

AMES S.P.A.

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

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

ALLEGATO "A"

DESCRIZIONE DEI LOTTI

CONDIZIONI GENERALI

PREMESSA

AMES SpA, in attuazione delle normative vigenti, promuove e privilegia l'impiego nella ristorazione scolastica di prodotti da agricoltura biologica, DOP, IGP, , a lotta integrata, filiera corta e prodotti del commercio equosolidale. Nel presente allegato vengono indicati i prodotti che devono appartenere alle categorie sopradescritte, se reperibili. La reperibilità deve essere valutata rispetto alla disponibilità sul mercato, alle quantità necessarie e alla produzione, ma anche alla provenienza; non deve comportare un allungamento delle filiere e delle distanze tra produzione e consumo. In ogni caso, per tutte le tipologie di derrate, tenuto conto degli indirizzi normativi in materia di contenimento dell'impatto ambientale, deve essere incentivata la provenienza da filiera corta o da produzione/filiera nazionale. *Qualora i prodotti offerti in sede di gara non fossero reperibili sul mercato a causa di fattori esterni all'azienda, l'Impresa Appaltatrice (in seguito I. A.) dovrà comunicarlo tempestivamente tramite nota scritta, allegando l'attestazione del fornitore abituale di tali prodotti, relativa alle cause della non disponibilità. Il prodotto che andrà in sostituzione va concordato preventivamente.*

Per tutte le derrate alimentari sono esclusi i prodotti di provenienza extracomunitaria ad eccezione di alcuni prodotti di cui è dimostrabile che non può essere prevista una produzione adeguata in territorio comunitario (es. banane), dovranno in tal caso essere biologici, se reperibili.

Per tutte le produzioni alimentari l'I.A. deve garantire e documentare la rintracciabilità della filiera ai sensi del Regolamento CE n. 178 del 28 gennaio 2002 e successive modifiche e integrazioni, nonché osservare la corretta etichettatura degli imballaggi nel rispetto del D. Lgs. n. 109 del 27 gennaio 1992 e del Reg. CE 1169/11 e successive modifiche e integrazioni.

Gli imballaggi devono essere conformi a quanto prescrive la normativa di riferimento, mantenendo costante attenzione su di essa, sulle linee guida esplicative, sugli aggiornamenti attuativi a garanzia della sicurezza dell'alimento, sotto il profilo igienico sanitario e in riferimento a problematiche emergenti attinenti a potenziali contaminanti rilasciati dalle confezioni/imballi, e nell'ottica della tutela dell'ambiente. I prodotti consegnati devono essere privi di corpi estranei, muffe, sudiciume, parassiti, difetti merceologici, odori, sapori, consistenza o colorazioni anomale. Si chiede di trovare soluzioni a basso impatto ambientale.

Non tutti gli alimenti inseriti nel presente allegato sono utilizzati per il servizio oggetto dell'appalto e AMES SpA si riserva di poter richiedere all'I.A. l'impiego di ulteriori alimenti non inseriti, che si renderanno necessari nelle preparazioni culinarie previste dal menu, previa indicazione delle loro caratteristiche merceologiche. AMES SpA si riserva di chiedere la sostituzione di un prodotto accreditato, laddove si riscontra una mancata gradibilità, concordando con l'Azienda le soluzioni più congrue.

Alcune tipologie di derrate devono obbligatoriamente appartenere alla categoria di prodotti biologici, alcuni dei quali possono essere alternativamente appartenenti ad esempio alle categorie DOP, IGP, con certificazione SQNPI, SQNZ, ecc, fermo restando il principio generale della reperibilità dei prodotti biologici che nel tempo può subire variazioni ma che deve essere gestita nell'ottica del miglioramento della qualità.

REQUISITI QUALITATIVI

- Tutti i prodotti devono essere conformi alle relative normative vigenti in materia, compresa quella regolamentare (comunitaria, nazionale, regionale, provinciale e comunale);
- Le derrate alimentari del presente allegato dovranno derivare da processi di produzione a ridotto impatto ambientale come previsto dal PANGPP (Piano d'Azione Nazionale sul *Green Public Procurement*);
- Ogni prodotto deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine. I valori devono essere conformi al Reg. CE 2073/05 e s.m.i.;
- E' vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM);
- E' vietato l'utilizzo di prodotti che contengono olio di palma e glutammato monosodico;
- Il confezionamento deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- La confezione e gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio;
- Per tutti i prodotti confezionati la shelf life residua alla consegna deve essere non inferiore al 70%, salvo eccezioni prescritte nelle caratteristiche dei prodotti. La vita residua del prodotto viene calcolata in base alla data di produzione, la data di scadenza/termine minimo di conservazione e la data di consegna.

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

“Denominazione d'origine”, è il nome che identifica un prodotto:

- originario di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese;
- la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico, inclusi i fattori naturali e umani, e
- le cui fasi di produzione (produzione, trasformazione o elaborazione) si svolgono nella zona geografica delimitata (Reg. CE n. 1151/2012).

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

“Indicazione geografica”, è il nome che identifica un prodotto:

- originario di un determinato luogo, regione o paese;
- alla cui origine geografica sono essenzialmente attribuibili una data qualità; la reputazione o altre caratteristiche;
- la cui produzione si svolge per almeno una delle sue fasi nella zona geografica delimitata. (Reg. CE n. 1151/2012).

SPECIALITÀ TRADIZIONALE GARANTITA (STG)

Specialità tradizionale garantita (STG) è un marchio di origine introdotto dall'Unione Europea per la tutela delle produzioni caratterizzate da composizioni o metodi di produzione tradizionali.

Le preparazioni STG devono soddisfare i requisiti previsti dai rispettivi disciplinari di produzione.

La denominazione si rivolge a prodotti agricoli e alimentari che possiedono una specificità legata alla metodologia di produzione o alla composizione collegata alla tradizione di una zona, anche se non prodotti necessariamente solo nella medesima zona (Reg. CE n. 1151/2012)

PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI

Prodotti agroalimentari tradizionali, sono “quelli le cui procedure delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo” e sono presenti all'interno dell'“elenco Nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali” pubblicato annualmente a cura del Ministero per le Politiche Agricole.

PRODOTTI PROVENIENTI DA TERRENI CONFISCATI ALLA CRIMINALITÀ

Prodotti provenienti da terreni confiscati alla criminalità, grazie alla legge di iniziativa popolare 109/96.

PRODOTTI DELL'AGRICOLTURA SOCIALE

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

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

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

Tra questi prodotti si elencano a titolo esemplificativo:

- Prodotti da aziende che integrano la disabilità (Legge 12 marzo 1999, n. 68 - Norme per il diritto al lavoro dei disabili).
- Prodotti da aziende che integrano il lavoro dei detenuti (Legge 22 giugno 2000 n. 193 - Norme per favorire l'attività lavorativa dei detenuti).

