imballaggi deve essere riportato esternamente, anche a mezzo etichettatura, il peso dell'imballaggio stesso, ai sensi del Reg. CE 1169/2011.

In particolare, ciascun imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati sullo stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le seguenti indicazioni:

- Identificazione: nome e indirizzo dell'imballatore o speditore o simbolo riconosciuto;
- Natura del prodotto;
- Origine del prodotto: denominazione della regione italiana di produzione;
- Caratteristiche commerciali: categoria, calibro espresso dal peso minimo e massimo dei frutti, etc.

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



È fatto assoluto divieto di accatastare nell'area ospedaliera residui d'imballaggio, contenitori, ecc., il cui smaltimento è a cura e spese della Ditta.

Particolare imballaggio delle patate

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

Confezionamento

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

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

In particolare, la frutta deve essere consegnata esclusivamente in appositi imballaggi (padelle) contenenti frutti di calibratura uniforme ad uno strato.

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

Lotto n. 7 Acqua oligominerale naturale

Caratteristiche richieste:

L'acqua in bottiglia richiesta deve essere del tipo minerale naturale (non gassata):

- **Oligominerale, cioè deve presentare un residuo fisso di sostanze minerali disciolte a 180°, compreso tra i 50 e 500 mg/l ;**
- **Minimamente mineralizzata cioè deve presentare un residuo fisso di sostanze minerali disciolte a 180°, inferiore a 50 mg/l;**
- **Deve rispondere a tutte le condizioni previste dalle leggi vigenti in materia di produzione, confezionamento e distribuzione, ed in particolare a quanto previsto dal regolamento per la disciplina igienica della produzione e del commercio delle acque gassate e non gassate confezionate in recipienti chiusi (rif. D.Lgs 105/1992, D.M. 542/92 e successive integrazioni).**

L'etichetta deve riportare le seguenti indicazioni:

- a) **"Acqua minerale naturale"**
- b) **Denominazione dell'acqua minerale e nome della località dove viene imbottigliata**
- c) **Il termine acidula se la quantità di anidride carbonica è superiore a 250 mg/l**
- d) **I risultati delle analisi chimiche e chimico-fisiche. Per le analisi batteriologiche si fa riferimento alla Circolare del Ministero della Sanità 9.8.1976, n 61 e successivi aggiornamenti;**
- e) **Data delle analisi e nome del laboratorio che le ha eseguite;**
- f) **Termine minimo di conservazione**
- g) **Lotto di produzione**
- h) **Contenuto in volume del recipiente**
- i) **Titolare del provvedimento di autorizzazione alla vendita e gli estremi di detto provvedimento.**

Tale acqua deve essere contenuta in bottiglia PET da 1500 ml che garantisca una biodegradabilità per almeno il 90%.

I recipienti devono riportare le generalità della ditta produttrice ed essere rispondenti alle norme legislative in vigore.

Non è ammesso l'utilizzo di acque provenienti da processi di cosiddetta microfiltrazione o comunque non "minerali".



Lotto n. 8 Carni fresche

La Ditta è obbligata all'osservanza di tutte le disposizioni comunitarie, statali, regionali emanate durante il periodo di esecuzione del contratto.

Tutte le carni devono portare impresso il timbro dello stabilimento di macellazione a norma di legge, con indicazione per esteso della denominazione del tipo di carni, ed essere assoggettate a tutte le disposizioni previste dai regolamenti e dalle norme di legge vigenti in materia.

Gli imballaggi utilizzati per il trasporto delle carni devono rispondere a tutte le norme igieniche, in particolare devono essere:

- * tali da non alterare le caratteristiche organolettiche delle carni;
- * tali da non trasmettere alle carni sostanze nocive;
- * sufficientemente solidi da garantire una protezione efficace delle carni durante il trasporto.

Caratteristiche organolettiche

Le carni bovine fresche, non congelate, devono essere:

- di colore bianco – rosato;
- a grana fine, con grasso di aspetto bianco, uniforme e bene distribuito fra i fasci muscolari, di consistenza soda e pastosa e tessitura compatta.

