



PIO OSPIZIO S. MICHELE

Via Sterzi n° 139
37054 Nogara (VR)
Tel. 0442 88076 - fax 0442 88311
p.i. 00553710237 – c.f. 80009870231

Allegato B1

CARATTERISTICHE QUALITATIVE DELLE DERRATE

ART. 1 - PREMESSE GENERALI

1) I requisiti richiesti per le derrate alimentari impiegate nella produzione dei pasti intendono garantire in via prioritaria la tutela della salute e la salvaguardia dell'ambiente. Tutte le sostanze alimentari fornite, compresi eventuali prodotti dietetici destinati ad un'alimentazione particolare, devono essere prodotte conformemente alle normative vigenti in materia, con particolare riferimento ai Reg CE 178/2002, 852/2004 e 853/2004 e ss.mm.ii., al Decreto 10 marzo 2020 del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare (Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari pubblicati in Gazzetta Ufficiale n.90 del 4-4-2020).

2) Tutti i prodotti alimentari del presente appalto devono essere oggetto di:

- a) fornitura regolare e a peso al netto degli scarti. Non sono previste tolleranze;
- b) essere integri e con caratteri organolettici specifici dell'alimento costanti per tutte le forniture e per tutta la durata del contratto;
- c) presentare la rispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate a quanto previsto contrattualmente e negli ordinativi trasmessi.

3) Le derrate alimentari dovranno essere di 1° qualità, provenire prevalentemente da produzioni nazionali e possedere caratteristiche qualitative, igienico-sanitarie e merceologiche conformi alle norme legislative nazionali e comunitarie. Per qualità s'intende: qualità nutrizionale, igienica, organolettica, merceologica.

4) I criteri generali a cui fare riferimento nell'esecuzione delle forniture sono:

- la corrispondenza delle derrate alimentari fornite a quanto richiesto nel presente allegato B1;
- le derrate non devono contenere Organismi Geneticamente Modificati (O.G.M.) secondo quanto previsto dalla Legge del 6/4/2000 n. 53. Non devono contenere tracce di Ocratossine (ocratossina A), Aflatossina e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla legislazione vigente: Reg.CE n 1881/2006, Reg.CE 1441/2007 e succ.mod. e integrazioni;
- la completa ed esplicita compilazione dei Documenti Di Trasporto (DDT) e di fatture che devono riportare il lotto di tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti consegnati secondo le normative vigenti (Reg. CE 178/2002) e succ. mod. e integrazioni;
- l'indicazione della denominazione di vendita del prodotto secondo le norme vigenti;
- l'etichettatura in conformità al D.Lgs. n 109/92, al D.Lgs n°.114/2006, al Reg. 1169/2011, e succ.mod. e integrazioni;
- il termine minimo di conservazione o di scadenza ben visibile sulle confezioni;
- gli imballaggi devono essere integri senza alterazioni evidenti;
- l'integrità del prodotto consegnato (assenza di muffe, parassiti, odori sgradevoli ecc.);
- la presenza dei caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, sapore ecc);
- i mezzi di trasporto impiegati, igienicamente e tecnologicamente idonei, in perfetto stato di manutenzione ed a norma e deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dal



PIO OSPIZIO S. MICHELE

Via Sterzi n° 139
37054 Nogara (VR)
Tel. 0442 88076 - fax 0442 88311
p.i. 00553710237 – c.f. 80009870231

D.P.R. n. 327/1980 e ss.mm.ii. e dalle altre norme relative al mantenimento della catena del freddo (capitolo IX, punto 5 Reg. CE n. 852/2004);

- materiali ed oggetti che vengono messi a contatto con gli alimenti devono essere conformi, secondo quanto stabilito dal Reg CE 1935/2004, Reg CE 2023/2006 e succ.mod. e integrazioni;
5) Le condizioni di temperatura che devono essere rispettate durante il trasporto delle derrate alimentari sono le seguenti:

- sostanze alimentari refrigerate: temperatura di trasporto (in C°) massima tollerabile per distribuzione frazionata: - Prodotti lattiero-caseari freschi, yogurt da 0°C a +4°C/+6°C

6) La vita commerciale residua dei prodotti (SHELF LIFE) al momento della consegna deve essere almeno la seguente: a) Latte UHT, ricotta, formaggi molli, stracchino, crescenza - vita commerciale residua del 70%; b) Mozzarella almeno 12 giorni prima della scadenza; c) Burro vita commerciale residua del 60%; d) Yogurt almeno 25 giorni prima della scadenza; e) Uova e ovo prodotti vita commerciale residua dell'80%; f) Generi vari almeno 50% di vita residua alla consegna; k) Formaggi stagionati: almeno 60% di vita residua alla consegna.