PRODOTTI DEL MERCATO EQUO E SOLIDALE

Il Commercio Equo e Solidale è un approccio alternativo al commercio convenzionale; esso promuove giustizia sociale ed economica, sviluppo sostenibile, rispetto per le persone e per l'ambiente attraverso il commercio, la crescita della consapevolezza dei consumatori, l'educazione, l'informazione e l'azione politica.

Il Commercio Equo e Solidale è una relazione paritaria fra tutti i soggetti coinvolti nella catena di commercializzazione, dai produttori ai consumatori.

Gli obiettivi del Commercio Equo e Solidale, secondo la "Carta Italiana dei Criteri del Commercio Equo e Solidale", sono:

1. Promuovere migliori condizioni di vita nei Paesi economicamente meno sviluppati rimuovendo gli svantaggi sofferti dai produttori per facilitarne l'accesso al mercato.
2. Tramite la vendita di prodotti, divulgare informazioni sui meccanismi economici di sfruttamento, favorendo e stimolando nei consumatori la crescita di un atteggiamento alternativo al modello economico dominante e la ricerca di nuovi modelli di sviluppo.
3. Organizzare rapporti commerciali e di lavoro senza fini di lucro e nel rispetto e valorizzazione delle persone.
4. Promuovere i diritti umani, in particolare dei gruppi e delle categorie svantaggiate.
5. Mirare alla creazione di opportunità di lavoro a condizioni giuste tanto nei Paesi economicamente svantaggiati come in quelli economicamente sviluppati.
6. Favorire l'incontro fra consumatori critici e produttori dei Paesi economicamente meno sviluppati.
7. Sostenere l'autosviluppo economico e sociale.
8. Stimolare le istituzioni nazionali ed internazionali a compiere scelte economiche e commerciali a difesa dei piccoli produttori, della stabilità economica e della tutela ambientale.
9. Promuovere un uso equo e sostenibile delle risorse ambientali.

Individuazione dei prodotti del Commercio Equo e Solidale:

1. Si considerano prodotti del commercio equo e solidale quelli importati e distribuiti da organismi iscritti alle Associazioni AGICES e/o WFTO/IFAT, secondo gli standards dalle stesse adottati in conformità alle caratteristiche della filiera integrale del Commercio Equo e Solidale.
2. Sono altresì prodotti del commercio equo e solidale quelli realizzati nella filiera di prodotto quando siano certificati in base ai criteri individuati dalle organizzazioni esterne di certificazione del Fair Trade, come quelle associate in FLO.

PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

In base ai Regolamenti Reg. CE 834/2007, Reg CE 889/2008, Reg. 271/2010, al D.L.vo 220/95 ss.mm.ii. e successivi provvedimenti attuativi, si intende per prodotto biologico un prodotto ottenuto mediante particolari metodi di produzione a livello delle aziende agricole, i quali implicano soprattutto restrizioni importanti per quanto concerne l'utilizzo di fertilizzanti o antiparassitari.

La produzione biologica si basa sui seguenti principi:

- processi biologici fondati su sistemi ecologici che impiegano risorse naturali interne ai sistemi stessi con metodi che utilizzano organismi viventi e metodi di produzione meccanici, praticano la coltura di vegetali e la produzione animale legate alla terra o l'acquacoltura che rispettano il principio dello sfruttamento sostenibile della pesca ed escludono l'uso di OGM;
- limitazione dell'uso di fattori di produzione esterni a fattori di produzione provenienti da produzione biologica, sostanze naturali o derivate da sostanze naturali, concimi minerali a bassa solubilità;
- la rigorosa limitazione dell'uso di fattori di produzione ottenuti per sintesi chimica.

Tali normative si riferiscono a :

- prodotti agricoli vivi o non trasformati;
- prodotti agricoli trasformati destinati ad essere utilizzati come alimenti;
- mangimi;
- materiale di propagazione vegetativa e sementi per la coltivazione.

I prodotti **BIOLOGICI** devono riportare in etichetta le seguenti indicazioni:

- a) indicazioni che suggeriscano all'acquirente che il prodotto o i suoi ingredienti sono stati ottenuti conformemente alle norme di produzione biologica: in italiano **BIOLOGICO**, ma anche abbreviazioni quali: **BIO**, **ECO**;
- b) indicazione che il prodotto è stato ottenuto od importato da un operatore assoggettato alle misure di controllo;
- c) menzione del nome e/o del numero di codice dell'autorità o dell'organismo di controllo cui il produttore è assoggettato;
- d) logo comunitario e indicazione del luogo in cui sono state coltivate le materie prime agricole di cui il prodotto è composto, «Agricoltura UE», «Agricoltura non UE», «Agricoltura UE/non UE» (obbligatorio dal 1/7/2010).

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

PRODOTTI DA SISTEMI DI PRODUZIONE INTEGRATA

Si intende per prodotto da sistemi di produzione integrata un prodotto con sistema di coltivazione agricola che contribuisce a produrre alimenti di alta qualità attraverso l'uso di risorse naturali e di meccanismi regolatori per sostituire (diminuire) l'utilizzo di contaminanti (inquinanti) e per assicurare una produzione agricola sostenibile.

Il sistema di produzione integrata è un compromesso tra l'agricoltura convenzionale e quella biologica, e prevede lo sfruttamento di risorse naturali solo qualora siano in grado di surrogare i mezzi tecnici adottati in agricoltura convenzionale e il ricorso a questi ultimi solo quando necessari per ottimizzare il compromesso fra esigenze ambientali, sanitarie ed economiche.

A parità di condizioni, la scelta ricade prioritariamente su tecniche di impatto minore e, in ogni modo, esclude sempre quelle di impatto elevato.

Il "Sistema di qualità nazionale di produzione integrata" (SQNPI) e Sistema di qualità nazionale zootecnica (SQNZ) sono disciplinati dalla legge n.4 del 3 febbraio 2011, "Disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti alimentari" ss.mm.ii..

Sono due marchi finalizzati a garantire una qualità del prodotto finale significativamente superiore alle norme commerciali correnti in termini di sanità pubblica, salute delle piante e degli animali, benessere degli animali o tutela dell'ambiente. Il Sistema assicura che le attività agricole e zootecniche siano esercitate in conformità a norme tecniche di produzione integrata. Si definiscono quindi «produzione integrata e zootecnia» i sistemi di produzione agroalimentare e allevamento che utilizzano tutti i mezzi produttivi e di difesa delle produzioni agricole dalle avversità, volti a ridurre al minimo l'uso delle sostanze chimiche di sintesi e a razionalizzare la fertilizzazione, nel rispetto dei principi ecologici, economici e tossicologici.

PRODOTTI LOCALI

Prodotti (compresi gli ingredienti principali e caratterizzanti) commercializzati e venduti in un ambito territoriale all'interno dei 100 km dal luogo di produzione alla sede della Stazione Appaltante.

