

ALLEGATO N. 1

CAPITOLATO D'ONERI PER IL CONFERIMENTO IN APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DEL NIDO D'INFANZIA COMUNALE, DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA E DELLA SCUOLA PRIMARIA STATALI.

Tabelle Dietetiche e Merceologiche

1. TIPOLOGIA DELLE DERRATE

Le derrate alimentari, al fine di garantire un'uniformità qualitativa sotto i profili sensoriale ed igienico, devono avere caratteristiche merceologiche ed igieniche conformi ai requisiti imposti dalle normative vigenti applicabili.

In particolare, gli standard qualitativi minimi che le derrate devono possedere sono specificate nel presente allegato.

Per la fornitura di derrate alimentari non rientranti nella specifica categoria di prodotti biologici ex Reg. UE 2018/848 e Reg. di Esecuzione UE 2021/1165, laddove consentita dal capitolato tecnico, è comunque richiesta la conformità agli standard qualitativi rilevabili dal presente Allegato.

È tassativamente vietata la fornitura di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM).

Dietro richiesta dell'Amministrazione comunale, l'Impresa Appaltatrice deve presentare le schede tecniche di tutti i prodotti forniti e la documentazione a comprova delle loro caratteristiche, provenienze e tecniche di produzione.

Le specificità merceologiche oggetto della fornitura sono suddivise come di seguito specificato:

Prodotti convenzionali: categoria, comprendente prodotti di largo consumo, ricavabili in via di esclusione dai prodotti aventi le caratteristiche di seguito indicate:



Prodotti biologici: categoria che definisce un sistema di gestione dell'azienda agricola e di produzione agroalimentare basato sull'interazione tra le migliori pratiche ambientali, un alto livello di biodiversità, la salvaguardia delle risorse naturali, l'applicazione di criteri rigorosi in materia di benessere degli animali. I prodotti biologici devono essere certificati secondo il regolamento UE 2018/848. Essi sono contrassegnati dal simbolo a fianco riportato, il quale testimonia che: il prodotto sia stato ottenuto secondo le indicazioni della normativa comunitaria; per i prodotti trasformati, almeno il 95% degli ingredienti di origine agricola sia stato prodotto con metodo biologico; la produzione è sottoposta al controllo di un organismo di certificazione autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali secondo procedure definite. Per gli alimenti biologici in imballaggio preconfezionato provenienti dagli Stati membri dell'UE l'uso del logo è obbligatorio, mentre su quelli provenienti da paesi terzi è facoltativo. Infine, in aggiunta alle indicazioni obbligatorie per legge per tutti i prodotti alimentari, nello stesso campo visivo del logo devono essere collocati il codice dell'organismo di controllo, il riferimento all'autorizzazione del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e, in Italia, il numero di codice attribuito all'operatore controllato.



Prodotti ottenuti con tecniche di produzione integrata, in conformità alla Legge n. 4/2011, articolo 2, comma 3, e al DM 8 maggio 2014, e s.m.i. concernenti il Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (SQNPI):

il SQNPI individua le produzioni agroalimentari ottenute attraverso metodologie di produzione integrata, che rispettano l'ambiente e la salute dell'uomo, quindi con l'impiego ridotto dei prodotti chimici e l'impiego razionale e ottimale delle tecniche agronomiche e di allevamento per garantire le migliori caratteristiche qualitative e di salubrità. Le imprese che intendono produrre in conformità al

SQNPI devono utilizzare specifici disciplinari approvati ai sensi della suddetta normativa e sono sottoposte ad un apposito sistema di controllo. In alternativa possono essere utilizzate produzioni certificate ottenute nel rispetto dei disciplinari sopra richiamati. I prodotti sono contraddistinti da NPI

Il marchio collettivo riportato a fianco.



Prodotti ottenuti con tecniche di produzione integrata, con marchio “Qualità Controllata” ai sensi della L.R. n. 28 del 1999:

il marchio QC - Qualità Controllata - individua le produzioni agroalimentari ottenute attraverso metodologie di produzione integrata, che rispettano l'ambiente e la salute dell'uomo, quindi con l'impiego ridotto dei prodotti chimici e l'impiego razionale e ottimale delle tecniche agronomiche, di allevamento e di lavorazione per garantire le migliori caratteristiche qualitative e di salubrità. Il marchio QC è stato depositato dalla Regione Emilia-Romagna e il suo utilizzo è concesso alle imprese di produzione, di trasformazione, di commercializzazione che si impegnano a rispettare gli specifici disciplinari di produzione integrata nell'ambito di un apposito sistema di certificazione. Le produzioni ottenute ai sensi della L.R. 28/99 sono equivalenti a quelle del SQNPI.

DOP – Denominazione di origine protetta: è un nome che identifica un prodotto



originario di un luogo determinato, la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico ed ai suoi intrinseci fattori naturali e umani e le cui fasi di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata. Tutto il processo produttivo, compreso l'approvvigionamento della materia prima, avviene in un'area geografica delimitata, secondo precisi standard stabiliti dal disciplinare. Le DOP,

contrassegnate dal marchio istituito dalla Commissione europea, devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo previsto dal Regolamento UE n. 1151/2012. I produttori di ciascuna DOP italiana devono quindi essere sottoposti al controllo dell'Organismo di certificazione autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. L'elenco delle DOP registrate è disponibile nel sito dell'Unione europea, all'indirizzo <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html>.



fasi

IGP – Indicazione geografica protetta: è un 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, e la cui produzione si svolge per almeno una delle sue fasi nella zona geografica delimitata. Il disciplinare, oltre a definire il metodo di produzione, stabilisce quali parti del processo produttivo debbano avvenire

nella zona geografica delimitata. Le IGP, contrassegnate dal marchio istituito dalla Commissione europea, devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo previsto dal Regolamento UE n. 1151/2012. I produttori di ciascuna IGP italiana devono quindi essere sottoposti al controllo dell'Organismo di certificazione autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. L'elenco delle IGP registrate è disponibile nel sito dell'Unione europea, all'indirizzo <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html>.

Prodotti tipici regionali ER: sono i prodotti che racchiudono valori sia gastronomici che culturali, e sono compresi nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali, nella sezione Emilia-Romagna, perché ottenuti secondo metodiche consolidate nel tempo. L'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali viene pubblicato annualmente sulla Gazzetta Ufficiale ed è disponibile nel sito del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, all'indirizzo: <https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/398>.

I prodotti devono essere segnalati da Enti, organismi interessati o privati, e inseriti nell'elenco dalla Giunta Regionale, suddivisi per categoria.

Prodotti del commercio equo e solidale (COMES): si intende un prodotto conforme a quanto definito nella Comunicazione della Commissione del 5 maggio del 2009. I prodotti offerti devono essere importati e distribuiti dalle Organizzazioni di Commercio Equo e Solidale certificate dal WFTO (World Fair Trade Organization) ex IFAT (International Federation for Alternative Trade), o dal FLO (Fair Labelling Organization), o altri sistemi equivalenti.

Per Prodotti a filiera corta si intende una filiera di approvvigionamento formata da un numero limitato di operatori economici che si impegnano a promuovere la cooperazione, lo sviluppo economico locale e stretti rapporti socio-territoriali tra produttori, trasformatori e consumatori.

Il fornitore si impegna a fornire prodotti conformi alle specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari, di cui al presente allegato.

Dietro richiesta del committente, il fornitore deve presentare le schede tecniche di tutti i prodotti forniti e la documentazione a comprova delle loro caratteristiche, provenienze e tecniche di produzione.

2. RINTRACCIABILITÀ, ETICHETTATURA ED IGIENE DEGLI ALIMENTI

Il fornitore si fa garante che tutti gli operatori del settore agro-alimentare adempiano 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, sulla base di quanto stabilito dal Regolamento (CE) N. 178 del 2002. Dette informazioni devono essere sempre a disposizione delle autorità competenti, al fine di permettere una facile individuazione del percorso compiuto dai prodotti alimentari; per evidenziare eventuali rischi e per organizzare un rapido ed efficace ritiro dal mercato di prodotti difettosi, qualora emergessero inconvenienti verificatisi 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. Il fornitore ha l'obbligo di gestire ogni potenziale rischio dandone un'adeguata e corretta informazione.

I prodotti forniti devono sempre recare nell'apposita etichetta tutte le informazioni previste dalla normativa vigente nel corso della durata dell'appalto.

3. VITA RESIDUA DEI PRODOTTI (SHELF LIFE)

I prodotti devono avere alla consegna una vita residua:

del 70 % per i prodotti stabili a temperatura ambiente e per i surgelati o congelati;

del 70 % per i prodotti da conservare in catena del freddo (+4° C);

del 70 % per i prodotti ortofrutticoli surgelati;

dell'80% per i prodotti freschi con "tmc – data produzione • a 14 giorni" .

La vita residua del prodotto viene determinata come segue:

$$\text{Vita residua} = \frac{\text{data termine del tmc} - \text{data di consegna}}{\text{data termine del tmc} - \text{data di produzione}} \times 100$$

ove

tmc = termine minimo di conservazione (data fino alla quale il prodotto conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione).

Per i prodotti alimentari ad elevata deperibilità dal punto di vista microbiologico, ai fini del calcolo della vita residua, il tmc 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 o dell'Unità Approvvigionante richiedere al fornitore il numero dei giorni risultanti dalla differenza tra tmc e data di produzione. Le prescrizioni di cui al presente paragrafo non si applicano ai prodotti per i quali non sia obbligatoria l'indicazione del tmc o della data di scadenza.

4. GARANZIE SUI PRODOTTI

Il fornitore deve utilizzare sostanze alimentari che non siano private, anche in parte, dei propri elementi nutritivi o mescolate a sostanze di qualità inferiore, in cattivo stato di conservazione, con cariche microbiche superiori ai limiti eventualmente prescritti da regolamenti e ordinanze ministeriali, insudiciate, invase da parassiti, in stato di alterazione o comunque nocive, con aggiunta di additivi non autorizzati e che contengono residui di prodotti usati in agricoltura e a difesa delle sostanze alimentari immagazzinate, tossici per l'uomo.

Il fornitore deve essere in grado di dare garanzie di costante qualità per ogni prodotto consegnato. Su richiesta del committente, il fornitore deve fornire le informazioni relativamente ai sistemi organizzativi adottati per garantire la qualità organolettica ed igienica del prodotto, nonché ai sistemi di controllo e autocontrollo adottati per mantenere le condizioni igieniche dei locali di produzione e di stoccaggio, del personale, delle attrezzature e dei mezzi di trasporto. I documenti relativi all'autocontrollo potranno essere visionati da personale esperto incaricato dal committente, di cui saranno fornite le generalità, secondo le modalità concordate col fornitore.

Nel caso in cui dalle procedure di autocontrollo del fornitore emergessero eventuali cause di rischio per i lotti di prodotti utilizzati, il fornitore è obbligato a darne tempestiva comunicazione al committente.

Su richiesta del committente, il fornitore dovrà trasmettere copia delle analisi chimiche e microbiologiche effettuate sui prodotti consegnati.

Qualora accertamenti analitici effettuati dal committente, evidenziassero valori microbiologici non conformi agli indici riportati nel presente allegato, laddove non previsti da specifica normativa nazionale, in vigore o emanata in corso dell'appalto, il fornitore dovrà adottare necessari accorgimenti per eliminare le cause di non conformità nei tempi tecnici minimi necessari. Qualora si verificassero eventi dannosi (tossinfezioni, intossicazioni o altro) risultanti da nesso causale al mancato rispetto degli indici, il committente procederà a comminare le penali previste, fatte salve le conseguenze previste dall'ordinamento giuridico.

5. LIMITI DI CARICHE MICROBIOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

In tutti gli alimenti devono essere assenti agenti microbici e chimici responsabili di tossinfezioni alimentari ed intossicazioni. Devono altresì essere assenti tossine preformate (es. tossine di *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus*, ecc...) e biotossine algali nei molluschi eduli lamellibranchi. Nei pesci e semilavorati di pesce devono essere assenti parassiti, l'istamina deve rispettare i limiti previsti dalla normativa vigente. Le carni ed i prodotti della pesca non devono aver subito alcun trattamento atto a trattenere acqua all'interno della trama tissutale (es. zangolatura).

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

Per gli alimenti contemplati dai suddetti regolamenti, verranno presi a riferimento i limiti indicati con "m" (emme piccolo).

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

6. REQUISITI QUALITATIVI DELLE PRINCIPALI DERRATE

Tutte le sostanze alimentari fornite, compresi i prodotti dietetici destinati ad un'alimentazione particolare, devono essere prodotte conformemente alle normative vigenti e possedere caratteristiche qualitative, igienico-sanitarie e merceologiche conformi alle norme legislative nazionali e comunitarie nonché alle norme UNI di riferimento ove presenti.

Per tutti i prodotti consegnati devono essere garantite le procedure di rintracciabilità disposte dal Regolamento CE 178/2002.

I prodotti di origine animale devono essere dotati di bollatura sanitaria/marchio di identificazione come da Reg CE 853/2004 e Reg. CE 854/ 2004.

Residui di antiparassitari, miglioratori alimentari, quali additivi, aromi, enzimi, conservanti, coloranti, antiossidanti ed emulsionanti sostanze inibenti, sostanze imbiancanti, possono essere presenti solo se conformi, qualitativamente e quantitativamente, ai limiti prescritti da legge.

Devono essere rispettati i tenori massimi di contaminanti chimici previsti dal regolamento CE/1881/2006 e ss.mm. e integrazioni (Reg. CE 1126/2007, Reg CE565/2008) e le indicazioni contenute nella Raccomandazione della Commissione Europea relativa al controllo della presenza di sostanze chimiche negli alimenti.

Tutti i prodotti devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie (consistenza, odore, colore e sapore).