L'indicazione della vita commerciale dei prodotti dovrà pertanto essere contenuta nelle schede tecniche delle aziende produttrici, che dovranno riportare in modo evidente le modalità di calcolo. Per i prodotti alimentari ad elevata deperibilità dal punto di vista microbiologico, ai fini del calcolo della vita residua, il termine minimo di conservazione è sostituito dalla data di scadenza. Nei casi in cui non sia prevista dalla legge l'indicazione sul prodotto della data di produzione, ai fini dell'identificazione della vita residua è facoltà dell'Amministrazione Contraente richiedere al Fornitore il numero dei giorni risultanti dalla differenza tra termine minimo di conservazione e data di produzione.

ART. 2 - CRITERI AMBIENTALI MINIMI

1) Rispetto dei principi di sostenibilità ambientale (art. 57 del D.Lgs. N. 36/2023) con riferimento al D.M. 65 del 10 marzo 2020 (G.U. n. 90 del 4 agosto 2020) di adozione dei "Criteri Ambientali Minimi" (C.A.M.) per la Ristorazione collettiva e le derrate alimentari.

ART. 3 - TRACCIABILITÀ – RINTRACCIABILITÀ

1) La Ditta aggiudicataria si fa garante che tutti gli operatori del settore agro-alimentare che concorrono alla filiera di produzione dei prodotti forniti nella presente procedura adempiono all'obbligo di assicurare la rintracciabilità di qualsiasi sostanza destinata a far parte di un alimento o di un mangime e di disporre sistemi di registrazione per documentare la destinazione dei propri prodotti.

2) Ai sensi dell'art.18 del Reg. CE 178/2002, i fornitori di derrate, su richiesta dell'Amministrazione, dovranno produrre documenti che diano evidenza di tutti i passaggi costituenti la filiera produttiva dei prodotti alimentari consegnati, al fine di garantire la tracciabilità e rintracciabilità dell'intera filiera dalla produzione delle materie prime alla distribuzione finale. Dette informazioni devono essere sempre e tempestivamente a disposizione dell'Amministrazione e delle autorità competenti, anche al fine di permettere una facile individuazione di eventuali rischi e per organizzare un rapido ed efficace ritiro dal mercato di prodotti difettosi, qualora emergessero



PIO OSPIZIO S. MICHELE

Via Sterzi n° 139
37054 Nogara (VR)
Tel. 0442 88076 - fax 0442 88311
p.i. 00553710237 – c.f. 80009870231

inconvenienti nel corso del processo produttivo, tali da mettere a repentaglio la salute pubblica. Ogni fase di produzione e manipolazione di un alimento deve essere sottoposta ad un processo di valutazione ed analisi per definirne il rischio potenzialmente connesso. La Ditta aggiudicataria ha l'obbligo di gestire ogni potenziale rischio dandone un'adeguata e corretta informazione.

3) Le informazioni necessarie alla tracciabilità dei prodotti consegnati nei servizi devono essere contenute nel documento di trasporto (o suo assimilato) e/o in un allegato.

