

## ERRATA CORRIGE

### APPALTO SPECIFICO INDETTO DA AGEA PER L’AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI OMOGENEIZZATI DI CARNE IN BARATTOLI DI VETRO DA 80 GRAMMI IN AIUTO ALIMENTARE AGLI INDIGENTI IN ITALIA (ID 1772) (FN)

#### APPALTO SPECIFICO N. 2986890 del 25/03/2022

Nell'allegato 1 al Capitolato d’Oneri - Capitolato Tecnico Prestazionale di gara, al cap. 1 “**PRODOTTO DA FORNIRE**” a pag. 2 è indicato quanto segue:

*"Omogeneizzati di carne in barattoli di vetro da 80 grammi conformi alla Direttiva 2006/125/CE ed al D.M. n. 82 del 9 aprile 2009.*

..... "

**Tale dicitura è così sostituita:**

*"Omogeneizzati di carne con cereali in barattoli di vetro da 80 grammi conformi alla Direttiva 2006/125/CE ed al D.M. n. 82 del 9 aprile 2009.*

..... "

Al cap. 2 “**CARATTERISTICHE CHIMICHE E FISICHE**” a pag. 3 è indicato quanto segue:

*Gli omogeneizzati devono essere prodotti con la sola carne delle varietà di manzo, vitello, pollo, tacchino, agnello, nato, allevato e macellato in Italia senza l'aggiunta di frattaglie e carni di altre specie animali e senza amido e sale aggiunto.*

*Il prodotto deve contenere soli ingredienti naturali e nello specifico:*

- *Acqua di cottura;*
- *Carne della varietà (40%)*
- *Farina di riso (10%)*
- *Succo di limone concentrato.*

*Il prodotto può essere sottoposto a trattamenti fisico meccanici, ma non a trattamenti chimici. In particolare, il prodotto deve rispettare i seguenti parametri:*

1. *Proteine:*

- *la carne deve rappresentare almeno il 40 % in peso del prodotto totale;*
- *la carne deve rappresentare almeno il 25 % in peso del totale delle fonti proteiche indicate;*

- *le proteine delle fonti indicate non devono essere inferiori a 1,7 g/100 kJ (7 g/100 kcal);*
- 2. *Grassi: < 1,4 g/100 kJ (6 g/100 kcal);*
- 3. *Sodio: < 48mg/100g;*
- 4. *Allergeni: assenti;*
- 5. *Presenza di antiparassitari o dei loro metaboliti nei limiti massimi fissati dalla Direttiva 2006/125/C;*
- 6. *Presenza di contaminanti nei limiti massimi fissati dal Reg. (CE) 1881/2006 del 19.12.2006 e s.s.m.m.i.i.;*
- 7. *Presenza di microorganismi nei limiti fissati dal Reg. (CE) 2073/2005 e s.s.m.m.i.i.;*
- 8. *Caratteristiche organolettiche:*
  - *colore tipico e uniforme;*
  - *aroma e sapore tipici del prodotto, privi di note estranee ed anomale;*
  - *aspetto prodotto omogeneizzato, di consistenza vellutata.*

**Tale dicitura è così sostituita:**

*Gli omogeneizzati di carne con cereali devono essere prodotti con la sola carne delle varietà di manzo, vitello, pollo, tacchino, agnello, nato, allevato e macellato in Italia senza l'aggiunta di frattaglie e carni di altre specie animali e senza amido e sale aggiunto.*

*Il prodotto deve contenere soli ingredienti naturali e nello specifico:*

- *Acqua di cottura;*
- *Carne della varietà (30%)*
- *Farina di riso (10%)*
- *Succo di limone concentrato.*

*Il prodotto può essere sottoposto a trattamenti fisico meccanici, ma non a trattamenti chimici.*

*In particolare, il prodotto deve rispettare i seguenti parametri:*

*1. Proteine:*

- *la carne deve rappresentare almeno il 30 % in peso del prodotto totale;*
- *la carne deve rappresentare almeno il 25 % in peso del totale delle fonti proteiche indicate;*
- *le proteine delle fonti indicate non devono essere inferiori a 1 g/100 kJ (4 g/100 kcal);*

*2. Grassi: < 1,1 g/100 kJ (4,5 g/100 kcal);*

*3. Sodio: < 48mg/100g (200 mg/100 kcal);*

*4. Allergeni: assenti;*

*5. Presenza di antiparassitari o dei loro metaboliti nei limiti massimi fissati dalla Direttiva 2006/125/C;*

*6. Presenza di contaminanti nei limiti massimi fissati dal Reg. (CE) 1881/2006 del 19.12.2006 e s.s.m.m.i.i.;*

*7. Presenza di microorganismi nei limiti fissati dal Reg. (CE) 2073/2005 e s.s.m.m.i.i.;*

*8. Caratteristiche organolettiche:*

- *colore tipico e uniforme;*
- *aroma e sapore tipici del prodotto, privi di note estranee ed anomale;*
- *aspetto prodotto omogeneizzato, di consistenza vellutata.*

Tali precisazioni non incidono sui termini di presentazione delle offerte, che sono, di conseguenza, confermati.

Il Responsabile Unico del Procedimento  
(dott. Pier Paolo Fraddosio)