Tutti i prodotti devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine; dovranno risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe, altri agenti infestanti ed *eventuali impurità e corpi estranei*.

7. CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO

Contenitori, imballaggi ed in genere tutti i materiali a contatto con gli alimenti devono essere conformi alle norme vigenti, nazionali e comunitarie;

La confezione e gli imballaggi devono essere nuovi, integri e senza alterazioni manifeste, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio;

Le confezioni dei prodotti consegnati devono garantire un'adeguata protezione del prodotto e alla consegna devono risultare integre, chiuse all'origine, senza segni di manomissione, fori e perdita di sottovuoto; se in latta non devono presentare difetti come ammaccature, ruggine, corrosioni interne, rigonfiamenti;

Il trasporto deve avvenire rispettando le condizioni di temperatura ottimali e raccomandate per i diversi prodotti;

L'etichettatura dei prodotti confezionati deve essere conforme alle norme vigenti (Reg. UE 1169/2011 e ss. mm.e integrazioni) ed alle norme specifiche di ciascuna classe merceologica;

8. PRODOTTI SURGELATI

I prodotti surgelati richiesti devono essere conformi alle vigenti normative in materia e successive modifiche ed integrazioni.

Gli alimenti surgelati devono essere in confezioni originali, chiuse dal fabbricante o dal confezionatore e preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni

microbiche o di altro genere e dalla disidratazione; i materiali a contatto con i surgelati devono possedere i requisiti previsti dalla Legge.

Lo scongelamento deve avvenire a temperatura compresa tra 0 e 4°C, non in acqua; è vietato inoltre il consumo dopo le 24 ore dallo scongelamento così come ricongelare un prodotto già scongelato.

I prodotti surgelati non devono presentare:

- Alterazioni di colore, odore e sapore;
- Bruciature da freddo;
- Parziali decongelazioni, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione;
- Ammuffimenti;
- Fenomeni di putrefazione profonda.

Il trasporto deve essere effettuato da automezzi idonei così come previsto da normativa inerente in vigore in grado di mantenere il prodotto alla temperatura di -18°C, che peraltro deve essere mantenuta dal momento della surgelazione al momento dello scongelamento in ogni punto dell'alimento; sono tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3°C.

9. REGOLE PER LA COMPOSIZIONE DEI MENU

I menù devono rispondere ai criteri di una dieta equilibrata sotto il profilo nutrizionale; quindi, devono tenere conto della ripartizione percentuale del fabbisogno calorico indicata dai LARN e dalle Linee guida CREA (colazione 15/20%; spuntino 5%; pranzo 35/40%; merenda 5/10%, cena 30/35%).

Il fornitore deve avere cura che i pasti somministrati ai bambini siano adeguati alla loro capacità di masticazione. Pertanto, deve adottare le misure idonee ad evitare incidenti di ostruzione delle prime vie aeree, come, in relazione alle diverse età: utilizzo di formati minuscoli di pasta, verdure cotte passate a purea od aggiunte a frittate e sformati, tagliate a rondelle o gratinate al forno, verdure crude tagliate a julienne, o scelte tra quelle più tenere come insalatine miste, pesci senza spina.

Possono essere utilizzate tutte le tipologie di cereali, meglio se integrali; per alcuni cereali in grani come orzo e farro può risultare più difficile la somministrazione per la consistenza e la dimensione dei chicchi; quindi, possono essere proposti in forme diverse, come farro spezzato.

STANDARD DEI VALORI DI ENERGIA E NUTRIENTI CHE IL PASTO SCOLASTICO DEVE ASSICURARE

		Nido			Materna	Primaria	Secondaria 1° grado	Secondaria 2° grado ⁵
Parametri nutrizionali	Per pasto scolastico	6-12 mesi	12-24 mesi	24-36 mesi	3-6 anni	6-11 anni	11-13 anni	14-17 anni
ENERGIA ¹ (Kcal/die) (valori medi)		658	960	1213	1454	1917	2468	2805
ENERGIA Kcal/pasto	30 %	197						
	35%	230	336	425	509	671	864	982
PROTEINE ² (g)/pasto	10%	4,9	8,4	10,6				
	15%				19	25	32	37
GRASSI (g)/pasto	40%	8,7						
	35%		13	16				
	30%				17	22	29	33
- di cui saturi	< 10%	<2,2	<3,7	<4,7	<6	<7	<10	<11
CARBOIDRATI (g)/pasto	50%	24,6						
	55%		46,2	58,4	70	92	119	135
- di cui zuccheri	< 10%	<4,9	< 8,4	< 10,6	< 13	< 17	< 22	<24
FIBRA/pasto	8,4 g/1000 Kcal	1,6	2,8	3,6	4,3	5,7	7,2	8,2
CALCIO ³ (mg/die)	-	260 AI*	600 PRI**	600 PRI	900 PRI	1100 PRI	1300 PRI	1250 PRI
FERRO ⁴ (mg/die) PRI	-	11	8	8	11	13	M:10 F:10-18	M: 13 F:18

Adattati in parte da *Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica* del Ministero della Salute che prendono a riferimento i parametri LARN-SINU 2014

STANDARD DELLE GRAMMATURE DI RIFERIMENTO (pesi a crudo e al netto degli scarti)

	NIDO			INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA 1° GRADO	SECONDARIA 2° GRADO	ADULTI
	6-12 MESI	12-23 MESI	24-47 MESI	4-6 ANNI	7-10 ANNI	11-14 ANNI	15-17 ANNI	
ALIMENTI PRANZO								
<i>Pasta, riso, polenta, orzo, farro, ecc. per i primi in brodo dimezzare le quantità</i>	20-25 g	25 g	40 g	50 g	70 g	100 g	100 g	80 g
<i>Pasta all'uovo ripiena (es. ravioli, tortellini)</i>	-	35 g	60 g	75 g	100 g	150 g	150 g	120 g
<i>Pasta all'uovo fresca</i>	25-30 g	30 g	50 g	60 g	85 g	125 g	125 g	100 g
PIZZA: vedi nota 1	-	30 g	50 g	60 g	85 g	125 g	125 g	100 g
Legumi								
<i>-freschi/surgelati</i>	25 g	30 g	30 g	60 g	90 g	120 g	120 g	150 g
<i>-secchi</i>	10 g	10g	10g	20 g	30 g	40 g	40 g	50 g
Pesce <i>Per il ragù di pesce come condimento del primo piatto dimezzare la quantità</i>	20-30 g	30 g	50 g	60 g	80 g	150 g	150 g	150 g
Carne <i>Per il ragù di carne come condimento del primo piatto dimezzare la quantità</i>	15-25 g	25 g	35 g	45 g	80 g	100 g	100 g	100 g
Carni trasformate	-	10 g	15 g	20 g	40 g	50 g	50 g	50 g
Uova	25-50 g	50 g (un uovo)	50 g (un uovo)	50 g (un uovo)	50 g (un uovo)	50 g (un uovo)	50 g (un uovo)	50 g (un uovo)
Formaggio								
<i>Fresco (es. mozzarella)</i>	25 g	25 g	30 g	40 g	70 g	100 g	100 g	100 g
<i>Semi-stagionato (es. caciotta)</i>	10 g	15 g	20 g	30 g	50 g	80 g	80 g	50 g
<i>Stagionato (es. parmigiano)</i>	10 g	15 g	20 g	20 g	30 g	50 g	50 g	50 g

ALIMENTI PRANZO	6-12 MESI	12-23 MESI	24-47 MESI	4-6 ANNI	7-10 ANNI	11-14 ANNI	15-17 ANNI	ADULTI
<i>Verdure di stagione</i>								
- <i>insalate (es. lattuga, pomodori)</i>	10 g	15 g	20 g	40 g	50 g	50 g	50 g	80 g
- <i>da cuocere (es. bieta, spinaci, ecc.)</i>	60g	70 g	80 g	120 g	150 g	200 g	200 g	200 g
<i>Patate</i>	50-60 gr	70 g	100 g	100 g	150 g	200 g	200 g	200 g
<i>Olio extravergine d'oliva</i>	5-10 g	10 g	15 g	10 g	10 g	15 g	15 g	10 g
<i>Formaggio grattugiato stagionato (es. parmigiano)</i>	1/2 cucchiaino	1/2 cucchiaino	1/2 cucchiaino	1/2 cucchiaino	1 cucchiaino	1 cucchiaino	1 cucchiaino	1 cucchiaino
<i>Pane</i>	10 g	15 g	20 g	40 g	50 g	50 g	50 g	50 g
<i>Frutta fresca di stagione</i>	35-40 g	40 g	70 g	80 g	100 g	120 g	150 g	150 g

Adattata da dossier CREA e LARN

Note:

¹ Si fa riferimento alla pizza abitualmente proposta nelle mense scolastiche, che non è una pizza al piatto ma una pizza al taglio quadrata condita con pomodoro. La grammatura offerta dovrà essere commisurata con quella proposta per le diverse fasce di età, calcolata come equivalenza isoglucidica con la porzione di pasta

ALIMENTI MERENDE	6-12 MESI	12-23 MESI	24-47 MESI	4-6 ANNI	7-10 ANNI	11-14 ANNI	15-17 ANNI	ADULTI
Frutta fresca di stagione	35-40 g	40 g	70 g	80 g	100 g	120 g	150 g	150 g
Frutta secca a guscio	-	-	-	20 g	30 g	30 g	50 g	30 g
Latte vaccino intero	-	150 ml	200 ml	200 ml	200 ml	200 ml	200 ml	125 ml
Yogurt	60 g	60 g	60 g	125 g	125 g	125 g	125 g	125 g
Pane	-	15 g	20 g	40 g	50 g	50 g	50 g	50 g
Cereali in fiocchi*	-	10 g	20 g	30 g	40 g	40 g	50 g	30 g
Prodotti da forno salati (es. cracker, fette biscottate, ecc.)*	-	10 g	20 g	30 g	40 g	40 g	50 g	30 g
Dolci*								
-Biscotti secchi		10 g	20 g	30 g	40 g	40 g	50 g	30 g
-Torte, crostata, ciambella		20 g	30 g	40 g	50 g	100 g	100 g	100 g
-Cioccolato, marmellata, ecc.		10 g	10 g	10 g	25 g	25-30g	25-30g	25-30 g
-Dolci al cucchiaino		40 g	80 g	100 g	100 g	125 g	125 g	100 g

Adattata da dossier CREA e LARN

*l'asterisco indica un possibile consumo inferiore per questo prodotto, che può essere sostituito con altri dello stesso gruppo, senza conseguenze negative per l'equilibrio della dieta

10. TABELLE ALIMENTARI DELLE PRINCIPALI DERRATE

Le derrate alimentari, al fine di garantire un'uniformità qualitativa sotto i profili sensoriale ed igienico, devono avere caratteristiche merceologiche ed igieniche conformi ai requisiti imposti dalle normative vigenti applicabili.

In particolare gli standard qualitativi minimi che le derrate devono possedere sono specificate nel presente Allegato.

Per la fornitura di derrate alimentari non rientranti nella specifica categoria di prodotti biologici ex Reg. UE 2018/848 e Reg. di Esecuzione UE 2021/1165, laddove consentita dal capitolato tecnico, è comunque richiesta la conformità agli standard qualitativi rilevabili dal presente Allegato.

È tassativamente vietata la fornitura di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM).

Dietro richiesta dell'Amministrazione comunale, l'Impresa Appaltatrice deve presentare le schede tecniche di tutti i prodotti forniti e la documentazione a comprova delle loro caratteristiche, provenienze e tecniche di produzione.

1. CEREALI E DERIVATI

1.1 PANE FRESCO da AGRICOLTURA BIOLOGICA	
Requisiti generali	Deve essere prodotto con farine di grano tenero tipo 0, 00, di grano duro e cereali diversi seguendo le modalità di preparazione previste dalla Legge 4 luglio 1967 n. 580 e sue successive modifiche e integrazioni.
Caratteristiche prodotto	Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione, relativamente al contenuto in umidità, cellulosa o altre sostanze azotate previste dalla normativa vigente e non devono essere trattate con sostanze imbiancanti od altro non consentito. Il pane deve essere presentato in monoporzione, o a filoni a seconda delle esigenze di menù. Si richiede la fornitura di pane prodotto con farina biologica, conforme a quanto disposto dal Reg. UE 2018/848, dal Reg. di Esecuzione UE 2021/1165 e successive modifiche ed integrazioni. Non sono ammessi residui di fitofarmaci, antiossidanti, conservanti ed altro (es. trattamento con alcol).
Caratteristiche organolettiche	All'analisi organolettica il pane deve mostrare di possedere le seguenti <i>caratteristiche</i> : <ul style="list-style-type: none">- crosta dorata e croccante;- la mollica deve essere morbida, ma non collosa;- alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta aderente alla mollica;- il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.
Imballaggio	La fornitura deve essere garantita in sacchetti di carta per alimenti contenuti in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come previsto dalle normative vigenti.