Le carni suine fresche, non congelate devono essere:

- di colore rosa chiaro;
- di consistenza pastosa, tessitura compatta e grana fine senza segni di invecchiamento, di cattiva conservazione e di alterazioni anatomiche;
- i grassi presenti di colorito bianco e consistenza soda.

8.1 CARNI BOVINE FRESCHE

Le forniture dovranno essere effettuate con carni fresche di bovino maschio giovane (massimo 18 mesi) macellato in stabilimenti in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del D.Lgs 18 aprile 1994, n. 286).

I tagli dovranno provenire da classi di conformazione U (Ottima = profili nell'insieme convessi, sviluppo muscolare abbondante, con stato di ingrassamento 2 (scarso = sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti) secondo le griglie CE.

La carne dovrà essere consegnata nei tagli anatomici disossati di seguito riportati, pronti all'uso, scevra da qualsiasi odore sgradevole, essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché d'altre sostanze che si trasmettono alle carni, e possono nuocere alla salute umana come da D.L. 27 gennaio 1992, n. 118:

Tagli anatomici richiesti:

- 8.1.a Fesa**
- 8.1.b Scamone**
- 8.1.c Noce**
- 8.1.d Sottofesa**

I singoli tagli di carne fresca dovranno essere confezionati in sacchetti sottovuoto ed etichettati nel rigoroso rispetto delle norme vigenti.

Ai prodotti non deve essere aggiunto alcun additivo.

La confezione deve avere le seguenti caratteristiche:

- involucro integro, l'indice del sottovuoto è rappresentato dalla perfetta aderenza dell'involucro alla carne;
- etichettatura conforme al D.L. 109/92;
- i materiali impiegati per il confezionamento del sottovuoto (imballaggio primario) devono essere perfettamente conformi alla vigente normativa per quanto riguarda la composizione e le prove di migrazione; non devono alterare le caratteristiche organolettiche delle carni, non devono trasmettere

alle carni sostanze nocive alla salute umana; essere sufficientemente solidi per garantire una protezione efficace delle carni durante il trasporto e la manipolazione.

- Il peso complessivo delle confezioni all'interno dell'imballaggio secondario non deve essere inferiore a Kg. 15.

Il trasporto dovrà essere effettuato in modo tale che la temperatura al cuore dei tagli di carne non salga mai sopra i 7°C.

Al momento della consegna non è ammessa la presenza nei sacchetti di sierosità, a garanzia della frollatura e freschezza dei tagli.

Il confezionamento e l'etichettatura devono essere tali da consentire la lettura di tutte le diciture prescritte dalla normativa vigente.

L'imballaggio secondario deve garantire la protezione delle confezioni anche durante le operazioni di carico, scarico, trasporto ed immagazzinamento.

All'atto della consegna presso il magazzino viveri, da effettuarsi secondo quanto prescritto dalla normativa vigente, il D.D.T. dovrà essere corredato di:

1. Codice di identificazione del capo
2. Paese di nascita dell'animale
3. Paese di allevamento
4. Paese di macellazione
5. Paese di selezionamento

Caratteristiche igienico – sanitarie

Tutti i prodotti di carne bovina indicati, dovranno essere di nazionalità italiana o comunque provenire da animali macellati in stabilimenti comunitari, iscritti nelle liste di riconoscimento della CE, oppure extracomunitarie, a questi equiparati, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione e i controlli previsti dalle normative vigenti con riferimento a quelle indicate dal D.L.vo 286/94 e dal Reg. CE 853 e 854 del 29/4/04.

I macelli e i laboratori di sezionamento dovranno essere in possesso dei bolli CE.

Le carni dovranno essere dotate di bollo sanitario.

Devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari:

- Denominazione del prodotto
- Stato fisico
- Categoria commerciale da cui le carni provengono
- Termine minimo di conservazione
- Paese e Sede dello stabilimento di macellazione e confezionamento
- La riproduzione del bollo sanitario d'origine.

È vietato il riciclaggio delle etichette.

Trasporto

I veicoli impiegati al trasporto dei prodotti devono essere registrati ai sensi del reg. CE 852/04 per il trasporto di carni fresche garantendone la loro conservazione alla temperatura prevista dal Reg.CE n.853/04 (da 0°C a +7°C per le carni fresche) per tutta la durata del trasporto.