ACQUACOLTURA BIOLOGICA

In base a quanto previsto dal Reg. CE 834/2007 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Reg. 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali dell'acquacoltura biologica).

PESCA SOSTENIBILE

Prodotti che rispettano i criteri di certificazione MSC – Marine Stewardship Council, Friend of the Sea o equivalenti.

LOTTO 1

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

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

POLLO BIOLOGICO FRESCO REFRIGERATO

Requisiti qualitativi:

- devono appartenere alla classe A;
- devono provenire da allevamenti nazionali e da stabilimenti riconosciuti C.E.;
- 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 anomali;
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi; è ammesso un numero limitato di piccole penne, spuntoni o filopiume sulle cosce o in corrispondenza del petto, cosce, codriolo, delle articolazioni delle zampe e sulla punta delle ali.

Tipologie richieste:

- *Coscia, coscetta, sovracoscia o fuso:*
 - Coscia: femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre;
 - Coscetta: coscia con unita parte del dorso, non superiore al 25% del peso complessivo;
 - Sovracoscia: femore, unitamente alla muscolatura che lo ricopre;
 - Fuso: tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre
- devono essere ben conformate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata;
- devono essere prive di zampe, sezionate pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica;
- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue; le ossa non devono presentare fratture;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti.
- *Petto:*
 - il prodotto deve essere: **intero, a fettina, bocconcini**;
 - devono essere ben conformati, presentare una muscolatura ben sviluppata, con assenza di forcilla, sterno, cartilagini e pelle;
 - il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti.
- *Macinato:*
 - deve possedere buone caratteristiche microbiologiche;
 - non essere trattato con conservanti o sostanze atte a mantenere il colore;
 - non deve contenere frammenti ossei;
 - deve essere composto almeno per il 65 – 70 % da carni di petto di pollo
 - non è ammessa la presenza di visceri.

Confezionamento:

- *Coscia, coscetta, sovracoscia o fuso:* confezionamento sottovuoto o in atmosfera modificata.
 - *Petto e macinato:* confezionamento sottovuoto o in atmosfera modificata.
- Il peso medio delle confezioni va concordato anticipatamente con AMES SpA.

POLLO BIOLOGICO SURGELATO

Requisiti qualitativi:

- devono appartenere alla classe A;
- devono provenire da allevamenti nazionali e da stabilimenti riconosciuti C.E.;
- 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 anomali;
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi.

Tipologie richieste:

- Fettina di petto di pollo: 100 gr.

Confezionamento:

- confezioni da 500 – 1000 gr.. Ogni fettina dovrà essere interfogliata all'interno della confezione.

UOVA BIOLOGICHE FRESCHE

Requisiti qualitativi:

- uova fresche di gallina di produzione nazionale;
- categoria qualitativa: A;
- categoria di peso: L - grandi (> 63 g);
- guscio e cuticola: normali, intatti; privi esternamente di piume, tracce di sangue o di feci;
- camera d'aria: altezza non superiore a 6 mm, immobile;
- albume: chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- tuorlo: visibile alla speratura solamente come ombatura, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- germe: sviluppo impercettibile;
- esente da odori anomali;
- pH albume: 9 – 9,7 +/-3%;
- pH tuorlo: 5,8 -6,2 +/-3%.

Confezionamento:

- in confezioni di cartone o materiale plastico per alimenti.

CONSEGNE

Le consegne saranno franco destino nei giorni e negli orari stabiliti da AMES SpA, indicativamente due volte alla settimana, dalle 7:15 alle 10:30.

Il personale delle varie cucine comunicherà, la settimana prima della consegna, i tipi e le quantità di cui necessita.

LOTTO 2

CARNE BOVINA BIOLOGICA

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

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

- per il manzo: macinato.
- per il vitellone: spezzatino.

Solo su specifica disposizione dell'ufficio preposto di Ames SpA può essere richiesta la fornitura di macinato di manzo/vitellone surgelato.

BOVINO ADULTO FRESCO REFRIGERATO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve provenire da carcasse appartenenti a:
 - categoria A o E (bovini maschi non castrati di età inferiore ai 2 anni o femmine che non hanno figliato);
 - classe di conformazione: U;
 - classe di ingrassamento: 2;
- deve provenire da allevamenti nazionali e da stabilimenti riconosciuti C.E.;
- deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta.

Tipologie richieste:

- deve essere garantita la fornitura dei tagli richiesti nelle altre specifiche tecniche;
- tagli indicativamente richiesti: fesone da spalla, fesa, sottospalla, sottofesa, scamone, noce, magatello.
- *Macinato:*
 - deve possedere buone caratteristiche microbiologiche;
 - non essere trattato con conservanti o sostanze atte a mantenere il colore;
 - non deve contenere frammenti ossei;
 - non deve essere composto da più del 7% di grasso
 - non è ammessa la presenza di visceri.

Confezionamento:

- confezioni da 1 kg. sottovuoto.

VITELLONE FRESCO REFRIGERATO

Requisiti qualitativi:

- animali tra 8 e 12 mesi;
- deve provenire da carcasse appartenenti a:
 - categoria Z;
 - classe di conformazione: R;
 - classe di ingrassamento: 2 o 3;
- deve provenire da allevamenti nazionali e da stabilimenti riconosciuti C.E.;
- deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta.

Tipologie richieste:

- deve essere garantita la fornitura dei tagli richiesti nelle altre specifiche tecniche;
- Spezzatino: (lombo, sottospalla, fesa, sottofesa, reale, fiocco di punta, geretto, scamone, noce).

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto.

CONSEGNE

Le consegne saranno franco destino nei giorni e negli orari stabiliti da AMES SpA, indicativamente due volte alla settimana, dalle 7:15 alle 10:30.

Il personale delle varie cucine comunicherà, la settimana prima della consegna, i tipi e le quantità di cui necessita.

LOTTO 3

PRODOTTI SURGELATI BIOLOGICI

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

PRODOTTI ORTICOLI SURGELATI

Requisiti qualitativi:

- l'uso di verdure surgelate è consentito per ragioni di opportunità o qualora non siano reperibili sul mercato le verdure fresche corrispondenti;
- devono essere accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non devono presentare fisiopatie, scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito, attacchi fungini, o attacchi di insetti, né malformazioni;
- privi di corpi estranei, insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza eccessiva formazione di ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza del prodotto scongelato non deve essere legnosa, né apparire spappolato;
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- calo peso: < 20% +/-3%.

Tipologie richieste:

- fagiolini finissimi "senza fili";
- piselli fini e finissimi;
- spinaci e erbe in foglia (bieta);
- zucchine;
- misto legumi e ortaggi per minestrone: la composizione merceologica deve essere di minimo n° 10 varietà tra legumi e verdure, indicativamente la seguente: patate, carote, pomodori, fagiolini, borlotti, zucchine, piselli, porri, sedano cavolfiori, verza, prezzemolo, basilico. E' richiesta dichiarazione dell'assenza di fave;
- minestrone: la composizione merceologica deve essere di minimo n° 10 varietà di verdure, indicativamente la seguente: patate, carote, zucchine, pomodori, porri, sedano, cavolfiori, verza, prezzemolo, basilico. E' richiesta dichiarazione dell'assenza di fave;
- eventuali altri prodotti dovranno essere concordati con Ames SpA.