Shelf life	Il pane fornito deve essere di produzione giornaliera . Non è ammesso il pane conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato.
-------------------	--

1.2 PANE GRATTUGIATO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

Caratteristiche prodotto	<p>Deve essere ottenuto dalla macinazione di solo pane secco prodotto con farina biologica, conforme a quanto disposto dal Reg. UE 2018/848, dal Reg. di Esecuzione UE 2021/1165 e successive modifiche ed integrazioni.</p> <p>Il prodotto ottenuto deve essere setacciato tanto da avere una grana corrispondente ad un semolino di grano duro e non deve contenere grassi di origine animale.</p>
---------------------------------	---

1.3 FARINE DI GRANO TENERO DI PRODUZIONE BIOLOGICA

Requisiti generali	Devono avere le caratteristiche di composizione e di qualità individuate dalla legge 580/67 e dall'art. 1 del D.P.R. 09/02/2001 n. 187, sue modifiche ed integrazioni.
Caratteristiche prodotto	<p>Le farine di grano tenero richieste sono quelle:</p> <p>di tipo 00 che deve avere un'umidità massima del 14,5%, Ceneri max 0,55 su s.s., proteine minimo 9%;</p> <p>di tipo 0 che deve avere un'umidità massima 14,5%; Ceneri max 0,65 su s.s., proteine minimo 11%.</p> <p>Il prodotto deve essere da agricoltura biologica, conforme a quanto disposto dal Reg. UE 2018/848, dal Reg. di Esecuzione UE 2021/1165 e successive modifiche ed integrazioni.</p>
Additivi	La farine non devono essere state trattate con agenti imbiancanti o altri additivi, o altre sostanze vietate.
Caratteristiche organolettiche	Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o alti agenti infestanti; non deve presentare grumi, sapori ed odori acri.
Etichettatura	Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste al D.L. 27 gennaio 1992 n. 109, sue successive modifiche ed integrazioni e dei Regolamenti CE per i prodotti da agricoltura biologica.
Imballaggio	Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture od altro.
Shelf life	Al momento della consegna, devono avere una vita commerciale residua superiore al 50%.

1.4 FARINA DI MAIS DI PRODUZIONE BIOLOGICA

Caratteristiche prodotto	Deve essere ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, non avariato per eccesso di umidità od altra causa. Il prodotto deve essere da agricoltura biologica, conforme a quanto disposto dal Reg. UE 2018/848, dal Reg. di Esecuzione UE 2021/1165 e successive modifiche ed integrazioni.
---------------------------------	--

Caratteristiche organolettiche	La farina non deve contenere parassiti animali, essere invasa da crittogame, sostanze estranee che ne alterino le caratteristiche di odore e di sapore.
Etichettatura	Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste al D.L. 27 gennaio 1992 n. 109, sue successive modifiche ed integrazioni e dei Regolamenti UE per i prodotti da agricoltura biologica.
Imballaggio	Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti o rotture.
Shelf life	Al momento della consegna, devono avere una vita commerciale residua superiore al 50%.

1.5 SEMOLINO DI PRODUZIONE BIOLOGICA	
Requisiti generali	Deve rispondere ai requisiti di composizione ed acidità riportate nella legge n. 580/67 e successive modificazioni. Il prodotto deve essere da agricoltura biologica, conforme a quanto disposto dal Reg. UE 2018/848, dal Reg. di Esecuzione UE 2021/1165 e successive modifiche ed integrazioni.
Caratteristiche prodotto	Non deve presentare alterazioni. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti d'insetti, da muffe o altri agenti infestanti.
Etichettatura e imballaggio	Deve essere in confezioni originali, sigillate e regolarmente etichettate secondo la normativa vigente.

1.6 BISCOTTI SECCHI DI PRODUZIONE BIOLOGICA	
Caratteristiche prodotto	I biscotti devono essere prodotti con: farina di grano e/o mais e/o riso, zucchero semolato o di canna e/o miele, burro o grassi vegetali non idrogenati di cui sia specificata la matrice di estrazione (sono da escludersi gli oli di palma e/o di cocco), eventualmente latte intero o parzialmente scremato, cacao magro, lievito chimico. I biscotti devono essere da agricoltura biologica, conformi a quanto disposto dal Reg. UE 2018/848, dal Reg. di Esecuzione UE 2021/1165 e successive modifiche ed integrazioni. Si richiede la fornitura anche di biscotti integrali. Deve essere garantita, inoltre la fornitura di biscotti da destinare ai bambini con problemi di allergie e/o intolleranze alimentari.
Caratteristiche organolettiche	I biscotti non devono presentare difetti del tipo: presenza di macchie, spezzature, tagli, rammollimenti, sapori e/o odori anomali.
Etichettatura	Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste al D.L. 27 gennaio 1992 n. 109, sue modifiche e integrazioni.
Imballaggio	Il prodotto deve essere consegnato in confezioni originali intatte e sigillate e deve risultare indenne da qualsiasi tipo di infestazione o segni di schiacciamento.

1.7 FETTE BISCOTTATE, TARALLI, GRISSINI, CROSTINI DI PRODUZIONE BIOLOGICA	
Caratteristiche prodotto	I prodotti devono contenere come ingredienti: farina di tipo "0", lievito, estratto di malto, sale, zucchero, grassi di origine vegetale non idrogenati ad esclusione degli olio di palma e cocco . Sono da preferire i prodotti con olio extravergine d'oliva.
Additivi	Non sono consentiti coloranti e conservanti.

Caratteristiche organolettiche	I prodotti devono essere ben cotti, croccanti, privi di umidità, integri, privi di odori estranei, di gusto gradevole. Perfetta lievitazione e cottura; devono essere croccanti e spezzarsi nettamente quando sottoposti a frattura manuale e masticatura.
Etichettatura	Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste al reg. 1169/2011, sue modifiche e integrazioni. I prodotti devono essere da agricoltura biologica, conformi a quanto disposto dal Reg. UE 2018/848, dal Reg. di Esecuzione UE 2021/1165 e successive modifiche ed integrazioni. Si richiede la fornitura anche di biscotti integrali.
Imballaggio	I prodotti devono essere consegnati in confezioni originali intatte e sigillate e deve risultare indenne da qualsiasi tipo di infestazione o segni di schiacciamento. Laddove necessario il prodotto deve essere fornito in monoporzione.

1.8 CRACKERS DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

Caratteristiche prodotto	I prodotti devono contenere come ingredienti: farina di tipo "0", lievito, estratto di malto, sale, zucchero, grassi di origine vegetale non idrogenati ad esclusione degli olio di palma e cocco . Sono da preferire i prodotti con olio extravergine d'oliva e non devono essere non salati in superficie. Devono essere da agricoltura biologica, conforme a quanto disposto dal Reg. UE 2018/848, dal Reg. di Esecuzione UE 2021/1165 e successive modifiche ed integrazioni.
Additivi	Non sono consentiti coloranti e conservanti.
Caratteristiche organolettiche	I prodotti devono essere ben cotti, croccanti, privi di umidità, integri, privi di odori estranei, di gusto gradevole. Perfetta lievitazione e cottura; devono essere croccanti e spezzarsi nettamente quando sottoposti a frattura manuale e masticatura.
Etichettatura	Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste al D.L. 27 gennaio 1992 n. 109, sue modifiche e integrazioni.
Imballaggio	I prodotti devono essere consegnati in confezioni originali intatte e sigillate e deve risultare indenne da qualsiasi tipo di infestazione o segni di schiacciamento. Laddove necessario il prodotto deve essere fornito in monoporzione.

1.9 CEREALI SOFFIATI DI PRODUZIONE BIOLOGICA	
Caratteristiche prodotto	I cereali soffiati (cornflakes, riso ecc..) devono essere da agricoltura biologica, conforme a quanto disposto dal Reg. UE 2018/848, dal Reg. di Esecuzione UE 2021/1165 e successive modifiche ed integrazioni. Non è ammessa la presenza di grassi vegetali idrogenati e dovranno essere preferibilmente senza zuccheri aggiunti. Sono consentiti i prodotti arricchiti di vitamine e ferro.
Etichettatura e imballaggio	I prodotti devono essere in confezioni originali, sigillate e regolarmente etichettate secondo la normativa vigente.

1.10 PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO DI PRODUZIONE BIOLOGICA	
Requisiti generali	Deve rispondere alle modalità ed ai requisiti di composizione e acidità riportate nella legge n. 580/67 e nel D.P.R. 9 Febbraio 2001, 187 e successive modificazioni.
Caratteristiche prodotto	Il prodotto deve essere da agricoltura biologica, conforme a quanto disposto dal Reg. UE 2018/848, dal Reg. di Esecuzione UE 2021/1165 e successive modifiche ed integrazioni. La pasta di semola di grano duro deve avere umidità massima del 12,50%; ceneri 0,90 % su s.s.; proteine minimo 10,50 % (N x 5,70) su s.s. e grado 4 di acidità max. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti. Deve essere garantita la fornitura di tutti i formati di pasta. Si richiede anche la tipologia integrale.
Additivi	Non ammessi.
Caratteristiche organolettiche	Il prodotto deve avere aspetto omogeneo, frattura vitrea, sapore ed odore gradevole, colore ambrato; essere caratterizzata da una buona tenuta alla cottura, un buon aumento di peso, un basso sedimento (inferiore in media al 10%), un buon nerbo ed una collosità nei limiti delle caratteristiche di conformazione del prodotto.
Etichettatura	Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste dal Reg. 1169/2011 e dei Regolamenti CE per i prodotti da agricoltura biologica.
Imballaggio	Le confezioni devono essere sigillate, intatte ed originali.
Shelf life	Al momento della consegna, la vita residua minima deve essere di 18 mesi.

1.11 PASTE SECCHHE ALL'UOVO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA	
Requisiti generali	La paste secche all'uovo devono avere le caratteristiche indicate all'art. 8 del D. P. R. 09/02/2001 n. 187, sue modifiche ed integrazioni.

Caratteristiche prodotto	Le paste all'uovo devono essere ottenute con semola di grano duro e con l'aggiunta di almeno g 200 di uova intere fresche pastorizzate per ogni chilogrammo di semola o da una corrispondente quantità di ovo prodotto liquido. L'umidità max. deve essere del 12,50%; il contenuto su 100 parti di sostanza secca deve essere il seguente: <ul style="list-style-type: none"> - ceneri max . 1,10 %; - proteine min. 12,50 %; - acidità max. 5 %. Deve essere garantita la fornitura di in una vasta gamma di formati.
Additivi	Non ammessi.
Caratteristiche organolettiche	La pasta secca deve avere aspetto omogeneo, sapore ed odore gradevole, colore giallo; essere caratterizzata da una buona tenuta alla cottura, un buon aumento di peso, un basso sedimento (inferiore in media al 10%), un buon nerbo ed una collosità nei limiti delle caratteristiche di conformazione del prodotto.
Etichettatura	Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste dal Reg. 1169/2011 e dei Regolamenti CE per i prodotti da agricoltura biologica.
Imballaggio	Le confezioni devono essere sigillate, intatte ed originali.
Shelf life	Al momento della consegna, la vita residua minima deve essere di 18 mesi.

1.12 PASTE FRESCHE ALL'UOVO RIPIENE

Requisiti generali	Le paste farcite rientrano fra le paste alimentari speciali, regolamentate dal D.P.R. n. 187/2001.
Caratteristiche prodotto	Si richiedono paste fresche all'uovo con ripieni di verdure/ latticini/ carni/pesce (es. tortelli ripieni di ricotta e spinaci, tortellini da brodo ripieni di carne, ravioli di pesce ecc...) secondo quanto previsto dalla normativa vigente. I prodotti devono provenire da laboratori autorizzati/registrati CE. La percentuale di ripieno non deve essere inferiore al 28% e l'acidità non superiore a 7 gradi. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti e alterazioni di tipo microbiologico.
Additivi	Non ammessi, ivi compresi gli esaltatori di sapidità.
Caratteristiche organolettiche	Il prodotto deve essere compatto, non gommoso, di sapore aromaticamente bilanciato, poco sapido, con assenza di retrogusto.
Etichettatura	Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste al D.L. 27 gennaio 1992 n. 109, sue successive modifiche ed integrazioni.
Imballaggio	I prodotti devono essere in confezioni sottovuoto o in atmosfera protetta.
Shelf life	Al momento della consegna, la vita residua minima deve essere di 15 giorni.

1.13 GNOCCHI DI PATATE E SEMOLINO	
Caratteristiche prodotto	Si richiedono gnocchi confezionati in laboratori industriali autorizzati/registrati CE preparati con i seguenti ingredienti: <ul style="list-style-type: none"> • per gli gnocchi di patate: patate (circa 80 %), farina, sale, (eventualmente uova e verdure); • per gli gnocchi di semolino: semolino, latte intero o parzialmente scremato, uova, parmigiano reggiano, burro.
Additivi	Non è ammesso l'utilizzo di additivi ed esaltatori di sapidità.
Etichettatura	Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste al D.L. 27 gennaio 1992 n. 109, sue successive modifiche ed integrazioni.
Imballaggio	I prodotti devono essere in confezioni sottovuoto o in atmosfera modificata, trasportati e conservati a temperatura di refrigerazione.
Shelf life	Al momento della consegna, la vita residua minima deve essere di almeno 15 giorni.

1.14 PASTA BASE PER PIZZA	
Caratteristiche prodotto	Deve contenere i seguenti ingredienti: farina di tipo O, olio extravergine d'oliva, lievito di birra, acqua, sale.
Additivi	Non ammessi.
Caratteristiche organolettiche	Lo spessore della pasta deve essere tale da garantire una cottura omogenea.
Etichettatura	Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste al D.L. 27 gennaio 1992 n. 109, sue successive modifiche ed integrazioni.
Imballaggio	Previo accordo con il comune di Colorno è ammesso il ricorso a prodotti conservati in atmosfera modificata o surgelati, in tal caso la pasta per pizza deve essere prodotta in laboratori autorizzati/registrati CE.

1.15 RISO DI PRODUZIONE BIOLOGICA	
Requisiti generali	Deve rispondere ai requisiti della Legge 18 marzo 1958 n. 325 e 5 giugno 1962 n. 56 ed, in quanto biologico, conforme a quanto disposto dal Reg. UE 2018/848, dal Reg. di Esecuzione UE 2021/1165, e successive modifiche ed integrazioni.