La confezione deve avere le seguenti caratteristiche:

- involucro integro, l'indice del sottovuoto è rappresentato dalla perfetta aderenza dell'involucro alla carne;
- etichettatura conforme al Reg.CE n.853/04;
- i materiali impiegati per il confezionamento del sottovuoto (imballaggio primario) devono essere perfettamente conformi alla vigente normativa per quanto riguarda la composizione e le prove di migrazione;



I tagli richiesti, privi del grasso di copertura, dovranno presentare le normali caratteristiche organolettiche, nonché requisiti di igienicità, con un rapporto muscolo/grasso individuabile in una marezza moderata.

Non saranno accettati tagli che presentano alterata compattezza e insufficiente sviluppo del tessuto muscolare, modificazioni dei caratteri organolettici del grasso.

I singoli tagli di carne fresca dovranno essere confezionati in sacchetti sottovuoto ove non ci sia la presenza di grumi di sangue ed etichettati nel rigoroso rispetto delle norme vigenti.

Il trasporto dovrà essere effettuato in modo tale che la temperatura al cuore dei tagli di carne non salga mai sopra i 7°C.

Al momento della consegna non è ammessa la presenza nei sacchetti di sierosità, a garanzia della frollatura e freschezza dei tagli.

Il confezionamento e l'etichettatura devono essere tali da consentire la lettura di tutte le diciture dalla normativa vigente.

L'imballaggio secondario deve garantire la protezione delle confezioni anche durante le operazioni di carico, scarico, trasporto ed immagazzinamento.

8.2 CARNI SUINE FRESCHE Taglio richiesto: Lonza senza culatello

Le carni di suino dovranno provenire da animali che non abbiano registrato un peso vivo alla macellazione inferiore a 130 Kg., appartenenti per caratteristiche morfologiche qualitative a soggetti di buona qualità macellato in stabilimenti in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del D.Lgs 18 aprile 1994, n. 286).

Dovranno essere privati della pelle, dei grassi costituenti il lardo, fino a scoprire la fascia aponeurotica che ricopre il muscolo lungo del dorso, sarà non inferiore ai 5 Kg.

Inoltre, deve presentarsi con caratteristiche igieniche ottime con assenza di alterazioni microbiche o fungine; la carne suina deve essere priva di sostanze ad azione antibatterica e anabolizzante e di loro eventuali prodotti di trasformazione, nonché altre sostanze che si trasmettono con la carne e possono nuocere alla salute umana come definito dalla direttiva del consiglio 86/469/CEE del 16/09/86.

I tagli richiesti, privi del grasso di copertura, dovranno presentare le normali caratteristiche organolettiche, nonché requisiti di igienicità, con un rapporto muscolo/grasso individuabile in una marezza moderata.

I tagli anatomici richiesti, di seguito indicati, già disossati e pronti all'uso, dovranno essere forniti interi, ovvero in bistecche da gr. 150 circa:

Non saranno accettati tagli che presentano alterata compattezza e insufficiente sviluppo del tessuto muscolare, modificazioni dei caratteri organolettici del grasso.

I singoli tagli di carne fresca dovranno essere confezionati in sacchetti sottovuoto ed etichettati nel rigoroso rispetto delle norme vigenti.

Il trasporto dovrà essere effettuato in modo tale che la temperatura al cuore dei tagli di carne non salga mai sopra i 7°C.

Al momento della consegna non è ammessa la presenza nei sacchetti di sierosità, a garanzia della frollatura e freschezza dei tagli.

Il confezionamento e l'etichettatura devono essere tali da consentire la lettura di tutte le diciture prescritte dalla normativa vigente.

L'imballaggio secondario deve garantire la protezione delle confezioni anche durante le operazioni di carico, scarico, trasporto ed immagazzinamento.

8.3 CARNI AVICUNICOLE FRESCHE DI CLASSE "A"

Con questo termine s'indicano le carni dei polli, conigli, tacchini, e i prodotti derivati dalla loro lavorazione come petti e busti di pollo, fesa di tacchino; gli allevamenti da cui provengono devono essere nazionali, le loro caratteristiche sono regolate dal D.P.R. 08/06/82, n° 503 e sua modifica cioè il D.P.R. 17/05/88, n° 193 e dal D.P.R. 30/12/92, n° 559 e sua modifica D.P.R. 17/05/96, n° 364.