Confezionamento:

- deve garantire una protezione adeguata del prodotto;
- dovranno essere da 1,5 kg. a 5 kg..

CONSEGNE

Le consegne saranno franco destino nei giorni e negli orari stabiliti da AMES SpA, indicativamente una volta alla settimana, dalle 7:15 alle 10:30.

Il personale delle varie cucine comunicherà, la settimana prima della consegna, i tipi e le quantità di cui necessita.

LOTTO 4

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI BIOLOGICI

Il presente capitolato ha per oggetto la fornitura di prodotti ortofrutticoli biologici di stagione, non devono essere utilizzate primizie o produzioni tardive; si fa riferimento al calendario adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali e al calendario della Regione Veneto.

Dovranno essere utilizzati prodotti nazionali (coltivati, confezionati e distribuiti) e/o da filiera corta ad eccezione di alcuni prodotti di cui è dimostrabile che non può esserne prevista una produzione adeguata in territorio nazionale, in tal caso, previo accordo con l'ufficio preposto di Ames SpA, dovranno essere forniti prodotti certificati nell'ambito del SQNPI o equivalenti.

CALENDARIO DEI PRODOTTI FRUTTICOLI FRESCHI

Disponibili con regolarità nel corso dell'anno: banane, limoni, mele, pere

GENNAIO

Arance, clementine, kiwi, mandarancio, mandarini

FEBBRAIO

Arance, clementine, kiwi, mandarancio, mandarini

MARZO

Arance, kiwi

APRILE

Arance, kiwi

MAGGIO

È ammessa altra frutta

Kiwi

GIUGNO

Albicocche, anguria, meloni, nettarine, pesche, susine

LUGLIO

Albicocche, anguria, meloni, nettarine, susine, pesche, prugne

AGOSTO

Albicocche, anguria, meloni, nettarine, pesche, prugne, susine, uva

SETTEMBRE

Anguria, Mapo, meloni, nettarine, pesche, prugne, susine, uva

OTTOBRE

Kiwi, uva

NOVEMBRE

Arance, clementine, kiwi, mapo, mandarini

DICEMBRE

Arance, clementine, mapo

CALENDARIO DEI PRODOTTI ORTICOLI FRESCHI

Disponibili con regolarità nel corso dell'anno: aromi, bietole o biete erbette, carote, cicoria o catalogna, cipolle, lattughe, patate, sedano, spinaci

GENNAIO

Broccoli, cavolfiori, cavolini di bruxelles, cavolo nero, cavolo cappuccio, coste, finocchi, porri, radicchio, rape, verze, zucca.

FEBBRAIO

Broccoli, cavolfiori, cavolini di bruxelles, cavolo nero, cavolo cappuccio, coste, finocchi, porri, radicchio, rape, spinaci, verze, zucca.

MARZO

Asparagi, broccoli, cavolfiori, cavolo nero, cavolo cappuccio, coste, finocchi, piselli, porri, radicchio, ravanelli, verze.

APRILE

Asparagi, cavolfiori, cavolo nero, cavolo cappuccio, , fave, finocchi, patate novelle, piselli, porri, ravanelli, verze, zucchine.

MAGGIO

Asparagi, coste, fagiolini, fave, finocchi, patate novelle, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, verze.

GIUGNO

Asparagi, cavolfiori, cetrioli, coste, fagiolini, finocchi, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, zucchine.

LUGLIO

Cetrioli, coste, fagiolini, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, zucca, zucchine.

AGOSTO

Cetrioli, coste, fagiolini, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, zucchine, zucca.

SETTEMBRE

Broccoli, cavolfiori, cavoli, cetrioli, coste, fagiolini, finocchi, melanzane, peperoni, pomodori, ravanelli, verze, zucca,

OTTOBRE

Broccoli, cavolfiori, cavoli, cavolini di bruxelles, cetrioli, coste, fagiolini, finocchi, melanzane, peperoni, pomodori, porri, radicchio, rape, verze, zucca.

NOVEMBRE

Broccoli, cavolfiori, cavolini di bruxelles, coste, fagiolini, finocchi, porri, ravanelli, verze, zucca.

DICEMBRE

Broccoli, catalogna, cavolfiori, cavolini di bruxelles, coste, finocchi, porri, rape, zucca.

FRUTTA FRESCA

Requisiti qualitativi:

- mele, agrumi, kiwi, pesche e nettarine, pere, uva da tavola devono essere appartenenti alla I categoria. Altra frutta può appartenere alla II categoria, solo nel caso non sia disponibile la I;
- intera, di buona qualità, deve essere stata raccolta con cura;
- sana, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulita, praticamente priva di sostanze estranee visibili;
- esente da danni da gelo o basse temperature;
- priva di umidità esterna anomala;
- esente da odori e/o sapori estranei;
- deve presentare un adeguato grado di sviluppo e maturazione (adatti al consumo nello spazio di 2-3 giorni);
- nello stesso collo avere una certa uniformità per quanto riguarda il peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi non uniformi inferiore al 10%. Se sfusi, presentare una differenza di calibro, tra il pezzo più grosso e quello più piccolo, inferiore al 20%;
- può presentare lievi difetti di forma, di colorazione, dell'epidermide, cicatrizzazioni, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto, secondo le norme corrispondenti;
- non dovranno essere forniti prodotti sottoposti a maturazione artificiale o che abbiano subito trattamenti tecnici per favorire la colorazione e la consistenza del vegetale;
- una volta al mese devono essere fornite banane provenienti dal mercato Equo e Solidale.

Tipologie richieste:

- Agrumi: arance, mandarini, clementine, limoni, mapi;
- Altra frutta: uva da tavola, albicocche, pesche e nettarine, prugne e susine, mele, pere, banane, cocomeri, meloni, kiwi (Actinidia).

Confezionamento:

- sacchetti biodegradabili o di carta riposti in cassette se di plastica e legno da rendere o contenitori di cartone con disposizione tale da garantire una protezione adeguata del prodotto.

PRODOTTI ORTICOLI FRESCI

Requisiti qualitativi:

- lattughe, indivie ricce e scarole, peperoni dolci e pomodori devono essere appartenenti alla I categoria. Altri ortaggi possono appartenere alla II categoria, solo nel caso non sia disponibile la I;
- interi e sani, senza lesioni, compatti e resistenti al tatto e senza attacchi di origine parassitaria, marciume o altre alterazioni;
- puliti, privi di terra, e sostanze esterne visibili;
- esenti da danni causati dal gelo;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odori o sapori anormali;
- sono consentite leggere lesioni superficiali asciutte e macchie, purché non pregiudichino la qualità del prodotto, non attacchino la parte commestibile, secondo le norme corrispondenti;
- non dovranno essere forniti prodotti sottoposti a maturazione artificiale o che abbiano subito trattamenti tecnici per favorire la colorazione e la consistenza del vegetale;
- avere raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che li renda adatti al consumo nello spazio di 2-3 giorni;
- non devono avere presenti eccessi di umidità, corpi estranei, parti alterate, presenza di muffe o parassiti.