Caratteristiche prodotto	<p>Deve possedere le seguenti caratteristiche merceologiche e chimico-fisiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> • umidità massima: 14%; • chicchi spuntati massimo: 4,5%; • chicchi rotti massimo: 4,5%; • chicchi striati di rosso massimo: 1%; • chicchi vaiolati, macchiati massimo 1%; • corpi estranei non commestibili massimo 0,01%, • corpi estranei commestibili massimo 0,1%. <p>Si richiedono, in funzione delle diverse preparazioni gastronomiche, diverse varietà: Parboiled, Arborio, Comune, Semifino ecc...</p> <p>Deve provenire da raccolti nazionali, di perfetta maturazione ed essere indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe ed alterazioni microbiologiche.</p>
Additivi	<p>E' vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale.</p>
Etichettatura	<p>Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste al D.L. 27 gennaio 1992 n. 109, sue successive modifiche ed integrazioni e dei Regolamenti CE per i prodotti da agricoltura biologica.</p>
Imballaggio	<p>Il prodotto deve essere fornito in confezioni sigillate sottovuoto.</p>
Shelf life	<p>Al momento della consegna, la vita residua minima deve essere di 12 mesi.</p>

1.16 ORZO E FARRO DI PRODUZIONE BIOLOGICA	
Requisiti generali	Orzo e farro devono rispondere ai requisiti previsti dalla Legge 580/67 e succ. modifiche.
Caratteristiche prodotto	Orzo e farro in grani devono avere granella uniforme, integra e pulita; non devono presentare semi e sostanze estranee, muffe e attacchi di parassiti animali. Farro e orzo devono essere da agricoltura biologica, conformi a quanto disposto dal Reg. UE 2018/848, dal Reg. di Esecuzione UE 2021/1165 e successive modifiche ed integrazioni.
Additivi	Non ammessi.
Etichettatura	Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste al D.L. 27 gennaio 1992 n. 109, sue successive modifiche ed integrazioni e dei Regolamenti CE per i prodotti da agricoltura biologica.
Imballaggio	Il prodotto deve essere fornito in confezioni sigillate sottovuoto.
Shelf life	Al momento della consegna, la vita residua minima deve essere di 12 mesi.

2. CONDIMENTI E SPEZIE

2.1 OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA DI PRODUZIONE BIOLOGICA DI ORIGINE ITALIANA	
Requisiti generali	Deve avere gusto assolutamente perfetto, il cui punteggio organolettico è uguale o superiore a 6,5; la cui acidità libera espressa in acido oleico è inferiore a 0,8 g per 100 g e avente altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria, definite dal regolamento (CEE) n. 2568/91 della Commissione e dal Reg CE 1234/2007 e successive modifiche ed integrazioni.
Caratteristiche prodotto	La denominazione di olio extra vergine di oliva è riservata all'olio che, ottenuto meccanicamente dalle olive, non abbia subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione. Si richiede olio extravergine ottenuto da "spemitura a freddo" con un sistema di estrazione tradizionale con presse idrauliche. Il prodotto deve essere da agricoltura biologica, conforme a quanto disposto dal Reg. UE 2018/848, dal Reg. di Esecuzione UE 2021/1165 e successive modifiche ed integrazioni.
Additivi	Non sono ammessi.
Caratteristiche organolettiche	Deve essere limpido, privo di impurità e avere colore caratteristico secondo la provenienza.

Imballaggio ed etichettatura	La fornitura dovrà prevedere confezioni da litri 1 in contenitori di vetro scuro e da litri 5 in latte, sigillate ed etichettate a norma di legge (D.L. 27 gennaio 1992 n. 109, sue successive modifiche ed integrazioni e dei Regolamenti CE per i prodotti da agricoltura biologica).
Shelf life e conservazione	Al momento della consegna deve avere una vita commerciale residua superiore al 50%. Deve essere conservato al riparo dalla luce e da fonti di calore per evitare fenomeni di ossidazione e irrancimento.

2.2 OLIO MONOSEME: ARACHIDI, GIRASOLE, MAIS	
da AGRICOLTURA BIOLOGICA	
Requisiti generali	Devono rispondere ai requisiti di composizione previste dalla Legge n° 35/1968.
Caratteristiche prodotto	Deve essere monoseme, ottenuto dall'estrazione mediante pressione meccanica dei semi di arachidi, sesamo, girasole o mais. Il loro utilizzo è esclusivo per la produzione dei pasti, limitatamente alle quantità previste dalle ricette.
Caratteristiche organolettiche	Limpido con assenza di difetti all'esame organolettico relativamente all'odore e al sapore.
Imballaggio ed etichettatura	Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste dal Reg. 1169/2011 e dei Regolamenti CE per i prodotti da agricoltura biologica.
Shelf life	Al momento della consegna deve avere una vita commerciale residua superiore al 50%.

2.3 BURRO DI PRODUZIONE BIOLOGICA	
Requisiti generali	Deve essere conforme alla legge 202/83, sue successive modifiche e integrazioni. Il burro deve provenire da agricoltura biologica, conforme a quanto disposto dal Reg. UE 2018/848, dal Reg. di Esecuzione UE 2021/1165 e successive modifiche ed integrazioni.
Caratteristiche prodotto	Deve essere prodotto nazionale con pura crema freschissima ricavata esclusivamente da latte vaccino pastorizzato. Deve corrispondere alla seguente composizione: contenuto in acqua non superiore al 16% e contenuto in peso di materia grassa non inferiore all'82%. I limiti microbiologici devono essere conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005CE.
Caratteristiche organolettiche	Deve essere sodo ed omogeneo, di colore bianco debolmente paglierino, di odore e sapore caratteristico delicato e gradevole. Non deve presentare in superficie o in sezione agglomerati o vacuoli anche di minime dimensioni.
Additivi	Non ammessi. E' ammesso solo il sale comune.
Imballaggio ed etichettatura	Il prodotto deve essere fornito in pani regolarmente incartati in carta polite nata ed etichettati in conformità con le normative vigenti.
Shelf life	Al momento della consegna, il prodotto dovrà avere una vita residua dialmeno 30 giorni.

2.4 ACETO DI VINO E ACETO DI MELE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA	
Caratteristiche prodotto	Per aceto di vino si intende il prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica dei vini e deve presentare: un'acidità non inferiore al 6%; un quantitativo di alcole non superiore all'1,5 %. Per aceto di mele si intende il prodotto derivato dal sidro di mele.
Caratteristiche organolettiche	Deve presentare odore e sapore gradevole.
Additivi	E' vietata l'aggiunta di coloranti e sostanze acetiche di sorta. Non deve avere subito trattamenti con anidride solforosa
Imballaggio ed etichettatura	Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste dal Reg. 1169/2011 e dei Regolamenti CE per i prodotti da agricoltura biologica.

2.5 SALE MARINO IODATO FINE E GROSSO	
Caratteristiche prodotto	E' previsto l'esclusivo impiego di sale marino arricchito di iodio. Il sale deve essere conforme al DM 562 del 10/8/95 e alla Legge n. 55 del 21/3/2005.
Caratteristiche organolettiche	Il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei.
Etichettatura	L'etichetta deve riportare la dicitura "sale iodurato" , "sale iodurato e iodato", a seconda delle sostanze aggiunte per garantire un adeguato tenore di iodio.
Imballaggio	Le confezioni devono essere integre, sigillate, senza rotture e senza difetti. Si richiedono confezioni da 1 kg.

2.6 SPEZIE – AROMI E ERBE AROMATICHE FRESCHE	
Requisiti generali	Devono rispondere ai requisiti previsti D.L. 107 del 25/01/1992.
Caratteristiche prodotto	Si richiedono: cannella, chiodi di garofano, maggiorana, peperoncino rosso intero, noce moscata, origano, pepe nero macinato e zafferano. Erbe aromatiche fresche come rucola, basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino.
Caratteristiche organolettiche	Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non devono inoltre essere soggetti ad attacchi parassitari (crittogame o insetti).

Additivi e limiti microbiche	I residui di contaminanti chimici e le cariche microbiche devono essere conformi alle normative vigenti.
Etichettatura	Per l'etichettatura fatte salve le indicazioni del D.L.109/92, sue modifiche ed integrazioni per gli aromi è necessario attenersi alle indicazioni prescritte nel D.L. 107/92.
Imballaggio	I prodotti devono essere posti in vendita confezionati e completamente avvolti nell'imballaggio. Possono essere recipienti di qualsiasi tipo e capacità, purché si tratti di materiali rispondenti alle normative vigenti.

3. PRODOTTI CONSERVATI

3.1 POMODORI PELATI DI PRODUZIONE BIOLOGICA	
Requisiti generali	Devono essere di produzione nazionale.
Caratteristiche prodotto	<p>I pomodori devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none">- maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, difetti dovuti a malattie ed avere il caratteristico colore, odore e sapore del pomodoro maturo;-provenire da varietà idonee alla conservazione. <p>Il peso sgocciolato deve risultare non inferiore al 60% del peso netto, i frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% sul peso dello sgocciolato, il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 4%.L' acidità espressa in acido citrico non superiore al 6%. I prodotti forniti dovranno essere di produzione della corrente annata. Il prodotto deve essere da agricoltura biologica, conforme a quanto disposto dal Reg. UE 2018/848, dal Reg. di Esecuzione UE 2021/1165 e successive modifiche ed integrazioni.</p>
Additivi	E' vietata l'aggiunta di additivi.
Etichettatura	Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste dal Reg. 1169/2011 e dei Regolamenti CE per i prodotti da agricoltura biologica.
Imballaggio	I contenitori devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa nazionale e CE relativa ai materiali destinati al contatto con gli alimenti. I contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro.

3.2 PASSATA DI POMODORO DI PRODUZIONE	
Requisiti generali	Devono essere di produzione nazionale.
Caratteristiche prodotto	<p>Deve essere prodotta da pomodori maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, con il caratteristico colore rosso, odore e sapore tipici del prodotto maturo, non deve contenere bucce e semi.</p> <p>Nella scelta del pomodoro sono da preferire le varietà di selezione tradizionale locale. La presenza di bucce e di semi non deve superare il limite del 4% in peso del prodotto finito.</p> <p>Il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 6%. I prodotti forniti dovranno essere di produzione della corrente annata.</p> <p>Il prodotto deve essere da agricoltura biologica, conforme a quanto disposto dal Reg. UE 2018/848 , dal Reg. di Esecuzione UE 2021/1165 e successive modifiche ed integrazioni.</p>
Additivi	E' ammessa l'aggiunta di correttori di acidità, sale, spezie, erbe, piante aromatiche e relativi estratti.

Etichettatura	Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste dal Reg. 1169/2011 e dei Regolamenti CE per i prodotti da agricoltura biologica.
Imballaggio	I contenitori devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa nazionale e CE relativa ai materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti. I contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature, puntiruggine, corrosioni interne o altro.

3.3 OLIVE VERDI E NERE IN SALAMOIA	
Caratteristiche prodotto	Il prodotto non deve avere difetti di sapore, odore, colore o altro. Il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato né spappolato in seguito ad un eccessivo trattamento termico.
Etichettatura	Conforme al D. Lgs 27 gennaio 1992 n. 109, successive modifiche ed integrazioni.
Imballaggio	I contenitori devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa nazionale e CE relativa ai materiali destinati al contatto con gli alimenti. I contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro.

3.4 FAGIOLI CANNELLINI- FAGIOLI BORLOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA	
Caratteristiche prodotto	Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore, fenomeni di ammuffimento e/o irrancidimento. I fagioli devono essere al giusto grado di umidità relativa per impedire la formazione di muffe o rigonfiamenti nella confezione.
Etichettatura	Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste dal Reg. 1169/2011 e dei Regolamenti CE per i prodotti da agricoltura biologica.
Imballaggio	I contenitori devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa nazionale e CE relativa ai materiali destinati al contatto con gli alimenti.

3.5 CECI E PISELLI SECCHI - MAIS IN SCATOLA DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

Caratteristiche prodotto	<p>Il vegetale ed il frutto contenuto deve corrispondere alla specie botanica e alla cultivar dichiarati in etichetta.</p> <p>I legumi (ceci e piselli) – non in scatola - devono essere ben asciutti e compatti all'interno del sacchetto, privi di segni di ammuffimento e di corpi estranei quali sassi e frammenti vegetali.</p> <p>Il mais immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato ne spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico.</p> <p>Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro.</p>
Additivi	Non ammessi; per il mais in scatola si richiede l'assenza di OGM.
Etichettatura	Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste dal Reg. 1169/2011 e dei Regolamenti CE per i prodotti da agricoltura biologica.
Imballaggio	I contenitori devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa nazionale e CE relativa ai materiali destinati al contatto con gli alimenti. I contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro.

4. LEGUMI SECCHI

4.1 LEGUMI SECCHI DI PRODUZIONE BIOLOGICA

Caratteristiche prodotto	<p>Si richiedono i seguenti prodotti: fagioli secchi nelle cultivar: Borlotto, Cannellino, Fagiolo di Spagna; ceci secchi, lenticchie secche e miscela di legumi secchi.</p> <p>Tutti i semi devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none">- Puliti;<ul style="list-style-type: none">• - di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma;- sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali, privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli ecc.);- privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o di stoccaggio;- uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%). <p>I prodotti devono essere da agricoltura biologica, conformi al Reg. UE 2018/848, al Reg. di Esecuzione UE 2021/1165 e successive modifiche ed integrazioni.</p>
Additivi	Non ammessi.
Caratteristiche organolettiche	Tutti i semi devono presentare colore caratteristico. I semi di lenticchia devono essere di piccola dimensione e di colore verde-marrone.
Etichettatura	Conforme al Reg 1169/2011 e come da Regolamenti CE per i prodotti da agricoltura biologica.