Le carni richieste devono appartenere alla categoria o classe A (secondo il regolamento CE 1906/90 e aggiornamenti), e provenire da stabilimenti dove si procede a costanti autocontrolli previsti dalle norme vigenti, ed in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del D.Lgs 18 aprile 1994, n. 286).

Il periodo di allevamento deve essere quello necessario per ottenere un prodotto maturo, con il giusto rapporto scheletro-carne, conforme a tutte le leggi e regolamenti vigenti in materia.

I mangimi devono corrispondere ai requisiti di legge che ne disciplinano la produzione, il commercio e la somministrazione.

Le carni 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 e sapori anomali.

La pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, ben pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi ed esente da residui di peli, da grumi di sangue, da fratture, ematomi, da macchie verdastre e da tagli.

Non devono aver subito trattamenti ormonali, anabolizzanti, antibatterici né presentare i prodotti di trasformazione di tali trattamenti o qualsiasi sostanza che si trasmetta alla carne e possa nuocere alla salute umana, come definito dalle direttive 86/469/CEE del 16/09/86, e deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica e presentare l'avvenuta visita del Servizio Veterinario Igiene Alimenti della Azienda sanitaria competente per territorio.

Per la conservazione non deve essere trattata con radiazioni ionizzanti, antibiotici o conservanti chimici; le confezioni non devono contenere liquido di sgocciolamento.

Caratteristiche qualitative dei tagli anatomici delle carni avicunicole:

8.3.a Cosce di pollo a coppia da gr. 300 a gr. 500:

- Dovranno provenire da animali di prima qualità di sviluppo regolare, di buona conformazione ed in ottimo stato di nutrizione;
- essere di recente macellazione, raffreddati a secco, senza aggiunta di acqua durante il raffreddamento;
- essere ottenute dagli arti inferiori di pollo -base anatomica: femore-rotula-tibia-perone, con pelle, senza zampe e senza schiena;
- avere una carne di colorito bianco-rosa tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccida
- essere ben pulite e pronte per la cottura.

8.3.b Fesa di tacchino

- petto intero o mezzo petto disossato, privato di sterno e costole;
- la fesa, di peso non inferiore ai 3,5 kg. deve essere ben conformata e presentare una muscolatura ben sviluppata.

8,3.c Cosce di tacchino

Le cosce (femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre) devono essere ben conformate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata, essere prive di zampa sezionate pochi centimetri sotto l'articolazione tarsica; la carne deve presentarsi di colore roseo senza ecchimosi, ematomi, edemi, tagli, lacerazioni e pelle.

La pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi;

Peso tra kg. 2,00 \approx 2,500 ca

Le confezioni non devono presentare né liquidi né essudati d'alcun genere, inoltre devono essere quelle originali con il marchio del fornitore



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
BASILICATA
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

Confezionamento

Le carni avicunicole dovranno essere consegnate racchiuse in apposite vaschette dotate di preincarto oppure in idonee cassette o cestelli di plastica rispondenti ai requisiti della legge 30/04/1962, n. 283 e ss.mm.ii., e avvolti in involucro protettivo incolore.

Il confezionamento e l'imballaggio devono comunque rispondere ai requisiti di cui all'allegato I capo XIV del D.p.R. 10/12/1997, n. 495.

Sulla confezione devono essere riportate la data di macellazione e quella della scadenza del prodotto.

Trasporto

Riferimento Reg. CE n. 853/04.

Il trasporto delle carni avicunicole dovrà essere effettuato in modo tale che la temperatura per tutta la durata del trasporto non superi i 4°C.