ART. 4 - CONFEZIONAMENTO, IMBALLAGGI E TRASPORTI

- 1) Contenitori, imballaggi (primario, secondario e terziario) ed in genere tutti i materiali a contatto con gli alimenti devono essere conformi alle norme vigenti, nazionali e comunitarie e garantire un'idonea protezione dei prodotti.
- 2) Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici del prodotto contenuto: i materiali usati per l'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive la normativa vigente e non trasmettere sostanze nocive alla salute umana. Tutti i prodotti forniti devono essere consegnati in imballaggi che rispettino i requisiti di legge e le norme in materia di riduzione di impatto ambientale. Gli imballaggi devono essere integri, chiusi all'origine, senza segni di manomissione o alterazioni manifeste (lattine non bombate, non arrugginite nè ammaccate, cartoni non lacerati né umidi o non integri, confezioni non sigillate, senza sottovuoto ove sia richiesto, con etichette sovrapposte, privi di etichetta, ecc.) né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio. Gli imballaggi secondari (cartoni) della carne non dovranno, al momento della consegna, essere imbibiti da sierosità sanguinolenta.
- 3) Ai sensi della lett. c), punto a), n. 4 "Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA)" dei CAM di cui al DM n. 65 del 10 marzo 2020, i contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermitici per l'eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili e, per il congelamento o la surgelazione i sacchetti devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla predetta norma UNI EN 13432. L'aggiudicatario, inoltre, ai sensi della lettera c), punto a) n. 5 "Prevenzione e gestione dei rifiuti" dei CAM suddetti, deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume.
- 4) Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche.
- 5) Per quanto attiene al trasporto dei prodotti, la ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla consegna delle derrate utilizzando mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei ed in perfetto stato di manutenzione e pulizia/sanificazione.
- 6) Per il trasporto di prodotti da conservare a temperatura controllata (positiva o negativa) gli automezzi dovranno essere dotati di autorizzazione sanitaria preventiva e di idonee attrezzature di frigo-conservazione con monitoraggio costante della temperatura mediante teletermometro registratore. La ditta aggiudicataria dovrà farsi garante, nei confronti dell'Amministrazione, del



PIO OSPIZIO S. MICHELE

Via Sterzi n° 139
37054 Nogara (VR)
Tel. 0442 88076 - fax 0442 88311
p.i. 00553710237 – c.f. 80009870231

rispetto della catena del freddo dell'intera filiera di fornitura, provvedendo a selezionare fornitori in grado di monitorare ed intervenire sui punti critici ed effettuando controlli a campione sulle derrate. Le condizioni di temperatura devono essere rispettate durante tutte le fasi di conservazione, trasporto e consegna, rispondendo a tutti i requisiti di legge.

7) Il fornitore dovrà utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci secondo quanto disposto dalla normativa vigente e dal DM n. 65 del 10 marzo 2020 (in G.U. n. 90 del 4 aprile 2020) "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura derrate alimentari".

ART. 5 - SCHEDE TECNICHE ED ETICHETTE

1) Per ogni prodotto offerto la ditta aggiudicataria dovrà fornire all'Amministrazione, contestualmente all'inizio della fornitura, la relativa scheda tecnica emessa dal produttore.
2) Al fine di garantire la qualità e la sicurezza dei prodotti forniti, nonché la trasparenza delle informazioni al consumatore, tutti i prodotti consegnati dovranno essere accompagnati da apposita etichetta riportante le seguenti informazioni

- Nome del Prodotto: Denominazione commerciale del prodotto.
- Ingredienti: Elenco completo degli ingredienti utilizzati
- Informazioni Nutrizionali: Valori nutrizionali per 100g, inclusi calorie, grassi, carboidrati, proteine, fibre, e sale.
- Origine e Provenienza: Indicazioni sull'origine del prodotto e sulla provenienza degli ingredienti (se rilevante).
- Data di Produzione: Data in cui il prodotto è stato lavorato o confezionato.
- Data di Scadenza: Data entro la quale il prodotto deve essere consumato.
- Modalità di Conservazione: Indicazioni su come conservare il prodotto
- Nome e Indirizzo del Produttore: Informazioni di contatto del produttore o confezionatore.
- Codice a Barre o Codice Prodotto: Codice per la tracciabilità del prodotto.
- Numero di Lotto: Identificativo per la tracciabilità della produzione.
- Certificazioni Eventuali: certificazioni di qualità, biologiche o di sicurezza alimentare.