Imballaggio	L'imballo deve risultare conforme alla legislazione vigente per le migrazioni delle sostanze e per la composizione dei materiali. Le confezioni non devono essere superiori a 1 kg.
Shelf Life	Il prodotto deve aver subito al max. 1 anno di conservazione dal confezionamento.

5. PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

5.1 CARATTERISTICHE GENERALI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI	
Caratteristiche degli ortaggi	<p>Tutti gli ortaggi devono essere di qualità extra o prima categoria e freschi. Gli ortaggi devono:</p> <ul style="list-style-type: none">- presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie cultivar e qualità richieste;- essere di recente raccolta;- essere ad una naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale;- essere asciutti, privi di terrosità sciolte od aderenti, di altri corpi o prodotti eterogenei;- in relazione alle specie ed alle cultivar ordinate, appartenenti alla stessa specie botanica, cultivar e zone di provenienza;- essere omogenei per sviluppo vegetativo, freschezza e pezzatura uniforme;- essere esenti da qualsiasi difetto o tara di qualunque origine che possano alterare a giudizio insindacabile del personale incaricato al controllo qualitativo all'atto della ricezione, i caratteri organolettici degli ortaggi stessi (gelo, parassiti animali o batterici o fungini). <p>Sono esclusi dalla fornitura gli ortaggi che:</p> <ul style="list-style-type: none">- presentino tracce di appassimento, alterazione e fermentazione anche incipienti;- abbiano subito trattamenti termici o chimici per accelerare o ritardare la maturazione o per favorire le colorazioni e la consistenza vegetale. <p>Si richiedono i seguenti prodotti da agricoltura biologica: patate, carote, cavoli e verze, spinaci, cavolfiori e broccoli, insalate.</p> <p>In caso di mancata reperibilità sul mercato del prodotto biologico, è ammessa la fornitura del prodotto a lotta integrata, previa comunicazione col comune di Colorno.</p> <p>Si richiede la consegna di prodotti stagionali, non di primizie o produzioni tardive, salvo accordi diversi con il comune di Colorno.</p>
Caratteristiche dei frutti	<p>Tutti i frutti consegnati devono essere di 1^a categoria e presentare le seguenti caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none">- presentare le peculiari caratteristiche morfologiche ed organolettiche della specie e delle cultivar (varietà) richieste con regolare ordinazione;- possedere la calibratura richiesta che deve essere indicata ben visibile anche all'esterno dell'imballaggio il quale deve riportare anche le indicazioni di tara o peso netto;- i frutti devono aver raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al pronto consumo o per alcune tipologie essere ben avviati verso la maturazione così da poterla raggiungere entro breve tempo nei magazzini di deposito;- i frutti devono essere omogenei ed uniformi (in particolare per

	<p>quelli lavorati in colli a due o più strati) composti da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica, alla medesima varietà ed alla stessa zona di produzione;</p> <ul style="list-style-type: none"> - i frutti devono essere turgidi, sono esclusi quelli avvizziti o appassiti, non devono essere bagnati artificialmente né trasudanti acqua di condensazione per improvviso sbalzo termico, né gementi acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche od in seguito a naturali processi di sopramaturazione; - i frutti devono essere esenti da parassiti o da lesioni ad essi dovute. Si richiedono mele, limoni da produzione biologica; banane da commercio equo e solidale, pesche e nectarine IGP dell'Emilia Romagna e pere IGP dell'Emilia Romagna.
Additivi	I vegetali freschi devono rispettare il Reg. CE n.° 194/97 per quanto riguarda il contenuto di nitrati.
Etichettatura	<p>La commercializzazione dei prodotti ortofrutticoli freschi è disciplinata da Regolamenti comunitari e dal Reg. 1169/2011 e successive modifiche ed integrazioni.</p> <p>I prodotti biologici, dovranno essere provvisti di idonea documentazione ed etichettatura in conformità ai regolamenti comunitari.</p>
Fornitura e Imballaggio	<p>Le forniture devono riportare in bolla:</p> <ul style="list-style-type: none"> - la specie, la qualità, il calibro, la categoria di appartenenza; - la provenienza della merce, il peso netto, il peso lordo. <p>Gli imballaggi possono essere di legno o di qualunque altro materiale idoneo e conformi alle normative vigenti.</p>

5.2 ORTAGGI A RADICE – BULBO - TUBERO

CAROTE PRODUZIONE BIOLOGICA	DI	<p>Devono essere intere , fresche, sane senza lesioni o alterazioni e con la colorazione tipica della varietà.</p> <p>Le carote devono essere consistenti, croccanti, non germogliate, non legnose né biforcute.</p> <p>E' ammessa una colorazione verde o rosso violacea al colletto, per un max di 1 cm nelle carote lunghe fino a 8 cm, ed un max. di 2 cm per quelle che superano gli 8 cm.</p> <p>Il prodotto deve essere da agricoltura biologica, conforme a quanto disposto dal Reg. UE 2018/848, dal Reg. di Esecuzione UE 2021/1165 e successive modifiche ed integrazioni.</p>
CIPOLLA SCALOGNO	-	<p>I bulbi devono essere freschi, interi e di forma regolare, sani, senza attacchi parassitari; sono consentite leggere lesioni superficiali purchè le lesioni non pregiudichino la conservazione sino al consumo.</p> <p>Lo stelo deve essere tagliato a non più di 4 cm di lunghezza dal bulbo; all'arrivo sono tollerabili tracce di terra sul prodotto.</p> <p>Le cipolle devono essere esenti da germogli visibili esternamente; non devono presentare deformità visibili esternamente, devono essere prive di odori e sapori anomali.</p> <p>Non devono essere stati trattati con radiazioni.</p>

AGLIO	<p>L'aglio deve essere di buona qualità, con bulbi interi, di forma abbastanza regolare.</p> <p>Non deve essere trattato con raggi gamma ed altri antigerminanti. Sono ammessi rigonfiamenti da sviluppo vegetativo anormale, piccole lacerazioni della tunica esterna.</p> <p>I bulbi devono essere sufficientemente serrati.</p>
PORRI	<p>Devono essere interi, di aspetto fresco senza foglie appassite o bruciate o flosce.</p> <p>Non devono essere prefioriti o pregerminati e presentare deformità visibili esternamente, devono essere privi di odori o sapori anormali.</p> <p>La parte bianca deve costituire almeno un terzo della lunghezza totale.</p>
PATATE PRODUZIONE BIOLOGICA	<p>DI</p> <p>Le patate devono avere le seguenti caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> - morfologia uniforme con peso minimo di g 60 per ogni tubero e uno massimo di g 270 ; il peso minimo potrà essere inferiore soltanto per le patate novelle; - devono essere selezionate per qualità e grammatura e le singole partite devono risultare formate da tuberi appartenenti ad una sola cultivar; - non devono presentare tracce di inverdimento epicarpale, di germogliazione incipiente; - non devono presentare tracce di marciumi incipienti, maculosità bruna della polpa, attacchi peronosporici, attacchi da insetti o altri animali, danni da trattamenti antiparassitari; - devono essere pulite, senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti al tubero o sciolte nel sacco; - devono essere esenti da odori e sapori particolari di qualsiasi origine, avvertibili prima o dopo la cottura. <p>Il prodotto deve essere da agricoltura biologica, conforme a quanto disposto dal Reg. UE 2018/848, dal Reg. di Esecuzione UE 2021/1165 e successive modifiche ed integrazioni.</p>

5.3 ORTAGGI A FRUTTO	
POMODORI	<p>Devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • di buona qualità; • sufficientemente turgidi; • di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà. <p>Sono ammessi i seguenti difetti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • leggero difetto di forma e sviluppo; • leggero difetto di colorazione e dell'epidermide. <p>Si richiedono le seguenti varietà: Pachino, Datterino, Cuore di bue, Ace, Montecarlo, Sunrise.</p>

ZUCCHINE	<p>Devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> - intere e munite del peduncolo che può essere lievemente danneggiato e non deve superare i 3 cm di lunghezza; - sane, di aspetto fresco e consistenti; - esenti da danni provocati dagli insetti o da altri parassiti; - esenti da cavità e screpolature; - pulite, praticamente esenti da sostanze estranee visibili; - giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente e prima che i semi siano diventati duri; - prive di umidità esterna anormale, prive di odore e/o sapore estranei. <p>Possono tuttavia presentare lievi difetti di forma e di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione.</p>
MELANZANE	<p>Devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • intere, di aspetto fresco, consistenti, sane; • pulite, praticamente esenti da sostanze estranee visibili; • munite di calice e del peduncolo, che possono essere lievemente danneggiati; • giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, senza che la polpa sia fibrosa o legnosa e senza sviluppo eccessivo di semi; • prive di umidità esterna anormale e di odore e/o sapori estranei.
PEPERONI	<p>Devono essere interi, muniti di peduncolo che può essere leggermente danneggiato o tagliato purché il calice risulti integro, praticamente esenti da macchie.</p>
ZUCCA	<p>Il prodotto deve presentarsi intero e sano, senza spaccature o segni di attacchi di parassiti, senza bruciature dovute al sole o segni di marcimento. Non devono esservi larve, il peduncolo deve essere tagliato a circa 3-4 cm della zona di attaccamento.</p> <p>E' ammissibile il prodotto con colorazione e maturazione non adeguata nel punto di appoggio, per distacco dal suolo, purché sia una zona unica e uniforme.</p>

5.4 ORTAGGI A SEME	
FAGIOLINI	Devono essere tali da poter essere spezzati facilmente a mano (solo per i fagiolini mangiatutto), e praticamente esenti da macchie provocate dal vento e da altri difetti. Essere teneri e senza filo, ben chiusi e presentare la colorazione e la forma tipica. Sono comunque accettati prodotti con lievi difetti di colorazione.
PISELLI	Devono presentare le seguenti caratteristiche: frutti sani e interi, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, privi di odori o sapori anomali, privi di umidità esterna anomala. Devono essere turgidi, non avvizziti, privi di colori e sapori anomali; non devono essere farinosi e, se premuti tra le dita, devono schiacciarsi senza dividersi.
FUNGHI	I funghi devono essere ben sviluppati e consistenti. I prodotti non devono presentare i seguenti difetti: <ul style="list-style-type: none"> - Parti staccate dal corpo principale; - Macchie di colore contrastante con il normale colore; - Porzioni scolorite e corpi estranei. Il 90% del prodotto consegnato deve essere costituito da vegetali interi o da porzioni intere.

5.5 ORTAGGI A FIORE	
CAVOLFIORI BROCCOLI PRODUZIONE BIOLOGICA	E DI I cavolfiori e i broccoli devono essere: <ul style="list-style-type: none"> - di aspetto fresco e del colore caratteristico; - interi e sani, cioè senza lesioni o alterazioni di origine parassitaria; - puliti, vale a dire privi di tracce di terra, polvere, residui di concimi e di antiparassitari, e di ogni altra impurità; - non bagnati; - privi di odori e sapori anomali. Cavolfiori e broccoli devono provenire da agricoltura biologica, conforme a quanto disposto dal Reg. UE 2018/848, dal Reg. di Esecuzione UE 2021/1165 e successive modifiche ed integrazioni.
CARCIOFI	I fiori devono essere sani e interi, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, privi di odori e sapori anomali. Le brattee devono essere ben serrate e i fasci vascolari della parte inferiore non devono presentare inizi di lignificazione.

5.6 ORTAGGI A FUSTO	
FINOCCHI	Devono essere: <ul style="list-style-type: none"> - con radici asportate con un taglio netto alla base; - di buona qualità, esenti da difetti, con guaine esterne serrate, tenere e bianche. Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, tali da non pregiudicare l'aspetto generale e la presentazione del prodotto.
SEDANI DA COSTE	Devono essere: <ul style="list-style-type: none"> • di buona qualità; • forma regolare; • esenti da malattie su foglie e nervature principali; • nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate.

5.7 ORTAGGI A FOGLIA	
INSALATE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA	Le insalate devono provenire da agricoltura biologica, conforme a quanto disposto dal Reg. UE 2018/848, dal Reg. di Esecuzione UE 2021/1165 e successive modifiche ed integrazioni. Devono essere: <ul style="list-style-type: none"> • di buona qualità; • ben formate con cespi serrati; • con colorazione tipica della varietà. - Le varietà richieste sono: - gentilina, radicchio variegato rosso, scarola, lattuga, romana, indivia riccina, lollo, canasta, brasiliana, indivia romana, lattughino, Iceberg. Si dovranno privilegiare le varietà più gradite ai bambini.
CAVOLI E VERZE DI PRODUZIONE BIOLOGICA	I cavoli e le verze devono essere: <ul style="list-style-type: none"> - interi, di aspetto fresco e senza foglie imbrattate; - sani, esenti da attacchi parassitari e crittogamici. I cavoli devono avere le seguenti caratteristiche: <ul style="list-style-type: none"> - il torsolo deve essere tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie; - il taglio deve essere netto e non comprendente alcuna parte della pianta; - devono essere compatti e ben chiusi secondo le varietà; - devono essere esenti da danni causati da gelo. Sono ammesse piccole lacerazioni e ammaccature delle foglie esterne. Il prodotto deve essere da agricoltura biologica, conforme a quanto disposto dal Reg. UE 2018/848, dal Reg. di Esecuzione UE 2021/1165 e successive modifiche ed integrazioni.
SPINACI DI PRODUZIONE BIOLOGICA	Gli spinaci devono avere le seguenti caratteristiche: <ul style="list-style-type: none"> • devono essere privi di stelo fiorifero; • esenti da parassiti e da danni causati da gelo. Il prodotto deve essere da agricoltura biologica, conforme a quanto disposto dal Reg. UE 2018/848, dal Reg. di Esecuzione UE 2021/1165 e successive modifiche ed integrazioni.