Tipologie richieste:

- Ortaggi a foglia: insalate in genere, lattuga, biette da costa o biette, biette erbette, spinaci, cavoli cappucci e verzotti, cavoli di Bruxelles, cavolo nero;
- Ortaggi a bulbo: cipolla, aglio, porri;
- Ortaggi a frutto: cetrioli, melanzane, peperoni dolci, pomodori, zucchine, zucche;

- Altri ortaggi: carote, cavolfiori, broccoli, finocchi, sedani da coste;
- erbe aromatiche fresche: salvia, prezzemolo, rosmarino, alloro, timo, origano, maggiorana, menta, erba cipollina, basilico;

Confezionamento:

- sacchetti biodegradabili o di carta riposti in cassette se di plastica e legno da rendere o contenitori di cartone con disposizione tale da garantire una protezione adeguata del prodotto.;
- per le erbe aromatiche presentazione in mazzetti singoli, in cassette o sacchetti.

PATATE

Requisiti qualitativi:

- con morfologia uniforme;
- con peso minimo di 60 g per ogni tubero e uno massimo di 270 g (il peso minimo potrà essere inferiore soltanto per le patate novelle);
- devono essere selezionate per qualità e grammatura e le singole partite debbono risultare formate da masse di tuberi appartenenti a una sola cultivar;
- sane, non devono presentare tracce di inverdimento epicarpale (presenza di solanina), di germogliazione incipiente (germogli ombra), né di germogli filanti;
- non devono presentare tracce di marciume incipienti, maculosità brune nella polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, virosi, attacchi da insetti o altri animali, ferite di qualsiasi origine aperte o suberificate o che presentino alterazioni tali da renderle inadatte al consumo;
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili, cioè senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco; è ammessa solo una leggera presenza di terra sulla superficie;
- esenti da danni prodotti dal gelo;
- prive di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei. Possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Tipologie richieste:

Indicativamente: Bintye Olanda, Bologna tradizionale, Francia, Novelle.

Confezionamento:

- per partite di produzione nazionale, continentale e insulare, sono ammessi gli imballaggi d'uso nel mercato locale (tele ed imballaggi lignei);
- per il prodotto estero, le partite devono essere confezionate in tela di canapa o juta con imboccatura cucita, cartellinate e/o impiombate.

LEGUMI SECCHI

Requisiti qualitativi:

- devono essere puliti e uniformemente essiccati;
- di pezzatura omogenea (sono ammessi leggeri difetti di forma);
- sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali;
- privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, ecc);
- il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

Tipologie richieste:

- legumi:
 - ceci;
 - fagioli cannellini, borlotti;
 - lenticchie;
 - piselli;
 - misto legumi per zuppa o minestrone;

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto.

ERBE AROMATICHE**Requisiti qualitativi:**

- dovranno essere utilizzati prodotti nazionali (coltivati, confezionati e distribuiti) ad eccezione di alcuni prodotti di cui è dimostrabile che non può esserne prevista una produzione adeguata in territorio nazionale; devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie degli ingredienti;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali.

Tipologie richieste:

- erbe aromatiche intere: basilico, origano, maggiorana, timo, menta, ecc.;

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto.

CONSEGNE

Le consegne saranno franco destino nei giorni e negli orari stabiliti da AMES SpA, indicativamente tre volte alla settimana, dalle 7:15 alle 10:30.

Il personale delle varie cucine comunicherà, la settimana prima della consegna, i tipi e le quantità di cui necessita.

LOTTO 5

GENERI BIOLOGICI VARI

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

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO, PASTA INTEGRALE E COUS COUS INTEGRALE

Requisiti qualitativi:

- Prodotti e confezionati in Italia con grano duro preferibilmente proveniente da coltivazioni nazionali;
- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie bianche e nere, spezzatura o tagli, bottatura o bolle d'aria;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti;
- deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste;
- se richiesta integrale deve essere prodotta con farine integrali;
- per ogni tipo di pasta devono essere specificate le seguenti caratteristiche:
 - tempo di cottura
 - resa (aumento di peso con la cottura)
- si richiede pasta di semola di grano duro idonea alla ristorazione collettiva; il prodotto deve mantenere elasticità e punto di cottura, assenza di fenomeni di impaccamento e spappolamento per un tempo non inferiore a 45 minuti;
- grado di spappolamento: < 6% +/-3%;
- la pasta deve rimanere la dente dopo la doppia cottura;
- il prodotto dev'essere utilizzato non oltre i 6 mesi prima della data di scadenza;
- additivi non ammessi.

Tipologie richieste:

- tutti i principali formati disponibili sul mercato - l'Azienda dovrà fornire l'elenco dei formati disponibili;
- cous cous di grano duro integrale.

Confezionamento:

- confezioni da 500g – 1kg – 3kg. - 5kg.

RISO

Requisiti qualitativi:

- la filiera (coltivazione, lavorazione, confezionamento) dev'essere interamente italiana, preferibilmente corta;
- deve possedere le caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti, sostanze estranee;
- non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna.

Tipologie richieste:

- Semifino: - Vialone nano,
- Fino: - Ribe,
- Superfino: - Arborio, Carnaroli;
- Parboiled (il suo utilizzo è previsto esclusivamente in caso di mancanza sul mercato delle altre tipologie).

Confezionamento:

- confezioni da 1kg – 5kg –, preferibilmente sottovuoto.

CEREALI IN GRANELLA SECCHI

Requisiti qualitativi:

- devono essere puliti e uniformemente essiccati;
- di pezzatura omogenea (sono ammessi leggeri difetti di forma);
- sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali;
- privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, ecc);
- il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

Tipologie richieste:

- orzo perlato e decorticato, farro perlato e decorticato, cereali misti.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto.

OLI DI OLIVA E DI SEMI DI PROVENIENZA BIOLOGICA o DOP

Requisiti qualitativi:

- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- olio extravergine d'oliva da filiera italiana e con dicitura "spremuta a freddo". Giovane (da 3 a 12 mesi dalla produzione);
- gli oli di semi (monoseme) verranno impiegati solamente per la preparazione delle diete speciali;
- può essere richiesto olio extravergine d'oliva DOP di origine regionale.

Tipologie richieste:

- olio extravergine di oliva;
- olio di semi di arachide;
- olio di girasole alto oleico.