ALLEGATI:
Tabelle fabbisogni annui



LOTTO 1 PRODOTTI LATTIERO CASEARI

VOCE PRODOTTO	PRODOTTO	QUANTITA' ANNUA	U.M.
1.1	MOZZARELLE, DA 100 ÷ 125 gr, quantità e prezzo determinati in KG	250	KG
1.2	SCAMORZE DA 150 gr ≈, confezionata singolarmente sottovuoto, quantità e prezzo determinati in KG	150	KG
1.3.a	BURRO PASTORIZZATO DI CENTRIFUGA DA 125 – 250 gr, quantità e prezzo determinati in KG	100	KG
1.3.b	BURRO, IN CONF. MONODOSE DA GR. 10 CA, quantità e prezzo determinati in pezzi	5000	PZ
1.4	FORMAGGIO A PASTA FILATA IN CF. DA 80 gr., quantità e prezzo in KG	500	KG
1.5	FORMAGGIO FRESCO SPALMABILE IN CF. DA GR. 100, quantità e prezzo in KG	100	KG
1.6	RICOTTA confezionata in vaschette monoporzione da gr. 100, quantità e prezzo determinati in KG	150	KG
1.7	FORMAGGINI in pezzi (1 cf da due formaggini da gr 30 ≈), quantità e prezzo in pezzi	500	NR
1.8.a	LATTE INTERO UHT IN LT, prezzo in Litri	4000	LT
1.8.b	LATTE PARZIALMENTE SCREMATO IN LT, prezzo in litri	1000	LT
1.8.c	LATTE TIPO ZYMIL lt. 0,500 quantità e prezzo in pz da lt. 0,500	100	PZ
1.9	YOGURT CONFEZIONI da gr 125 quantità e prezzo determinati in pezzi	4000	PZ
1.10.a	PARMIGIANO REGGIANO (DOP) PORZIONATO DA GR. 80, quantità e prezzo in KG	60	KG
1.10.b	PARMIGIANO REGGIANO (DOP) GRATTUGIATO IN BUSTE DA KG. 0,500 ÷ 1,00, quantità e prezzo in KG	1000	KG



LOTTO 2 SALUMI

VOCE PRODOTTO	PRODOTTO	QUANTITA' ANNUA	U.M.
2.1	PROSCIUTTO CRUDO DOP, AFFETTATO CONF. IN BUSTE DA GR. 80, quantità e prezzo determinati in KG	200	KG
2.2	PROSCIUTTO COTTO SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI, AFFETTATO CONF. IN BUSTE DA GR. 80, quantità e prezzo determinati in KG	200	KG



LOTTO 3 DERRATE ALIMENTARI DI LARGO CONSUMO

VOCE PRODOTTO	PRODOTTO	QUANTITA' ANNUA	U.M.
3.1	PASTA ALIMENTARE DI SEMOLA DI GRANO DURO IN CONFEZIONI DA 0,500 E DA 1,00 KG., quantità e prezzo in KG	5500	KG
3.2	PASTA FRESCA DI SEMOLA DI GRANO DURO, IN CONFEZIONI DA 0,500 E DA 1,00 KG., quantità e prezzo in KG	150	KG
3.3	TORTELLINI SECCHI, IN CONFEZIONI DA 0,500 E DA 1,00 KG., quantità e prezzo in KG	300	KG
3.4	SEMOLINO IN CONFEZIONI DA 250 gr., quantità e prezzo in KG	100	KG
3.5	RISO RIBE CONF. SOTTOVUOTO DA 1 KG., quantità e prezzo in KG	1000	KG
3.6	FETTE BISCOTTATE IN CONF. MONODOSE DA gr 14 ÷ 15 (N. 2 FETTE) quantità e prezzo in KG	150	KG
3.7	FARINA, IN CONFEZIONI DA KG. 1 quantità e prezzo in kg	50	KG
3.8	OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA CONF. DA LITRI 5, quantità e prezzo in Litri	1000	LT
3.9	POMODORI PELATI SALSATI IN CONF. DA KG. 2,500 CA., quantità e prezzo in KG di peso netto	3500	KG
3.10	LENTICCHIE SECCHIE IN CONFEZIONI DA 1,00 KG, quantità e prezzo in KG	300	KG
3.11.a	FAGIOLI CANNELLINI LESSATI AL NATURALE, IN CONFEZIONI DA 1,00 ÷ 2,500 KG. quantità e prezzo in KG di peso netto	300	KG
3.11.b	CECI LESSATI AL NATURALE IN CONFEZIONI DA 1,00 ÷ 2,500 KG., quantità e prezzo in KG di peso netto	300	KG
3.11.c	FAGIOLINI FINI LESSATI AL NATURALE, IN CONFEZIONI DA 1,00 ÷ 2,500 KG., quantità e prezzo in KG di peso netto	300	KG
3.12	ZUCCHERO BUSTINE DA GR. 5 ≈, quantità e prezzo in KG	500	KG
3.13	SALE ALIMENTARE MARINO IODATO, tipo fino in cf. da kg. 1, quantità e prezzo in KG	500	KG
3.14	CONFETTURA DI MARMELLATA DI FRUTTA, in cf. monodose da gr. 25, quantità e prezzo determinati in pezzi	2000	NR
3.15	SUCCHI DI FRUTTA IN CONFEZIONI TETRAPACK DA GR. 200 ML CA quantità e prezzo determinati in pezzi	3000	NR
3.16	ORZO SOLUBILE, IN CONFEZIONI DA 0,500 kg., quantità e prezzo in KG	600	KG
3.17	ACETO DI VINO IN BOTTIGLIE DA LT. 1, quantità e prezzo in Litri	250	LT
3.18	ZAFFERANO in cf. da 1 gr - quantità e prezzi determinati in pezzi	1000	NR
3.19	NOCE MOSCATA MACINATA, in confezioni da 200 ÷ 500 GR. quantità e prezzo in KG	2	KG