ERBE AROMATICHE

Prezzemolo, salvia, rosmarino, basilico, maggiorana, origano. Devono presentare le caratteristiche qualitative della varietà. Non devono aver subito alterazioni di ogni genere.

5.8 MELE DI PRODUZIONE BIOLOGICA	
Requisiti generali	Le mele devono essere di produzione biologica, conformi a quanto disposto dal Reg. UE 2018/848, dal Reg. di Esecuzione UE 2021/1165 e successive modifiche ed integrazioni.
Caratteristiche del prodotto	<p>I frutti devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> - interi e sani, vale a dire senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti sulla buccia di varia origine, purchè non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo; - puliti, cioè privi di ogni impurità ed in particolare senza residui visibili di antiparassitari; - non umidi; l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto; - privi di odori e sapori anomali. <p>Le varietà richieste sono: Golden Delicious, Red Delicious, Morgenduft, Staiman Red, Jonagold, Granny smith, Royal Gala, Fuji. Le varietà devono alternarsi nel corso dell'anno.</p> <p>Per la Scuola Primaria si richiede la fornitura di almeno 1 frutto per ciascun pasto ordinato.</p>
Difetti	Sono anche ammessi difetti sulla buccia, come ad esempio un lieve colpo di grandine, leggera ammaccatura leggera bruciatura o lievissima lesione purché cicatrizzata. Quando tali difetti hanno forma allungata non devono superare i 2 cm di lunghezza.

5.9 PERE IGP DELL'EMILIA ROMAGNA	
Requisiti generali	Si richiedono prodotti che hanno ottenuto dall'UE il riconoscimento IGP (Indicazione di Origine Protetta) ai sensi del Regolamento CE n. 510/2006.
Caratteristiche del prodotto	<p>I frutti devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> - interi e sani, vale a dire senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti sulla buccia di varia origine, purchè non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo; - puliti, cioè privi di ogni impurità ed in particolare senza residui visibili di antiparassitari; - non umidi; l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto; - privi di odori e sapori anomali. <p>Le varietà richieste sono: Abate Fetel, Conference, Kaiser, Max Red Bartlett, Williams.</p> <p>Per la Scuola Primaria si richiede la fornitura di almeno 1 frutto per ciascun pasto ordinato.</p>

Difetti	Sono anche ammessi difetti sulla buccia, come ad esempio un lieve colpo di grandine, leggera ammaccatura leggera bruciatura o lievissima lesione purché cicatrizzata. Quando tali difetti hanno forma allungato non devono superare i 2 cm di lunghezza.
----------------	--

5.10 ALBICOCCHHE – SUSINE - NESPOLE	
Caratteristiche del prodotto	<p>I frutti devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Interi e sani, senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria, privi di odori e sapori anomali; - Puliti, cioè privi di ogni impurità ed in particolare senza residui visibili di antiparassitari; - Non umidi; l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto. <p>Sono accettate tutte le cultivar commercializzate ad esclusione delle primizie, dei frutti conservati oltre il periodo tipico di stagione e dei prodotti per l'industria.</p> <p>Per la Scuola Primaria: per ogni pasto si devono prevedere 2-3 albicocche, 2-3 susine, 3-4 nespole in base alla grammatura dei frutti. (vedere tabella grammature)</p>
Difetti	<p>Sono anche ammessi difetti sulla buccia, come ad esempio un lieve colpo di grandine, leggera ammaccatura leggera bruciatura o lievissima lesione purché cicatrizzata. Quando tali difetti hanno forma allungata non devono superare un cm di lunghezza e 0,25 cm² di superficie ticchiolata.</p>

5.11 NETTARINE – PESCHE IGP DELL'EMILIA ROMAGNA	
Requisiti generali	<p>Si richiedono prodotti che hanno ottenuto dall'UE il riconoscimento IGP (Indicazione di Origine Protetta) ai sensi del Regolamento CE n. 510/2006.</p>
Caratteristiche del prodotto	<p>I frutti devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Interi e sani, senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria, privi di odori e sapori anomali; - Puliti, cioè privi di ogni impurità ed in particolare senza residui visibili di antiparassitari; - Non umidi; l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto. <p>Sono accettate tutte le cultivar commercializzate ad esclusione delle primizie, dei frutti conservati oltre il periodo tipico di stagione e dei prodotti per l'industria.</p> <p>Per la Scuola Primaria: per ogni pasto si devono prevedere 1-2 pesche e nettarine in base alla grammatura dei frutti. (vedere tabella grammature)</p>
Difetti	<p>Sono anche ammessi difetti sulla buccia, come ad esempio un lieve colpo di grandine, leggera ammaccatura leggera bruciatura o lievissima lesione purché cicatrizzata. Quando tali difetti hanno forma allungata non devono superare un cm di lunghezza e 0,25 cm² di superficie ticchiolata.</p>

5.12 AGRUMI (ARANCE-CLEMENTINE-MANDARINO-MAPO)

<p>Caratteristiche del prodotto</p>	<p>I frutti devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> - interi e sani, vale a dire senza ammaccature, lesioni o alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto dalle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti di buccia, ben cicatrizzati, di varia origine, purché non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo; - esenti da inizio di "mal secco" e da ogni danno/alterazione esterna prodotti dal gelo o da prolungata conservazione; - puliti, cioè privi di ogni impurità ed in particolare di fusaggini e di residui visibili di antiparassitari, possono essere spazzolati ma privi di trattamenti di "ceratura" a meno che non si utilizzi cera carnauba consentita anche in regime di produzione da agricoltura biologica; - privi di umidità esterna anomale (non è stimata tale quella dovuta a condensazione nel caso di prodotti refrigerati); - privi di odori e sapori anomali. - I frutti devono avere uno sviluppo ed un grado zuccherino sufficienti con rapporto zuccheri/acidi inferiore a 5. <p>Per le arance sono richieste le seguenti varietà:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tarocco e Washington Navel. <p>Per la Scuola Primaria si richiede la fornitura di almeno 1 frutto per ciascun pasto ordinato.</p>
<p>Difetti</p>	<p>Sono ammessi lievi difetti di colorazione, di forma, leggere rameggiature argentate e rugginosità della buccia. Accettati anche lievi difetti cicatrizzati dovuti a cause meccaniche, come sfregamento, grandine, urti, ecc. .</p>

5.13 LIMONI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA	
Caratteristiche del prodotto	Devono essere esenti da colorazione anomala e da inizio di essiccamento, non devono essere molli o avvizziti, la buccia non deve essere eccessivamente grossa e rugosa, né gonfia, né distaccata dagli spicchi, né deformata. Il prodotto deve essere da agricoltura biologica, conforme a quanto disposto dal Reg. UE 2018/848, dal Reg. di Esecuzione UE 2021/1165 e successive modifiche ed integrazioni.
Difetti	Sono accettati prodotti con difetti sulla buccia, quali ad esempio i lievi colpi di grandine, tracce di attacchi di insetti o malattie, lievissima lesione purchè cicatrizzata. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo di colorazione, purchè non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione dei frutti.

5.14 BANANE DA MERCATO EQUO SOLIDALE	
Caratteristiche del prodotto	Devono avere picciolo integro, buccia gialla, intera e senza ammaccature e devono provenire dal Mercato Equo e solidale. La polpa, soda e pastosa non deve presentare annerimenti nè attacchi da crittogame o parassiti animali. Il sapore del frutto deve essere gradevole e non allappante, evidente simbolo di immaturità. Per la Scuola Primaria si richiede la fornitura di almeno 1 frutto per ciascun pasto ordinato.

5.15 KIWI – MELONE – ANGURIA	
Caratteristiche del prodotto	I frutti devono presentare buccia integra e punto di intersezione ben cicatrizzato. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus. Nella scuola primaria deve essere garantita la fornitura di almeno un kiwi per ciascun pasto ordinato.

5.16 UVA DA TAVOLA NERA E BIANCA	
Caratteristiche del prodotto	I grappoli devono essere esenti da tracce visibili di muffe fertilizzanti e antiparassitari ed essere privi di bacche disseccate. Gli acini devono essere ben attaccati e distribuiti uniformemente al grappolo e ricoperti della loro pruina. Cultivar richieste: Italia, Regina
Difetti	Sono ammessi leggeri difetti di forma e di sviluppo e di colorazione dell'epidermide.

5.17 FRAGOLE	
Caratteristiche del prodotto	Possono essere disomogenee per quanto concerne le dimensioni, la forma, l'aspetto. Per quanto riguarda la colorazione possono presentare una piccola punta conica bianca e devono essere esenti da terra.

5.18 FRUTTA SECCA OLEOSA SGUSCIATA	
Caratteristiche del prodotto	Si richiedono: noci, pinoli, mandorle, nocciole. I prodotti non devono presentare segni tipici di alterazione né per odore, né per consistenza, né per sapore, né per attacco da infestanti, né per attacco batterico.
Additivi	Si richiede frutta secca non trattata con anidride solforosa o suoi sali.

6. LATTE E DERIVATI

6.1 LATTE FRESCO INTERO/PARZIALMENTE SCREMATO PASTORIZZATO DI PRODUZIONE BIOLOGICA	
Requisiti generali	Deve essere conforme a quanto previsto dall'articolo 4 della Legge 03/05/1989 n° 169 e ai Reg. CE n. 852/04, 853/04.
Caratteristiche prodotto	Il latte fresco pastorizzato deve provenire da allevamenti conformi al D.P.R. n. 54/1997, la zona di mungitura deve essere Italia, deve aver subito un unico trattamento termico entro 48 ore dalla mungitura e presentare le seguenti caratteristiche: a) prova della fosfatasi alcalina negativa; b) un contenuto in sieroproteine solubili non denaturate non inferiore al 14 per cento delle proteine totali; c) prova della perossidasi positiva. Per il latte intero il tenore di grasso non deve essere inferiore al 3,25%, mentre per quello parzialmente scremato non inferiore all'1,8%. Il latte fresco pastorizzato delle tipologie richieste deve essere conforme, dal punto di vista microbiologico, a quanto in merito previsto dalle normative vigenti, inoltre deve essere conforme a quanto disposto dalla normativa comunitaria riguardante i prodotti biologici.
Caratteristiche organolettiche	Il latte deve presentare colore opaco, bianco, tendente al giallo, sapore caratteristico gradevole, odore tipico.

Additivi	Il latte non deve, in ogni caso presentare tracce di antibiotici o di conservanti, né additivi di alcun tipo.
Etichettatura	L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dalla normativa vigente in materia, in particolare le date di scadenza dovranno essere conformi al Decreto del MIPAF 27/05/2004 ed al D.L. 24/06/2004 n° 157 e succ.modifiche.
Imballaggio e trasporto	Le confezioni da 1 litro devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale. Il trasporto deve essere effettuato alla T° 0°C/+4°C e con un mezzo di trasporto idoneo.
Shelf life	Al momento della consegna in regime di refrigerazione, il latte deve avere una vita residua di almeno 3 giorni.

6.2 LATTE INTERO UHT (a lunga conservazione) DI PRODUZIONE BIOLOGICA	
Requisiti generali	<p>Deve essere conforme a quanto previsto dall'articolo 6 della Legge 03/05/1989 n° 169 e ai Reg. CE n. 852/04, 853/04.</p> <p>Il prodotto deve essere da agricoltura biologica, conforme a quanto previsto dal Reg. UE 2018/848, dal Reg. di Esecuzione UE 2021/1165 e successive modifiche e integrazioni.</p>
Caratteristiche prodotto	<p>Deve aver subito un trattamento termico di sterilizzazione in flusso continuo seguito dal confezionamento asettico che ne consente una conservazione prolungata nel tempo.</p> <p>I limiti microbiologici del prodotto devono essere conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE e alle altre normative di riferimento.</p> <p>Il suo uso deve essere limitato alle preparazioni culinarie (es. besciamella, creme ecc...)</p>
Additivi	Il latte non deve, in ogni caso presentare tracce di antibiotici o di conservanti, né additivi di alcun tipo.
Etichettatura	L'etichettatura deve essere conforme a quanto prevede specificatamente in merito la normativa vigente in materia.
Imballaggio	Le confezioni da 1 litro devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale.
Shelf life	Al momento della consegna, il latte deve avere una vita residua di almeno 75 giorni.

6.3 YOGURT BIANCO E ALLA FRUTTA DI PRODUZIONE BIOLOGICA	
Requisiti generali	Si tratta di latte fermentato da microrganismi specifici acidificanti: <i>Lactobacillus bulgaricus</i> e <i>Streptococcus thermophilus</i> .
Caratteristiche prodotto	<p>Può essere ottenuto da latte fresco intero o parzialmente scremato e può contenere frutta, a pezzi o in purea, non trattata con antimicrobici ed in percentuale non superiore al 30%.</p> <p>Il prodotto deve essere ottenuto in conformità a quanto disposto ai reg. CE 852/2004 e 853/2004 oltre che alle normative specifiche del settore.</p> <p>Relativamente alle cariche microbiologiche del prodotto devono essere conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE e alle altre normative di riferimento.</p> <p>Il prodotto deve essere da agricoltura biologica, conforme a quanto previsto dal Reg. UE 2018/848, dal Reg. di Esecuzione UE 2021/1165 e successive modifiche e integrazioni.</p>
Caratteristiche organolettiche	Deve presentare gusto tipico, odore e colore caratteristici, consistenza cremosa, aspetto liscio, omogeneo e senza separazione di siero. Il prodotto non deve presentare segni di alterazione come grumi, coaguli, muffe, pellicole superficiali, perdita di sapore.
Additivi	E' ammessa la sola aggiunta di aromi naturali.
Etichettatura	Conforme al D. Lgs 27 gennaio 1992 n. 109, successive modifiche ed integrazioni e come da Regolamenti CE per i prodotti da agricoltura biologica.
Imballaggio e trasporto	Deve essere confezionato in monoporzioni da 125 g trasportato e conservato in regime di refrigerazione tra 0° e +4° C.