Confezionamento:

- olio extravergine di oliva: bottiglia in vetro da 1 l o latte da 5 l (questi ultimi non devono presentare difetti come: ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro);
- altri oli: bottiglia da 1 l o confezione/latte da 5 (questi ultimi non devono presentare difetti come: ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro).

POMODORI PELATI, PASSATA E POLPA DI POMODORO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- di filiera interamente italiana;
- privo di infestanti vegetali ed animali, insetti, corpi estranei ed altri difetti;
- i pomodori utilizzati dovranno essere freschi, sani, compatti, interi, non spappolati con il caratteristico odore e sapore non acido ma tipico del pomodoro maturo;
- *Pelati*: pomodori privi di buccia, senza parti verdi, peso sgocciolato (sul peso netto): >60 % +/-3%, residuo Secco rifrattometrico: >8° Brix;
- *Passata*: prodotto ottenuto dalla spremitura diretta del pomodoro fresco; privo di conservanti, condimenti grassi e coloranti.

Tipologie richieste:

- Pomodori pelati non interi (a pezzettini);
- Passata di pomodoro;
- Polpa di pomodoro.

Confezionamento:

- i contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro;
- - vetro da 700 – 750 g;

- latte con protezione antiacidità, da circa 400g –1.5kg, - 2.5kg;
- tetrapack da 1kg;

PESTO GENOVESE DI PROVENIENZA BIOLOGICA

Requisiti qualitativi:

- di filiera italiana;
- ottenuto dalla miscelazione dei seguenti ingredienti: basilico, olio extravergine d'oliva, Parmigiano Reggiano, pinoli provenienti da coltivazioni mediterranee, sale;
- avere gusto e colore tipico del basilico, consistenza cremosa.

Confezionamento:

- vasi di vetro con grammatura da concordare con l'ufficio preposto di Ames Spa.

ZUCCHERO

Requisiti qualitativi:

- di filiera comunitaria; lo zucchero di canna può essere di filiera extra UE;
- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- dev'essere privo di umidità eccessiva e grumi;
- non deve presentare impurità, residui di insetti e corpi estranei;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali.

Tipologie richieste:

- zucchero grezzo da commercio Equo e Solidale;
- zucchero grezzo di canna biologico da 1 kg;
- zucchero impalpabile.

FARINA BIANCA BIOLOGICA

Requisiti qualitativi:

- se richiesta, deve essere fornita integrale;
- non deve contenere sostanze imbiancanti e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento;
- non deve presentare colore, odore e sapore anomali;
- la farina integrale non dev'essere farina bianca addizionata di crusca;
- il prodotto dev'essere utilizzato non oltre i 3 mesi prima della data di scadenza.

Tipologie richieste:

- farina di tipo 0;
- farina di tipo 1;
- farina di tipo integrale.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione al prodotto;
- confezioni da 1kg – 5kg.

FARINE DIVERSE

Requisiti qualitativi:

- non deve contenere sostanze imbiancanti e/o farine di cereali o altre sostanze estranee;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento;
- non deve presentare colore, odore e sapore anomali;

- la farina di mais dev'essere inserita nel "Prontuario degli alimenti" redatto dall'AIC, sempre aggiornato.

Tipologie richieste:

Indicativamente:

- farina bramata di mais biologica;
- semolino biologico;
- farina di ceci biologica: ottenuta dalla sola macinazione di ceci;

Confezionamento:

- confezioni devono essere integre, senza difetti o rotture;
- deve garantire un'ideale protezione al prodotto;
- confezioni da 250g – 500g – 1kg.

PANE GRATTUGIATO**Requisiti qualitativi:**

- deve essere prodotto e confezionato in Italia;
- deve essere il prodotto della triturazione meccanica di pane avente le caratteristiche del tipo 0 e 00;
- deve essere privo di conservanti, coloranti o condimenti aggiunti;
- deve essere privo di impurità;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti.

Tipologie richieste:

- formati da 1kg – 5kg.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto.

LIEVITO PER DOLCI**Requisiti qualitativi:**

- consistenza impalpabile, priva di grumi, corpi estranei e segni di umidità;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- può essere "vanigliato", ovvero aromatizzato alla vanillina.

Confezionamento:

- bustine monodose e pluridose certificate senza glutine.

ERBE AROMATICHE E SPEZIE DISIDRATATE**Requisiti qualitativi:**

- dovranno essere utilizzati prodotti nazionali (coltivati, confezionati e distribuiti) ad eccezione di alcuni prodotti di cui è dimostrabile che non può esserne prevista una produzione adeguata in territorio nazionale; devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie degli ingredienti;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali.

Tipologie richieste:

Intere e in polvere

- erbe aromatiche biologiche: basilico, origano, maggiorana, timo, menta, ecc.;
- spezie: noce moscata, cannella, chiodi di garofano, curry.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto.

BISCOTTI

Requisiti qualitativi:

- gli ingredienti principali devono essere: farina (0, 1 o integrale), zucchero, materie grasse, uova
- le materie grasse accettate sono: burro, oli vegetali non idrogenati (sono quindi esclusi oli tropicali come palma, palmisti, cocco, ecc.)
- è vietato l'uso di qualsiasi margarina o strutto raffinato nonché di oli e grassi idrogenati alimentari
- non sono ammessi additivi antiossidanti
- il prodotto deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie, spezzatura o tagli, rammollimenti atipici, sapore e odore anomali
- umidità: 4-6% s.s. +/-3%

Tipologie richieste:

- biscotti secchi;
- biscotti secchi senza uova e senza latte;
- biscotti solubili.

Confezionamento:

- confezione multi porzione

FETTE BISCOTTATE

Requisiti qualitativi:

- non devono essere presenti coloranti artificiali
- devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli
- le materie grasse accettate sono: burro, oli vegetali non idrogenati (ad esclusione di olio di palma)
- devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti

Tipologie richieste:

- fette biscottate classiche

Confezionamento:

- confezione multiporzione

INFUSI

Requisiti qualitativi:

- devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- non devono presentare odore, colore e sapore anomali

Tipologie richieste:

- the in filtri
- the deteinato in filtri
- camomilla in filtri
- infusi alla frutta e gusti vari (karkadè, melissa, tiglio)
- orzo solubile

Confezionamento:

- bustine monodose
- confezioni da 250 gr. circa

CONFETTURE

Requisiti qualitativi:

- le confetture devono presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida (extra frutta min 45%)
- non devono presentare odore, colore e sapore anomali e devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza
- non si devono riscontrare:
 - caramellizzazione, sineresi o cristallizzazione degli zuccheri
 - sapori estranei
 - ammuffimenti
 - presenza di materiali estranei

Tipologie richieste:

- albicocca, pesca, ciliegia, fragola, frutti di bosco, prugna, fichi

Confezionamento:

- vasetti in vetro da 200 a 350 gr.