VOCE PRODOTTO	PRODOTTO	QUANTITA' ANNUA	U.M.
3.20	THE' DETEINATO IN BUSTINE DA gr 1,5 – quantità e prezzo in pezzi	5000	NR
3.21	CAMOMILLA IN BUSTINE DA 1,5 gr – quantità e prezzo pezzi	5000	NR
3.22	PREPARATO PER BRODO VEGETALE IN POLVERE, quantità e prezzo in kg	100	KG
3.23	PUREA DI PATATE, IN CF. DA KG. 1, quantità e prezzo in KG	100	KG
3.24.a	TONNO ALL'OLIO DI OLIVA, IN TRANCIO da KG 1,75, prezzo in KG di peso netto	300	KG
3.24.b	TONNO ALL'OLIO DI OLIVA IN CONFEZIONI DA gr. 80 quantità e prezzo determinati in pezzi	3000	NR
3.25.a	ORIGANO SECCO A FOGLIE confezioni da 0,500 g – 1 kg, quantità e prezzo in KG	5	KG
3.25.b	ROSMARINO SECCO A FOGLIE confezioni da 0,500 g –1 kg, quantità e prezzo in KG	5	KG
3.25.c	BASILICO SECCO A FOGLIE confezioni da 0,500 g –1 kg, quantità e prezzo in KG	5	KG
3.25.d	SALVIA SECCA A FOGLIE confezioni da 0,500 g –1 kg, quantità e prezzo in KG	5	KG
3.26	CREMA DA SPALMARE ALLA NOCCIOLA NUTELLA quantità e prezzo determinati in pezzi	1000	NR
3.27	CROSTATINE MONODOSE ≈40G – quantità e prezzo determinati in pezzi	500	NR
3.28	CROISSANT VUOTO MONODOSE ≈ 40 GR quantità e prezzo determinati in pezzi	1000	NR
3.29	BISCOTTI SECCHI MONODOSE quantità e prezzo determinati in pezzi	3000	NR
3.30	MUESLI ALLA FRUTTA, IN CONFEZIONE MONODOSE DA GR. 40, quantità e prezzo in pezzi	2000	NR
3.31	FIOCCHI DI MAIS, IN CONFEZIONE MONODOSE DA GR. 30, quantità e prezzo in pezzi	2000	NR
3.32	CRACHERS SALATI, IN CF. MONODOSE DA GR. 12, quantità e prezzo in pezzi	1000	NR
3.33	PLUMCAKE IN CF. MONODOSE DA GR. 40, quantità e prezzo in pezzi	1000	NR
3.34	PREPARATO PER BUDINO AL GUSTO DI CIOCCOLATO DA KG. 0,500 ÷ 1,00 quantità e prezzo in conf. da kg 0,500	500	NR
3.35	CAFFE' TORREFATTO IN GRANI cf. da kg. 0,500 ÷1,00 quantità e prezzo in KG	200	KG
3.36	UOVA FRESCHE DI GALLINA CAT. A o EXTRA	4000	NR