Shelf life	Al momento della consegna, il prodotto deve possedere una vita residua di almeno 15 giorni.
-------------------	---

6.4 FORMAGGI CARATTERISTICHE GENERALI	
Requisiti generali	I formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate e partendo da materie prime conformi al R.D.L. 15/10/25 n.2033, L.142/92 e Circ. M. 21/90 e successive modifiche ed integrazioni.
Caratteristiche prodotto	I formaggi devono provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte fresco; devono essere tutti di prima qualità e scelta e devono possedere tutti i requisiti merceologici ed organolettici propri per ogni singolo prodotto.
Caratteristiche organolettiche	I formaggi devono essere conferiti al giusto punto di freschezza e maturazione, esenti da difetti esterni causati da muffe e marcescenze, senza acariasi o larve di altri insetti, senza colorazioni o altri difetti. Non devono esalare odori anomali; gusto e consistenza devono essere caratteristici. Anche se stagionati, i formaggi vaccini devono conservare morbidezza e pastosità caratteristiche e specifiche.
Additivi	Non è ammessa l'aggiunta di additivi e sostanze grezze estranee al latte quali farine, patate, fecola ecc.
Etichettatura	Nell'etichettatura deve essere presente la marchiatura di identificazione ai sensi del Reg. CE 853/2004.
Imballaggio e trasporto	Devono essere avvolti in carta o in altri materiali rispondenti alle normative vigenti in materia. Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei ed i prodotti freschi devono essere mantenuti a temperature fra 0° e +4°.
Shelf life	Per tutti i formaggi è prevista una data di scadenza, la consegna presso le dispense deve avvenire con almeno 7 giorni di anticipo sulla data stessa.

6.5 ASIAGO DOP	
Requisiti generali	Formaggio semicotto, a maturazione media, prodotto con latte vaccino; conforme ai requisiti previsti dal D.P.R. 21.12.1978 e successive modificazioni.
Caratteristiche prodotto	La maturazione deve essere di 20-40 gg. per il tipo "Pressato" e di circa 1/2 anni per il tipo "Allevo". Il grasso minimo contenuto deve essere 34% sulla S.S. per il tipo "Allevo" e il 44% sulla S.S. per il tipo Pressato.
Caratteristiche organolettiche	Non deve presentare difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
Additivi	Non ammessi
Etichettatura e imballaggio	I formaggi con denominazione di origine, se commercializzati in parti preconfezionate, sugli involucri devono riportare l'indicazione della denominazione d'origine seguendo il D.P.R. 22 settembre 1981.

6.6 PARMIGIANO REGGIANO DOP	
Requisiti generali	Formaggio semigrasso, a pasta dura, cotta ed a lenta maturazione a denominazione di origine D.P.R. n° 1269 del 30 ottobre 1955.

Caratteristiche prodotto	<p>Il grasso minimo contenuto deve essere del 32% sulla S.S; Deve essere idoneo alla grattugiatura; deve riportare sulla crosta il marchio a fuoco Parmigiano Reggiano; deve avere umidità del 29% con una tolleranza di +/- 4° C.</p> <p>Si richiede un prodotto stagionato almeno 24 mesi in modo da escludere nel prodotto la presenza di lattosio e consentirne la somministrazione anche agli utenti intolleranti /allergici al lattosio.</p>
Caratteristiche organolettiche	<p>Le caratteristiche sono quelle definite nel disciplinare di produzione:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Colorazione esterna: tinta scura ed oleata, oppure gialla dorata naturale; • Colore della pasta: da leggermente paglierino a paglierino; • Aroma e sapore della pasta caratteristici: fragrante, delicato. saporito, ma non piccante; • Struttura della pasta: minutamente granulosa, frattura a scaglie, occhiatura minuta appena visibile. <p>Non deve presentare difetti d'aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.</p>
Additivi	Non ammessi
Etichettatura e imballaggio	<p>Le confezioni sottovuoto devono essere conformi alle normative vigenti e riportare quanto prescritto dal D. Lgs 27 gennaio 1992, n. 109, in particolare:</p> <ul style="list-style-type: none"> - la "Denominazione di origine protetta" oppure il relativo simbolo comunitario; - la dicitura "Garantito dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ai sensi dell'art. 10 del Reg. Ce n. 510/2006". <p>E' consentito l'impiego di Parmigiano Reggiano pre grattugiato solo se confezionato in buste sottovuoto o in atmosfera modificata. Il contenuto delle buste deve presentare le stesse caratteristiche previste per il formaggio intero.</p> <p>Si richiedono:</p> <ul style="list-style-type: none"> • confezioni sottovuoto da circa 1 kg • Buste da ½ - 1 Kg di grattugiato in atmosfera modificata <p>Confezioni sottovuoto monodose</p>
Consegna e conservazione	<p>Il formaggio pre grattugiato deve essere consegnato di giorno in giorno. La conservazione è consentita al massimo per 24 ore previa chiusura del sacchetto e conservazione in frigorifero a temperature non superiori a 4°C, possibilmente in contenitori ermetici. Deve comparire la data e l'ora di apertura del sacchetto.</p>

6.7 EMMENTAL – GRUYERE	
Requisiti generali	Formaggi a pasta dura, prodotti con puro latte vaccino fresco e con caratteristiche grandi occhiature. La denominazione Emmenthal è riservata ai prodotti svizzeri; quella di Gruyère al prodotto svizzero e francese.
Caratteristiche prodotto	Il grasso minimo deve essere il 45% sulla S.S. Devono presentare interamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma anche se può essere più frequente nella parte interna. I formaggi devono avere almeno una maturazione di 3 mesi.
Caratteristiche organolettiche	Per il gruyère la pasta deve esser morbida, fondente, untuosa, di colore paglierino e sapore caratteristico. Non devono presentare difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.
Additivi	Non ammessi
Etichettatura e imballaggio	In etichetta deve essere dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione. Si richiedono tranci non superiori ai 2,5 Kg.

6.8 MOZZARELLA/FIORDILATTE DI PRODUZIONE BIOLOGICA	
Requisiti generali	Formaggio fresco a pasta filata prodotto con solo latte intero vaccino pastorizzato. Il prodotto deve corrispondere ai requisiti generali previsti per le forniture di formaggi di cui al D.P.R. 3.10.1955 n° 1269.
Caratteristiche prodotto	La percentuale di grasso non deve essere inferiore al 44% sulla sostanza secca; i singoli pezzi devono essere interi e compatti. I limiti microbiologici devono essere conformi a quanto previsto dall'Allegato 1 del Regolamento n. 2073/2005/Ce e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni. Il prodotto deve essere da agricoltura biologica, conforme a quanto previsto dal Reg. UE 2018/848, dal Reg. di Esecuzione UE 2021/1165 e successive modifiche e integrazioni.
Caratteristiche organolettiche	Le ovoline di colore bianco al taglio devono rilasciare un po' di siero ed il sapore deve essere dolce e delicato, simile al latte, con odore fresco e gradevole.
Additivi	Non sono ammessi conservanti.
Etichettatura e imballaggio	I materiali di imballaggio devono rispondere ai requisiti previsti dalle normative vigenti, l'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs 27.01.1992 sue modifiche e integrazioni e ai Regolamenti CE per i prodotti da agricoltura biologica. La fornitura deve avvenire solo in confezioni originali del peso sgocciolato di 125 g o di 1 kg.
Shelf life	Al momento della consegna, i prodotti devono avere una vita residua di almeno quindici giorni e la somministrazione agli utenti deve essere effettuata non oltre i cinque giorni dalla data della consegna.

6.9 CRESCENZA/STRACCHINO DI PRODUZIONE BIOLOGICA	
Requisiti generali	Formaggio di pasta grassa ed uniforme, non fermentato, prodotto in Lombardia utilizzando latte di vaccino fresco intero, fermenti lattici, caglio e sale.
Caratteristiche prodotto	La percentuale di grasso non deve essere inferiore al 50% sulla sostanza secca. I limiti microbiologici devono essere conformi a quanto previsto dall'Allegato 1 del Regolamento n. 2073/2005/Ce e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni. Il prodotto deve essere da agricoltura biologica, conforme a quanto previsto dal Reg. UE 2018/848, dal Reg. di Esecuzione UE 2021/1165 e successive modifiche e integrazioni.
Caratteristiche organolettiche	La pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle, cremosa di colorito bianco-burro. Non devono presentarsi difetti di aspetto di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.
Additivi	Non sono ammessi.

Etichettatura imballaggio	e	I materiali di imballaggio devono rispondere ai requisiti previsti dalle normative vigenti, l'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs 27.01.1992 sue modifiche e integrazioni e ai Regolamenti CE per i prodotti da agricoltura biologica. La fornitura deve avvenire solo in confezioni originali del peso 1kg e in monoporzioni da 50 - 100 g .
Shelf life		Al momento della consegna, i prodotti devono avere una vita residua di almeno quindici giorni e la somministrazione agli utenti deve essere effettuata non oltre i cinque giorni dalla data della consegna.

6.10 FONTINA DOP	
Requisiti generali	Formaggio grasso a pasta semi cotta fabbricato con latte intero di vacca, proveniente da una sola mungitura, ad acidità naturale di fermentazione. Deve essere a denominazione di origine protetta conforme al DPR 1269/55 e al decreto MIPAF 01/02/2006 e succ. modifiche.
Caratteristiche prodotto	Il grasso minimo presente non deve essere inferiore al 45% in rapporto alla sostanza secca. La salatura è effettuata a secco e il periodo medio di maturazione è di 3 mesi.
Caratteristiche organolettiche	La crosta deve essere compatta, sottile, dello spessore di 2 mm, la pasta elastica, piuttosto molle e con scarsa occhiatura. Deve fondere in bocca, avere sapore dolce caratteristico e colore leggermente paglierino. Non deve presentare difetti interni o esterni dovuti a marcescenza, a fermentazione anomala o altro.
Additivi	Non sono ammessi.
Etichettatura imballaggio	e I formaggi con denominazione di origine, se commercializzati in parti preconfezionate, sugli involucri devono riportare l'indicazione della denominazione d'origine seguendo il D.P.R. 22 settembre 1981.

6.11 RICOTTA DI LATTE VACCINO DI PRODUZIONE BIOLOGICA	
Requisiti generali	Latticino ottenuto dalla ricottura del siero di latte di vacca, residuo dalla fabbricazione del formaggio, con l'aggiunta di siero acido.
Caratteristiche prodotto	Il prodotto deve essere da agricoltura biologica, conforme a quanto previsto dal Reg. UE 2018/848, dal Reg. di Esecuzione UE 2021/1165 e successive modifiche e integrazioni. I limiti microbiologici devono essere conformi a quanto previsto dall'Allegato 1 del Regolamento n. 2073/2005/Ce e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.
Caratteristiche organolettiche	Deve essere tenera e compatta di colore bianco o bianco avorio, di sapore dolce e pastoso e di aroma delicato.
Additivi	Non sono ammessi, ad eccezione dei correttori di acidità: acido citrico e acido lattico.
Etichettatura imballaggio	e Deve essere fornita in recipienti integri e sigillati, etichettati in conformità al D. Lgs 27.01.1992 sue modifiche e integrazioni e ai Regolamenti CE per i prodotti da agricoltura biologica. Si richiedono confezioni da 1,5 kg - 250 g e monodose da 100 g.
Shelf life	Al momento della consegna, i prodotti devono avere una vita residua di almeno quindici giorni e la somministrazione agli utenti deve essere effettuata non oltre i cinque giorni dalla data della consegna.

6.12 ROBIOLA	
Requisiti generali	Formaggio fresco prodotto con latte vaccino intero
Caratteristiche prodotto	Grasso minimo sulla sostanza secca 50%, DM 29/12/73. Il prodotto deve essere maturo.
Caratteristiche organolettiche	La robiola deve essere bianca di consistenza cremosa o appena granulosa, di sapore delicatamente acidulo e aroma delicato. Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazione anomale o altre cause.
Additivi	Non sono ammessi conservanti
Etichettatura e imballaggio	L'etichettatura deve riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura. Si richiedono monoporzioni da 100 g.
Shelf life	Al momento della consegna, i prodotti devono avere una vita residua di almeno quindici giorni e la somministrazione agli utenti deve essere effettuata non oltre i cinque giorni dalla data della consegna.

6.13 FORMAGGIO FRESCO MONODOSE IN VASCHETTA	
Requisiti generali	Formaggio prodotto con latte vaccino intero, caglio e fermenti lattici senza aggiunta di acidi inorganici o altro. Non è ammessa la presenza di formaggi fusi.
Caratteristiche organolettiche	Prodotto a pasta morbida, cremosa e facile da spalmare, dal gusto tenue e delicato.
Additivi	Non sono ammessi conservanti.
Etichettatura e imballaggio	Si richiedono vaschette monoporzione integre e sigillate, etichettate secondo la normativa vigente in materia.
Shelf life	Al momento della consegna, i prodotti devono avere una vita residua del 70 %.

6.14 GELATI	
Requisiti generali	Conformi alle caratteristiche previste dalla legge n. 283 30.04.1962 ed alle modifiche ad essa apportate.
Caratteristiche prodotto	Devono essere di produzione industriale e provenire da laboratori in possesso di riconoscimento CE. Devono essere ottenuti da latte intero con la sola aggiunta di zucchero, panna, cacao magro, frutta e sottoposti a trattamento termico. I limiti microbiologici devono essere conformi a quanto previsto dall'Allegato 1 del Regolamento n. 2073/2005/Ce e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni. Deve essere prevista la fornitura di gelati a base di latte di soia per gli utenti affetti da intolleranza/allergia al latte vaccino.
Additivi	Non sono ammessi prodotti contenenti coloranti e conservanti.