ART. 6.2. GENERI ALIMENTARI VARI

- Pasta di semola di grano duro

Dovrà essere consegnata essiccata ed in perfetto stato di conservazione; dovrà avere colore giallo ambrato omogeneo, odore e sapore gradevoli, frattura vitrea. Dovrà essere priva di farine estranee, tracce di uovo, coloranti e sostanze atte a conferire artificialmente elasticità e resistenza alla cottura.



PIO OSPIZIO S. MICHELE

Via Sterzi n° 139
37054 Nogara (VR)
Tel. 0442 88076 - fax 0442 88311
p.i. 00553710237 – c.f. 80009870231

Non dovrà presentarsi frantumata, alterata ed avariata. Dovrà essere immune da parassiti animali e vegetali. Rimossa, non dovrà lasciare cadere polvere o farina.

Si richiedono i seguenti formati: tempestina, puntine, stelline, corallini, ditalini rigati, sedanini rigati, mezze penne rigate, pennette rigate, mezze penne tricolori, fusilli, risini, alfabeto, ditali rigati, gramignone rigato, conchigliette rigate, spaghetti.

- Pasta secca all'uovo

Le paste secche all'uovo devono essere ottenute dalla lavorazione di semola di grano duro e con l'aggiunta di uova. La pasta all'uovo deve avere aspetto uniforme, corrispondente alla vigente normativa nazionale e comunitaria. Le confezioni devono provenire intatte e sigillate; Conservazione minima 24 mesi.

Si richiedono i seguenti formati: tagliatelle, tagliolini, quadrettini, garganelli.

- Pasta fresca

Gnocchi di patate fresche.

- Riso

Qualità violone nano. Dovrà essere ben secco, omogeneo, con grani privi di difetti (gessature, macchie) e senza farinosità. Dovrà resistere alla cottura per non meno di 15 minuti senza che i grani subiscano una eccessiva alterazione di forma. Oggetto della presente categoria merceologica sono anche i derivati del riso (crema di riso, crema ai 4 cereali).

Si richiedono i seguenti prodotti: riso vialone nano, crema di riso, crema ai 4 cereali.

- Uova

Categoria A di taglia media, conformi alle vigenti norme sulla commercializzazione, e successive modifiche ed integrazioni. Nell'etichettatura delle uova e nella marchiatura dovrà essere indicato: Il codice del produttore con la sigla dello stato di produzione, sigla provincia, codice ISTAT del comune e codice allevamento, la tipologia di allevamento: 0 biologico, 1 all'aperto, 2 a terra, 3 in gabbia., la classificazione A, la categoria: extra (imbballaggio entro 3 giorni dalla deposizione) oppure con la data di deposizione se coincide con l'imbballaggio, la data da consumarsi entro o in alternativa la data di deposizione.

Si chiedono altresì uova in brick (albume e tuorlo).

- Farine

Farina bianca 00: ottenuta dalla macinazione di solo grano tenero.

Farina per polenta gialla istantanea: ottenuta mediante macinazione di buona qualità.

Farina di fecola senza glutine.

Preparato per pure': Il preparato per pure' dovrà: essere composto esclusivamente con fiocchi di patate; dovrà essere consegnato essiccato e in perfetto stato di conservazione; dovrà avere colore giallo omogeneo, odore e sapori gradevoli; dovrà essere privo di farine estranee e coloranti; dovrà essere immune da parassiti, animali e/o vegetali e da qualsiasi tipo di impurità che ne rendano



PIO OSPIZIO S. MICHELE

Via Sterzi n° 139
37054 Nogara (VR)
Tel. 0442 88076 - fax 0442 88311
p.i. 00553710237 – c.f. 80009870231

sgradevole l'aspetto; una volta preparato mediante aggiunta di latte ed acqua, dovrà risultare saporito e soffice, senza grumi;

Farina di mandorle pelate;

Farina di castagne.

- Preparati per brodo

Preparato per brodo granulare di carne: Il preparato per brodo granulare dovrà avere nella composizione l'estratto di carne bovina e altri ingredienti (estratto lievito verdure, aromi ecc.) in giusta proporzione, senza glutammato e allergeni e con i requisiti richiesti dalle leggi in materia sulla vendita degli estratti alimentari. Dovranno essere osservati le norme di carattere igienico e sull'etichettatura.