PUREA DI FRUTTA

Requisiti qualitativi:

- non deve presentare odore, colore e sapore anomali
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine
- deve essere costituita con una quota di frutta non inferiore al 95%
- deve essere privo di conservanti
- deve essere privo di zuccheri aggiunti

Tipologie richieste:

- prodotto con una sola tipologia di frutta
- prodotto con frutta mista

Confezionamento:

- confezione monoporzione

MIELE

Requisiti qualitativi:

- deve essere di produzione nazionale
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali
- non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti o parti di insetti, covate e granelli di sabbia
- deve essere esente da processi di fermentazione o effervescenze
- non deve essere stato sottoposto a trattamento termico in modo che gli enzimi siano stati distrutti o resi in gran parte inattivi
- non deve presentare una acidità modificata artificialmente
- non deve essere stato sottoposto a procedimenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione dell'origine
- dovrà essere privo di residui di pesticidi

Confezionamento:

- vasetti di vetro da 400 - 500g

BEVANDA DI RISO

Requisiti qualitativi:

- il riso utilizzato deve essere di produzione nazionale
- contenuto minimo di riso pari al 15%
- consentita l'aggiunta di solo olio di girasole biologico
- deve avere odore, sapore e colore tipici del prodotto
- deve avere un basso contenuto di sodio

Confezionamento:

- Tetrapack da 1l

CONSEGNE

Le consegne saranno franco destino nei giorni e negli orari stabiliti da AMES SpA, indicativamente due volte al mese, dalle 7:15 alle 10:30.

Il personale delle varie cucine comunicherà, la settimana prima della consegna, i tipi e le quantità di cui necessita.

LOTTO 6

PRODOTTI LATTIERO CASEARI

Il presente capitolato ha per oggetto la fornitura di prodotti lattiero caseari prodotti con latte di provenienza nazionale, diversamente andrà concordato preventivamente.

LATTE BIOLOGICO FRESCO PASTORIZZATO O UHT

Requisiti qualitativi:

- deve essere di colore bianco o bianco ialino;
- non deve presentare separazione delle fasi o grumi;
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali;
- il latte fresco deve avere almeno il 50% di shelf-life al momento della consegna;
- di provenienza nazionale.

Tipologie richieste:

- latte fresco intero: grasso >3,2 % +/-3% , pH <6 +/-3%, acidità <7 gradi SH +/-3%;
- latte fresco intero di alta qualità: grasso >3,2 % +/-3% , pH <6 +/-3%, acidità <7 gradi SH +/-3%;
- latte UHT intero: grasso >3,2 % +/-3% , pH <6,6 – 6,8 +/-3%, acidità <7 gradi SH +/-3%.

Confezionamento:

- Tetrapack o bottiglia in PET.

YOGURT BIOLOGICO

Requisiti qualitativi:

- non deve presentare odore, colore o sapore anomali;
- deve essere privo di edulcoranti;
- yogurt “bianco”: deve essere di colore bianco, di consistenza compatta e cremosa;
- yogurt “alla frutta”: la frutta deve essere di buona qualità priva di difetti, odori e sapori anomali, sottoforma di purea; non sono ammessi conservanti, additivi chimici e aromi artificiali;
- pH: 3,5 – 4,5 +/-3%.
- Acidità: > 40 °SH +/-3%.
- Aromi frutta: > 12 % +/-3%.
- Tenore di zucchero: ≤ 12g/100g.

Tipologie richieste:

- yogurt intero;
- yogurt intero alla frutta.

Confezionamento:

- confezioni unitarie da 125 g.

BURRO DI CENTRIFUGA BIOLOGICO

Requisiti qualitativi:

- deve essere ottenuto dalla crema di latte vaccino pastorizzato;
- deve risultare fresco, non sottoposto a congelamento e non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie;
- grasso (per burro destinato al consumo diretto): >82 % +/-3%;
- perossidi: max N°0,5 meq/Kg +/-3%.

Tipologie richieste:

- panetti da 0,250 - 0,5 e 1 Kg.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto.

FORMAGGI A PASTA FILATA FRESCHI, BIOLOGICI**Requisiti qualitativi:**

- devono essere prodotti a partire da solo latte fresco o pastorizzato biologico;
- non devono presentare gusti anomali dovuti a inacidimento o altro;
- i singoli pezzi devono essere interi e compatti.

Tipologie richieste:

- mozzarella/ Fiordilatte: umidità: <60 % +/-3%;

Confezionamento:

- porzioni da 30 g, 100 g, 125 g, confezionate singolarmente o in vaschette multiporzione;

FORMAGGI FRESCHI DA TAVOLA**Requisiti qualitativi:**

- la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle, omogenea, priva di occhiature o bolle d'aria;
- non devono presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- devono essere privi di carragenina;
- rispettare i disciplinari di produzione.

Tipologie richieste:

- Crescenza biologica: da puro latte vaccino fresco biologico, Umidità: < 59 % +/-3%, Grasso: >50 % +/-3%
- Casatella Trevigiana DOP: caseificazione di latte intero vaccino.
- Stracchino biologico: di latte vaccino a maturazione rapida, Grasso: >45 %.
- Primo sale biologico: da latte pastorizzato biologico, non sottoposto a maturazione.
- Formaggi freschi da tavola: da latte, caglio e fermenti lattici senza aggiunta di acidi inorganici o altro, Umidità: <60-70% +/-3%, Grasso: >50% +/-3%.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione al prodotto;
- porzioni da circa 100g - 125g - 1kg.

RICOTTA BIOLOGICA**Requisiti qualitativi:**

- deve essere prodotta con solo latte pastorizzato;
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali;
- le confezioni devono riportare dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto.

Tipologie richieste:

- ricotta vaccina.

Confezionamento:

- confezione chiusa, deve garantire un'ideale protezione al prodotto;
- monoporzioni da 250g;
- forma intera da 1 o 1,5 kg.

FORMAGGI STAGIONATI

Requisiti qualitativi:

- non devono presentare difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- devono riportare indicazione sul tempo di stagionatura.

Tipologie richieste:

- Asiago DOP "Pressato": deve avere una maturazione di 20/40 giorni, Umidità: < 36% +/-3%, Grasso: >44% +/-3%;
- Asiago fresco Bio: deve avere una stagionatura di almeno 20 giorni Umidità: 39% +/-4%, Grasso: 30% +/-4%;
- Caciotta: deve avere una stagionatura compresa tra i 30 e i 60 giorni;
- Latteria: deve avere una maturazione di 20/40 giorni;
- Montasio DOP: stagionatura di 2-3 mesi, Grasso: >40 % +/-3%;
- Piave DOP Fresco: maturazione 20/60 giorni, Grasso 33% +/-4%;

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto per il prodotto presentato in tranci.

PARMIGIANO REGGIANO D.O.P. BIOLOGICO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente;
- non devono presentare difetti di aspetto (occhiature), sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- non devono contenere formaldeide residua;
- devono avere un periodo di stagionatura non inferiore ai 18 mesi;
- umidità: < 31 % +/-3%;
- grasso: >32 % +/-3%.