LOTTO 4 PRODOTTI PER DIETE SPECIALI

VOCE PRODOTTO	PRODOTTO	QUANTITA' ANNUA	U.M.
4.01	CREMA DI RISO, conf. da gr. 250 ca -quantità e prezzo determinati in pezzi	300	NR
4.2	PASTINA PRIMA INFANZIA CONF. DA 300-350 gr -quantità e prezzo determinati in pezzi	300	NR
4.3.a	OMOGENEIZZATI DI CARNE SENZA PROTEINE LATTE vasetti gr. 80 CA – quantità e prezzi determinati in pezzi	2.000	NR
4.3.b	OMOGENEIZZATI DI PESCE, vasetti gr. 80 CA quantità e prezzo determinati in pezzi	500	NR
4.3.c	OMOGENEIZZATI DI FRUTTA, SENZA PROTEINE LATTE, vasetti gr. 80 e da 120 gr CA - quantità e prezzo determinati in pezzi	1.000	NR
4.4	PASTA APROTEICA conf. gr. 500 ca, quantità e prezzo in KG	50	KG
4.5	PANE BISCOTTATO APROTEICO, conf. da 50 g. circa – quantità e prezzo determinati a pezzi	300	NR

LOTTO 5 PRODOTTI SURGELATI

VOCE PRODOTTO	PRODOTTO	QUANTITA' ANNUA	U.M.
5.1	CUORI DI MERLUZZO SURGELATI, quantità e prezzo in KG	1000	KG
5.2	FILETTI DI PLATESSA SURGELATI, quantità e prezzo in KG	1000	KG
5.3	SEPPIE PULITE SURGELATE DAL PESO UNITARIO DI GR. 300 ÷ 500 ≈, quantità e prezzo in KG	1000	KG
5.4	BASTONCINI DI FILETTO DI MERLUZZO IMPANATI SURGELATI, quantità e prezzo in KG	1000	KG
5.5	GAMBERETTI SURGELATI PRECOTTI, quantità e prezzo in KG	50	KG
5.6	TORTELLINI SURGELATI DI CARNE, quantità e prezzo in KG	500	KG
5.7	SFOGLIA DI LASAGNA SURGELATA PRECOTTA, quantità e prezzo in KG	100	KG
5.8	FAGIOLINI VERDI FINI SURGELATI, quantità e prezzo in KG	1000	KG
5.9	PISELLI FINI SURGELATI, quantità e prezzo in KG	1000	KG
5.10	SPINACI IN FOGLIE SURGELATI, quantità e prezzo in KG	1000	KG
5.11	CUORI DI CARCIOFO A SPICCHI SURGELATI, quantità e prezzo in KG	500	KG
5.12	MINESTRONE SURGELATO kg, quantità e prezzo in KG	1000	KG
5.13	ZUCCHINE A DISCO SURGELATE, quantità e prezzo in KG	500	KG
5.14	ZUCCHINE A FETTE GRIGLIATE SURGELATE, quantità e prezzo in KG	500	KG
5.15	ZUCCA A CUBETTI SURGELATA, quantità e prezzo in KG	100	KG
5.16	CAROTE A RONDELLE SURGELATE, quantità e prezzo in KG	500	KG
5.17	PATATE A SPICCHIO NON PRE-FRITTE SURGELATE, quantità e prezzo in KG	500	KG
5.18	PATATE NOVELLE SURGELATE, quantità e prezzo in KG	500	KG
5.19	MELANZANE SURGELATE, quantità e prezzo in KG	500	KG
5.20	BIETOLE IN FOGLIE SURGELATE, quantità e prezzo in KG	1000	KG