Preparato per brodo granulare vegetale: dovrà essere biologico, senza glutammato e senza lattosio.

- Drogheria

Origano in foglie; noce moscata; zafferano; pepe nero macinato; aroma per dolce al rum; aroma per dolce alla mandorla; bicarbonato di sodio; lievito in busta; olio staccante alimentare; salvia liofilizzata; cannella in polvere; aglio in polvere.

- Condimenti

Olio extra vergine di oliva: di I^a qualità e origine italiana non dovrà rilevare odori di rancido, di fumo, di muffa dovrà essere limpido, e deve possedere sapore, odore, gradevoli ed inconfondibili dell'olio extra vergine di oliva.

Olio di arachide: deve presentarsi fluido, limpido, colore giallo chiaro, trasparente, senza sedimento privo di odori anormali e sgradevoli e deve avere un grado di acidità inferiore all'1%.

Olio di semi vari.

Olio di girasole.

Sale grosso iodato.

Sale fino iodato.

Zucchero semolato: le confezioni devono essere integre, il prodotto non deve contenere impurità.

Le confezioni devono riportare denominazione, peso netto, nome ed indirizzo del fabbricante o del rivenditore stabiliti all'interno della CEE, la sede dello stabilimento produttore. Per semolato si intende il prodotto a media granulosità. La fornitura dovrà avvenire con confezioni da 1 kg.

Succo di limone 100% per condimenti.

- Pomodoro (passata/polpa)

Dovrà essere di produzione italiana: prodotta in stabilimenti italiani da materia prima coltivata in Italia. Il prodotto deve essere conforme a quanto disposto dal Reg. CE 834/2007, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni. Deve essere priva di odori e sapori estranei; di larve e di alterazioni di natura parassitaria. Il prodotto fornito dovrà essere di produzione della corrente annata. Il prodotto deve essere ottenuto solo dalla spremitura di pomodori freschi, sani, integri e maturi, senza aggiunta di acqua, di additivi aromatizzanti artificiali, di sostanze conservanti



PIO OSPIZIO S. MICHELE

Via Sterzi n° 139
37054 Nogara (VR)
Tel. 0442 88076 - fax 0442 88311
p.i. 00553710237 – c.f. 80009870231

e coloranti. Ogni contenitore deve riportare nell'imballaggio le seguenti indicazioni: denominazione e tipo di prodotto, peso netto, nome della ditta produttrice e confezionatrice, termine minimo di conservazione, luogo di produzione

- Latte intero UHT a lunga conservazione

Deve aver subito un trattamento termico di pastorizzazione. La denominazione deve figurare sul contenitore in cui deve essere riportata la data di scadenza con la dicitura "Da consumarsi preferibilmente entro". Deve essere fornito in confezioni da 1LT.

- Bevande per colazioni

Orzo solubile; the filtri nero.

- Budini, cioccolato e preparati per dolci

Preparato per budino al cioccolato; preparato per budino alla vaniglia; preparato per pan di spagna; preparato in polvere per la realizzazione di crema pasticcera e crema chantilly; preparato per pannacotta; budino di riso biologico al cacao UHT senza glutine, senza lattosio, biologico.; Crema spalmabile alla nocciola.

- Confettura extra di frutta/miele

Confettura extra vari gusti con minimo 45% di frutta senza zuccheri aggiunti.
Miele millefiori.

- Biscotti/dolciumi/fette biscottate

Frollini di forma rotonda per colazioni con farina di frumento, di colore dorato; biscotti tipo "novellino" senza zucchero; amaretti; dolce tronco cacao; crostata all'albicocca; crostata alla ciliegia; caramelle gelee; fette biscottate integrali: dovranno riportare tutte le indicazioni previste dalla norma vigente in tema di etichettatura. I grassi impiegati devono essere grassi vegetali non idrogenati. Non devono essere presenti coloranti artificiali.