Tipologie richieste:

- Parmigiano Reggiano D.O.P. stagionato minimo 18 mesi;
- Parmigiano Reggiano D.O.P. stagionato 24 mesi (impiegato solamente per la preparazione delle diete speciali);

Confezionamento:

- forma intera o in tranci;
- confezionamento sottovuoto per il prodotto presentato in tranci.

CONSEGNE

Le consegne saranno franco destino nei giorni e negli orari stabiliti da AMES SpA, indicativamente due volte alla settimana, dalle 7:15 alle 10:30.

Il personale delle varie cucine comunicherà, la settimana prima della consegna, i tipi e le quantità di cui necessita.

LOTTO 7

GENERI VARI NON BIOLOGICI

TACCHINO FRESCO REFRIGERATO

Requisiti qualitativi:

- deve appartenere alla Classe A genere maschile;
- deve provenire da allevamenti nazionali e da stabilimenti di riconosciuti C.E.;
- 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 anomali;
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi; è ammesso un numero limitato di piccole penne, spuntoni o filopiume sulle cosce o in corrispondenza del petto, cosce, codriolo, delle articolazioni delle zampe e sulla punta delle ali;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti.

Tipologie richieste:

- *Coscia, sovracoscia:*
 - Coscia: femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre;
 - Sovracoscia: femore, unitamente alla muscolatura che lo ricopre;
 - le cosce, devono essere ben conformate, presentare una muscolatura ben sviluppata;
 - le zampe tagliate a mezzo centimetro circa sotto l'articolazione tarsica;
 - le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue; le ossa non devono presentare fratture;
 - la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi; è ammesso un numero limitato di piccole penne, spuntoni o filopiume su cosce o in corrispondenza delle articolazioni delle zampe.
- *Fesa:*
 - fesa (filetto): petto intero o mezzo petto disossati, privati di sterno e costole;
 - la fesa deve essere ben conformata e presentare una muscolatura ben sviluppata.
- *Macinato di fesa:*
 - deve possedere buone caratteristiche microbiologiche;
 - non essere trattato con conservanti o sostanze atte a mantenere il colore;
 - non deve contenere frammenti ossei;
 - non è ammessa la presenza di visceri;

Confezionamento:

- *coscia, sovracoscia:* confezionamento sottovuoto o in atmosfera modificata.
- *fesa:* confezionamento sottovuoto o in atmosfera modificata.
- *macinato di fesa:* confezionamento sottovuoto in confezioni da 1 kg.

TACCHINO SURGELATO

Requisiti qualitativi:

- deve appartenere alla Classe A;
- deve provenire da allevamenti nazionali e da stabilimenti di riconosciuti C.E.;
- per la preparazione e la conservazione deve essere prevista l'esclusione di additivi conservanti.

Tipologie richieste:

- *Fettina*

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.

CONIGLIO FRESCO**Requisiti qualitativi:**

- deve provenire da allevamenti nazionali da stabilimenti riconosciuti C.E.
- conigli "novelli" cioè non riproduttori, peso di 1,2 – 1,8;
- la carne deve presentare colore bianco rosato, consistenza soda, assenza di ecchimosi, grumi di sangue, eccesso di sangue o siero, ferite, fenomeni ossidativi

Tipologie richieste:

- intero a pezzi senza testa e zampe

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto o in atmosfera modificata

PRODOTTI ITTICI CONGELATI O SURGELATI

Requisiti qualitativi:

- devono essere di origine Zona FAO 37 o 27 (Mare Mediterraneo, Mar Nero, Mar Baltico e Oceano Atlantico nord-orientale), rispettare la taglia minima e non appartenere alle specie e agli stock classificati “in pericolo critico”, “in pericolo”, “vulnerabili” e “quasi minacciate” dall’Unione Internazionale per la conservazione della Natura
- devono riportare la nomenclatura commerciale;
- non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti;
- deve 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 glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo; glassatura massima: 20% (in etichetta deve essere indicata);
- la forma deve essere quella tipica della specie e la pezzatura deve essere omogenea e costante;
- la consistenza della carne deve essere soda ed elastica, valutata a temperatura ambiente a prodotto scongelato;
- non deve contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale, ecc.;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- *Pesci interi*: non devono presentare bruciature da freddo, grumi di sangue, residui di membrane/parete addominale, attacchi parassitari;
- *Pesci filetti*: non devono presentare bruciature da freddo, grumi di sangue, pinne o resti di pinne, pezzi di pelle, residui di membrane/parete addominale, attacchi parassitari, spine (i filetti, dichiarati senza spine, non devono presentare spine superiori a 5 mm. E' tollerata la presenza di una sola spina inferiore a 5 mm);
- *Pesci tranci*: non devono presentare bruciature da freddo, grumi di sangue, pinne o resti di pinne, residui di membrane/parete addominale, attacchi parassitari; i tranci, devono presentare una sola spina centrale;
- sono preferiti prodotti ittici certificati nell’ambito della pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC – *Marine Stewardship Council* o equivalenti).

Tipologie richieste:

- *Pesci filetti*: nasello, platessa, trota, palombo, cernia;
- *Pesci tranci*: rana pescatrice, palombo.

Confezionamento:

- deve garantire un’idonea protezione del prodotto;
- le singole confezioni dovranno essere di peso pari a 5 – 10 kg..

SALE FINO – GROSSO

Requisiti qualitativi:

- di filiera nazionale;
- ottenuto per evaporazione dell'acqua di mare, dai giacimenti salini e dalle salamoie naturali, ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato";
- richiesto sotto forma di "sale iodurato" oppure "sale iodato" oppure "sale iodurato e iodato";
- il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- può essere richiesto anche "sale integrale" ottenuto per evaporazione dell'acqua di mare. Di provenienza nazionale. Da impiegare per la produzione dei pasti.

Confezionamento:

- sale integrale: confezioni da 1 - 5 Kg;
- sale iodato fino e grosso: confezioni da 200-250g e 1 Kg.

ACETO

Requisiti qualitativi:

- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- è vietato aggiungere acido acetico o altri acidi e sostanze coloranti;
- acidità totale (ac. acetico): 6-12 % +/-3%.

Tipologie richieste:

- aceto di vino: ottenuto dalla fermentazione acetica del vino, è consentita l'aggiunta di acqua durante la lavorazione;
- aceto di mele biologico: prodotto dall'affinamento del sidro o del mosto di mela.

Confezionamento:

- Bottiglie in vetro o PET.

CONSEGNE

Le consegne saranno franco destino nei giorni e negli orari stabiliti da AMES SpA, indicativamente una volta alla settimana, dalle 7:15 alle 10:30.

Il personale delle varie cucine comunicherà, la settimana prima della consegna, i tipi e le quantità di cui necessita.