LOTTO 6 FRUTTA, ORTAGGI E VERDURA

VOCE PRODOTTO	PRODOTTO	QUANTITA' ANNUA	U.M.
6.a.1	CLEMENTINE, quantità e prezzo in KG	2.500	KG
6.a.2	ARANCE, quantità e prezzo in KG	2.500	KG
6.a.3	LIMONI, quantità e prezzo in KG	500	KG
6.b	KIWI, quantità e prezzo in KG	500	KG
6.c.1	PESCHE, quantità e prezzo in KG	1.000	KG
6.c.2	PESCHE NOCI, quantità e prezzo in KG	1.000	KG
6.c.3	MELE, quantità e prezzo in KG	7.000	KG
6.c.4	PERE, quantità e prezzo in KG	5.000	KG
6.c.5	BANANE, quantità e prezzo in KG	1.000	KG
6.c.6	ALBICOCHE quantità e prezzo in KG	200	KG
6.c.7	SUSINE, quantità e prezzo in KG	200	KG
6.c.8	CILIEGIE, quantità e prezzo in KG	500	KG
6.c.9	UVA DA TAVOLA, quantità e prezzo in KG	300	KG
6.d.1.a	LATTUGA CAPPUCCIO, quantità e prezzo in KG	800	KG
6.d.1.b	LATTUGA ROMANA, quantità e prezzo in KG	800	KG
6.d.1.c	SCAROLA LISCIA IMBIANCATA, quantità e prezzo in KG	800	KG
6.d.1.d	SCAROLA RICCIA IMBIANCATA, quantità e prezzo in KG	800	KG
6.d.2	RADICCHIO ROSSO CHIOGGIA, quantità e prezzo in KG	50	KG
6.d.3	RUCOLA, quantità e prezzo in kg	50	KG
6.d.4	BIETOLE DA COSTA, quantità e prezzo in KG	500	KG
6.d.5	SEDANO BIANCO DA COSTA, quantità e prezzo in KG	300	KG
6.d.6	PREZZEMOLO, quantità e prezzo in KG	50	KG
6.d.7.a	POMODORI TONDI, quantità e prezzo in KG	500	KG
6.d.7.b	POMODORI ALLUNGATI, quantità e prezzo in KG	500	KG
6.d.8	PATATE, quantità e prezzo in KG	700	KG
6.d.9	CAROTE, in cf. da kg 0,500 ÷ 1,00, quantità e prezzo in KG	500	KG
6.d.10	ZUCCHINE, quantità e prezzo in KG	500	KG
6.d.11	PEPERONI DOLCI, quantità e prezzo in KG	200	KG
6.d.12	CIPOLLA ROSSA, quantità e prezzo in KG	800	KG
6.d.13	AGLIO, quantità e prezzo in KG	100	KG
6.d.14	MELANZANE, quantità e prezzo in KG	500	KG
6.d.15	CAVOLFIOR BIANCO DEFOGLIATO, quantità e prezzo in KG	200	KG
6.d.16	FINOCCHI, quantità e prezzo in KG	200	KG



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
BASILICATA
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

LOTTO 7 ACQUA MINERALE

VOCE PRODOTTO	PRODOTTO	QUANTITA' ANNUA	U.M.
7	ACQUA OLIGOMINERALE NATURALE, quantità e prezzi in bottiglie da 1500 MI	2.000	NR



LOTTO 8 CARNI FRESCHE

VOCE PRODOTTO	PRODOTTO	QUANTITA' ANNUA	U.M.
8.1.a	BOVINE FRESCHE – FESA, quantità e prezzo in KG	300	KG
8.1.b	BOVINE FRESCHE – SCAMONE, quantità e prezzo in KG	300	KG
8.1.c	BOVINE FRESCHE - NOCE, quantità e prezzo in KG	300	KG
8.1.d	BOVINE FRESCHE - SOTTOFESA, quantità e prezzo in KG	300	KG
8.2	SUINE FRESCHE - LONZA SENZA CULATELLO, quantità e prezzo in KG	600	KG
8.3.a	COSCE DI POLLO, quantità e prezzo in KG	800	KG
8.3.b	FESA DI TACCHINO, quantità e prezzo in KG	2000	KG
8.3.c	COSCE DI TACCHINO, quantità e prezzo in KG	200	KG