- Acqua, succhi e bibite

Bibita al gusto "cola";

aranciata gassata;

sciropi per granite di vari gusti;

acqua minerale naturale: l'acqua minerale naturale dovrà essere del tipo "acqua minerale naturale" non addizionata di anidride carbonica, oligominerale, molto leggera e diluibile, con basso residuo fisso e basso contenuto di sali, con contenuto di minerale tra 50 e 500 mg. per litro. Le acque minerali naturali devono attenersi alle seguenti norme: • D.Lgs. 8 ottobre 2011, n° 176, art. 12 per l'etichettatura; • Direttiva 2009/54/CE del 18 giugno 2009 per i criteri di valutazione delle caratteristiche chimiche e chimico fisiche delle acque minerali naturali; • D.Lgs. 8 ottobre 2011, n° 176, art. 9 per la valutazione delle caratteristiche microbiologiche delle acque minerali naturali; • Reg. CE n. 1935/2004, art. 11 della L. 283/1962, Reg. UE n. 10/2011 e DM 21/3/73 e successivi



PIO OSPIZIO S. MICHELE

Via Sterzi n° 139
37054 Nogara (VR)
Tel. 0442 88076 - fax 0442 88311
p.i. 00553710237 – c.f. 80009870231

aggiornamenti e integrazioni per gli imballaggi e i contenitori. L'acqua deve essere contenuta in bottiglie in PET da lt. 0,5, in confezioni da 24 bottiglie, e in bottiglie da 1,5 Lt in confezioni da 6 bottiglie;

acqua frizzante: con le caratteristiche di cui sopra, in bottiglie PET da lt. 0,5 e confezioni da 24 bottiglie;

Succhi di frutta di vari gusti: dovranno essere senza zuccheri aggiunti, filtrati e senza polpa. Forniti in confezioni da 1 litro. Sottoposte a trattamento termico UHT e confezionato in condizioni asettiche Tetra Pack da 1 Litro.

- Vino

Vino TAI IGT (bianco);

Vino Merlot IGT (rosso).

- Creme e salse

Creme per la preparazione di paste e risotti di vari gusti.

Maionese classica, in confezioni di massimo 1 kg.

- Latticini e simili

Panna da cucina;

Panna vegetale da montare già zuccherata;

Provolone bianco dolce;

Mascarpone;

Burro: deve essere prodotto con pura crema freschissima ricavata esclusivamente dal latte di vacca pastorizzato di I^ qualità, di colore bianco leggermente paglierino, di odore e sapore caratteristico delicato e gradevole. Non deve presentare in superficie o in sezione agglomerati o gocce di siero. La composizione dovrà essere la seguente: contenuto in acqua non superiore al 16% e contenuto in grasso non inferiore all'80%;

Ricotta: non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale; deve essere fornita in confezioni da 1,5 Kg. Le confezioni devono riportare dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto: ricotta vaccina. Percentuale in grasso 10-15%.

Formaggi confezionati monoporzione: i formaggi devono essere di I^ qualità, devono avere i requisiti merceologici ed organolettici tipici del singolo prodotto forniti in monoporzioni da 100 gr.;

Formaggio Emmentaler;

Formaggio Grana Padano;

Formaggio Grana Padano grattugiato in busta;

Formaggio tipo "philadelphia";

Formaggio Asiago DOP;

Formaggio Asiago DOP fresco;

Formaggio stracchino: ottenuto da latte vaccino intero, pasta molle, cremosa. Grasso su sostanza secca non inferiore del 45%. In confezioni da 500 gr. di sapore dolce e burroso con un contenuto in grasso non inferiore al 50%. Alla consegna la scadenza dovrà essere non inferiore a 10 gg.;



PIO OSPIZIO S. MICHELE

Via Sterzi n° 139
37054 Nogara (VR)
Tel. 0442 88076 - fax 0442 88311
p.i. 00553710237 – c.f. 80009870231

Caciotta fresca;
Formaggio maasdammer;
Formaggio gorgonzola DOP;
Formaggio gorgonzola dolce DOP;
Formaggio primo sale;
Formaggio spalmabile;
Feta greca DOP;
Formaggio dolcetto;
Formaggio pecorino fresco di tipo canestrato, stagionatura minima di 15 giorni;
Yogurt: alla frutta e bianco. Dovrà essere prodotto con latte vaccino fresco addizionato a fermenti lattici vivi. Deve essere contenuto in appositi contenitori a perdere monoporzione secondo le norme di legge. Non deve contenere coloranti artificiali né sostanze conservanti. Lo yogurt alla frutta non dovrà avere pezzi di frutta ma dovrà risultare omogeneo. Può essere addizionato di sostanze aromatiche naturali, di preparazione a base di frutta, marmellate, succhi e polpa di frutta nella percentuale non superiore al 30%. La scadenza all'arrivo dovrà essere di almeno 24 giorni posticipata

- Prodotti vegetali in scatola al naturale, sott'olio, sott'aceto

I prodotti in scatola devono essere di produzione di annata e di ottima qualità, confezionati in vetro con chiusura ermetica. La lavorazione e la conservazione dovranno essere effettuate a regola d'arte, secondo le norme legislative vigenti sull'igiene delle conserve alimentari (L. n° 96/69 e DPR n° 327/80). I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di difetti dovuti a malattie il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni. L'etichettatura dovrà essere conforme alla normativa vigente. Ogni contenitore deve riportare le seguenti indicazioni: - denominazione e tipo di prodotto - peso sgocciolato - peso netto - nome della ditta produttrice - nome della ditta confezionatrice - luogo di produzione - data di scadenza. - Ingredienti impiegati. Si richiedono i seguenti prodotti: fagioli borlotti; fagioli bianchi; asparagi bianchi; cipolle borettane agrodolci; funghi trifolati; funghi champignons trifolati; macedonia di legumi; antipasto all'italiana; olive verdi denocciolate; peperoni a strisce; prontoriso all'olio; cipolline perline.

- Frutta conservata

Comprende frutta sciroppata, prugne e albicocche secche, uvetta sultanina, purea di mele, purea di pere, macedonia di frutta, che dovranno essere prive di nocciolo. La purea di mele e pere dovrà essere priva di zucchero aggiunto.

- Specialità ittiche

Si richiedono i seguenti prodotti:

-Tonno/sgombro sott'olio: deve essere di I^ scelta, a tranci interi (art. 3 Regolamento n.1536/1992/CE). Inscatolato in pezzi regolari proporzionali alla grandezza della scatola i fasci muscolari devono essere concentrici, uniformi nella sezione e ben aderenti tra loro; non devono essere presenti briciole in quantitativi superiori al 18%. Devono essere esclusi tutti i prodotti



PIO OSPIZIO S. MICHELE

Via Sterzi n° 139
37054 Nogara (VR)
Tel. 0442 88076 - fax 0442 88311
p.i. 00553710237 – c.f. 80009870231

ottenuti dalla lavorazione degli scarti del tonno/sgombro, nonché quelli provenienti dalle parti grasse ventrali commercializzati come ventresca. All'atto dell'apertura della scatola il tonno/sgombro deve risultare totalmente immerso nell'olio, non deve emanare odore sgradevole, tolto dalla scatola, privato dell'olio dovrà conservare anche un'ora dopo il suo normale colore, senza viraggi di colore. Non devono essere presenti conservanti. IL prodotto deve provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE oppure extracomunitari riconosciuti dalla CEE. Nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalla normativa vigente. (art. 3 Regolamento n.1536/1992/CE con particolare riguardo ai controlli riguardanti l'efficacia di trattamenti di sterilizzazione. L'etichettatura dovrà essere conforme alla normativa vigente. Saranno respinte all'origine le scatole che presentano anche in misura modesta, bombature di qualsiasi natura, ammaccature più o meno marcate o tracce di ruggine. Il prodotto finito deve provenire dalla lavorazione di pesci appartenenti alle sole specie di cui è consentito dalla normativa vigente l'inscatolamento con la denominazione di "tonno" o "sgombro" (regolamento n. 1536/1992/CE). Ogni contenitore deve riportare le seguenti indicazioni: denominazione e tipo di prodotto; peso sgocciolato; peso netto; nome della ditta produttrice; nome della ditta confezionatrice; luogo di produzione; data di scadenza; ingredienti impiegati.

- Salmone affumicato;
- Alici in filetto sott'olio di semi.