Etichettatura imballaggio	e Le confezioni devono essere pulite e non aperte, devono riportare ben leggibile la data di scadenza e rispettare quanto previsto dal D.Lgs. 109/92, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni. I gelati devono essere confezionati in coppette monoporzione da 50-60 grammi corredate da cucchiaino, trasportati e conservati fino al momento del consumo alla temperatura di -10° C (gelati alla frutta) e di -15° C (altre tipologie di gelati).
Shelf life	Al momento della consegna da parte del fornitore il prodotto deve avere una vita residua di almeno 90 giorni.

6.15 PANNA	
Requisiti generali	Deve essere conforme a quanto previsto dalla Circolare Ministeriale Sanità n. 12, del 18 febbraio 1980 e n. 9, del 3 febbraio 1986.
Caratteristiche organolettiche	Il contenuto di grasso deve essere del: <ul style="list-style-type: none"> - 20% per la panna da cucina; - 30 % per la panna da montare.
Additivi	Non ammessi.
Etichettatura e imballaggio	L' etichettatura deve essere conforme al D.L. 27 gennaio 1992, n° 109, sue modifiche ed integrazioni. Si richiedono confezioni in tetrabrik asettico da 500 ml o da 200 ml.
Shelf life	Al momento della consegna, i prodotti devono avere una vita residua del 70 %.

7. UOVA

7.1 UOVA PASTORIZZATE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA	
Requisiti generali	Si richiede ovoprodotto a base di uova di galline intere sgusciate e pastorizzate, conforme al Reg. CE n. 1234/07, le cui modalità di applicazione sono contenute nel Reg. CE 589/08.
Caratteristiche prodotto	Il prodotto deve provenire da stabilimenti riconosciuti CE ed essere stato preparato conformemente alle prescrizioni igienico-sanitarie di cui al D.Lgs n. 65/1993, sue modifiche ed integrazioni, in quanto applicabile e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni. In particolare il prodotto deve essere stato sottoposto a trattamento termico di pastorizzazione idoneo a soddisfare i criteri microbiologici prescritti. Il Regolamento (CE) n. 2073/2005 15.11.2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari stabilisce come criteri di sicurezza per prodotti a base d'uova l'assenza di Salmonella in 25 g di prodotto in cinque unità campionarie. Deve essere conforme a quanto disposto dalla normativa comunitaria riguardante i prodotti biologici Reg. UE 2018/848, dal Reg. di Esecuzione UE 2021/1165 e successive modifiche ed integrazioni.
Caratteristiche organolettiche	Il prodotto deve: <ul style="list-style-type: none"> - avere albume chiaro, limpido, denso ed esente da corpi estranei di qualsiasi natura; - avere odore e sapore tipici delle uova fresche senza impurità o frammenti di gusci.
Additivi	Il prodotto non deve contenere additivi.
Etichettatura	Conforme alla normativa vigente.
Imballaggio	Il prodotto deve essere confezionato in idonee confezioni (es. tretrapack da 1 litro) che devono essere integre, prive di ammaccature, di sporcizia superficiale e da conservarsi ad una T° non superiore a +

	4°C.
Shelf life	Il prodotto, al momento della consegna, deve garantire una fruibilità di almeno 15 gg. Esso va utilizzato completamente, poiché non è ammessa la conservazione in frigorifero di confezioni aperte di uova pastorizzate.

7.2 UOVA FRESCHE DI GALLINA CATEGORIA A DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

Caratteristiche prodotto	<p>Si richiedono le uova fresche di categoria A di produzione biologica, solo per le preparazioni con sgusciatura successiva a cottura completa (preparazione di uova sode) conformi a quanto previsto dal Reg. CE 589/08. Tali uova devono essere comprese fra i 55 e i 65 g, di provenienza da allevamento biologico, conformi a quanto disposto dalla normativa comunitaria riguardante i prodotti biologici Reg. UE 2018/848 dal Reg. di Esecuzione UE 2021/1165 e successive modifiche ed integrazioni.</p> <p>Tutte le fasi di produzione, conservazione, imballaggio, trasporto devono avvenire in conformità a quanto disposto dal Reg. CE 852/2004 e Reg. CE 853/2004.</p>
Additivi	Non ammessi.
Etichettatura	<p>L'etichettatura deve riportare le seguenti indicazioni:</p> <ul style="list-style-type: none">• la tipologia di allevamento delle galline ovaiole (uova da allevamento all'aperto", "uova da allevamento a terra", "uova da allevamento in gabbie", oppure "uova da agricoltura biologica");• il codice distintivo del produttore rilasciato dalla ASL competente per territorio;• la data di durata minima (data di deposizione o scadenza);• la categoria di qualità (A) e di peso (xl, l, m, s) delle uova;• la dicitura "extra" o "extra fresche" è ammessa soltanto se• sull'imballaggio è indicata la data di deposizione (cioè quando la gallina ha fatto l'uovo) e il termine di 9 giorni dalla suddetta data, trascorsi i quali l'uovo non è considerato più extra fresco, ma soltanto fresco (categoria A).
Conservazione	<p>Le uova non devono essere pulite con procedimento umido o con altro procedimento né prima né dopo la classificazione. Esse, inoltre, non devono subire alcun trattamento di conservazione né essere refrigerate in locali o impianti a temperature inferiori a + 5° C (nel trasporto la temperatura può essere inferiore ai + 5° C per una durata massima di 24 ore). In frigorifero , esse andranno conservate in maniera separata dalle altre derrate alimentari.</p>
Shelf life	<p>Il prodotto, al momento della consegna, deve garantire una fruibilità di almeno 15 gg.</p>

8. LE CARNI

8.1 CARNI BOVINE FRESCHE REFRIGERATE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

Requisiti generali	<p>Si richiedono carni bovine fresche, refrigerate e confezionate sottovuoto provenienti da carcasse appartenenti alle seguenti classi secondo la classificazione commerciale di cui al Reg. 1208/81/CEE:</p> <ul style="list-style-type: none"> • categoria A Vitelloni (carcasse di giovani animali maschi non castrati di età inferiore ai 24 mesi); o categoria E Manze (carcasse di altri animali femmine); • conformazione U o R (U = Ottima: profili nell'insieme convessi - sviluppo muscolare abbondante, R = Buona: profili nell'insieme rettilinei - sviluppo muscolare buono); • copertura in grasso : 2 (Scarso: sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti).
Caratteristiche prodotto	<p>Le carni bovine devono essere conformi alle norme di legge specificatamente previste e provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento CE 853/2004; devono essere già disossate e confezionate in tagli anatomici pronti per l'uso.</p> <p>La carne bovina deve essere sottoposta, prima del confezionamento a frollatura per almeno 10 giorni.</p> <p>I criteri microbiologici devono essere conformi a quanto stabilito dal Regolamento (CE) n. 2073/2005 e alle altre normative vigenti.</p> <p>Il prodotto deve inoltre essere conforme a quanto disposto dalla normativa comunitaria riguardante i prodotti biologici (Reg. UE 2018/848, dal Reg. di Esecuzione UE 2021/1165 e successive modifiche ed integrazioni).</p>
Caratteristiche organolettiche	<p>Le carni devono 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, consistente pastosa, tessitura abbastanza compatta.</p> <p>I tagli anatomici richiesti sono: spalla, sottospalla, lombata, scamone, fesa interna, fesa esterna, girello, noce muscolo, filetto.</p>
Additivi	<p>La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che residuano nelle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalla direttive del Consiglio 86/469/CEE del 16/09/86 e successive modifiche.</p>
Etichettatura	<p>Ogni confezione dovrà essere provvista di etichetta riportante le indicazioni previste dalla normativa vigente, nonché riportare in maniera ben visibile la bollatura sanitaria conforme.</p>
Imballaggio e trasporto	<p>L'imballaggio deve essere conforme alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione, il sottovuoto deve essere totale e a regola d'arte, deve inoltre riportare tutti i riferimenti che permettano la rintracciabilità completa di filiera di ogni animale dall'inizio dell'allevamento.</p> <p>Il trasporto deve essere effettuato in modo tale che la temperatura a cuore dei tagli di carne non salga mai al di sopra dei $+7^{\circ}\text{C}$. La carne deve essere accompagnata dal documento commerciale riportante le indicazioni previste dalla normativa vigente.</p>
Shelf life	<p>Il prodotto deve avere vita residua, al momento della consegna merci, noninferiore a 20 giorni.</p>

8.2 CARNI SUINE FRESCHE REFRIGERATE	
Requisiti generali	Si richiedono carni provenienti da suini magroni e devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi de D.Lgs. 286/94 e del DM 23/11/95.
Caratteristiche prodotto	Le carni di suino devono provenire da animali nati ed allevati in Italia ed abbattuti in stabilimenti riconosciuti CE. Tutte le fasi di produzione, conservazione, trasporto, confezionamento devono essere avvenute in conformità a quanto disposto dal Reg. CE 852/2004 e Reg. CE 853/2004 e successive modifiche ed integrazioni. Devono presentare bollatura sanitaria ai sensi del Reg. CE 854/2004. I criteri microbiologici devono essere conformi a quanto stabilito dal Regolamento (CE) n.2073/2005 e alle altre normative vigenti. Si richiedono i seguenti tagli: Lombata o lonza o filone, Arista o carrè, Fesa di coscia o fetetta, Filetto.
Caratteristiche organolettiche	Le carni devono essere di colore rosa chiaro, avere consistenza pastosa, tessitura compatta e grana fina, senza segni d'invecchiamento, di cattiva conservazione e di alterazioni patologiche. I grassi presenti devono avere colorito bianco, e consistenza soda. L'odore deve essere quello tipico del prodotto fresco; assenza di odori e sapori estranei, di ecchimosi, coaguli sanguigni, aponeurosi, parti tendinee e peli. Il liquido rosato presente nelle confezioni in sottovuoto non deve superare il 2 % del peso netto del prodotto.
Additivi	La carne deve provenire da animali non trattati con sostanze ormonali e/o anabolizzanti, con residui fitofarmaci, medicinali, ecc. entro i limiti secondo la vigente normativa nazionale e CE.
Etichettatura	Conforme ai D. Lgs. 109/92, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni. Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili, chiaramente leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sotto vuoto) o su una etichetta inseritavi o apposta in forma inamovibile: <ul style="list-style-type: none"> · il nome o ragione sociale o marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore, · la provenienza · la data di scadenza o il TMC, · il peso netto, · la data di confezionamento, · il nome del taglio anatomico, · modalità di conservazione, · sede dello stabilimento di produzione e relativi bolli CE da reg. Ce 853/2004.

Imballaggio e trasporto	<p>I tagli anatomici devono essere confezionati sottovuoto. Il materiale per il sottovuoto deve essere conforme alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazioni.</p> <p>Il trasporto dovrà avvenire con automezzi idonei al fine di mantenere una temperatura “a cuore” del prodotto non superiore ai + 4°C. Le carni devono essere accompagnate dal documento commerciale riportante le indicazioni previste dalla normativa vigente.</p>
Shelf life	<p>Al momento della consegna, da parte del fornitore il prodotto dovrà avere vita residua di almeno venti giorni.</p>

8.3 CARNI AVICOLE FRESCHE REFRIGERATE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

Requisiti generali	<p>Si richiedono carni avicole fresche refrigerate di produzione biologica in conformità a quanto disposto dalla normativa comunitaria riguardante i prodotti biologici (Reg. UE 2018/848, dal Reg. di Esecuzione UE 2021/1165 e successive modifiche ed integrazioni).</p> <p>Le carni devono essere di prima qualità, provenire da animali nati ed allevati in Italia, da allevamento a terra, in ottimo stato di nutrizione e con giusto rapporto scheletro/carne.</p> <p>Le carni devono provenire da animali macellati da non più di tre giorni e non meno di 12 ore, completamente spiumati e con ottime caratteristiche di freschezza rilevabili dall'esame organolettico.</p>
Caratteristiche prodotto	<p>Le carni avicole fresche e refrigerate devono provenire da macelli e laboratori di sezionamento e confezionamento riconosciuti CE.</p> <p>Tutte le fasi di produzione, conservazione, trasporto, confezionamento devono essere avvenute in conformità a quanto disposto dal Reg. CE 852/2004, Reg. CE 853/2004 e successive modifiche ed integrazioni.</p> <p>Devono presentare bollatura sanitaria ai sensi del Reg. CE 854/ 2004. I criteri microbiologici devono essere conformi a quanto stabilito dal Regolamento (CE) n. 2073/2005 e alle altre normative vigenti.</p> <p>Si richiedono le seguenti tipologie: Cosce e sovra cosce di pollo, petto di pollo, fesa di tacchino, pollo a busto</p>

<p>Caratteristiche merceologiche</p>	<p>COSCE E SOVRACOSCE DI POLLO Devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> · ben formate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata; · privi di zampe, sezionate pochi cm al di sotto dell'articolazione tarsica; · la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita ed elastica, senza penne o spuntoni nè piume; · non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli/lacerazioni; · il grasso sottocutaneo deve risultare ben distribuito e nei giusti limiti; · le carni devono essere completamente dissanguate, di colore biancorosato uniforme, di consistenza soda e ben aderenti all'osso; · le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco-azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi. <p>Si richiede pezzatura omogenea e peso uniforme (130/150 g).</p> <p>PETTO DI POLLO Deve corrispondere ai muscoli pettorali che hanno per base ossea il coracoide, la clavicola, lo sterno e l'appendice sternale. Il peso di ogni singolo petto deve essere compreso tra i 300 e i 500 g. I petti di pollo, devono essere privati, della pelle, del grasso e di tutte le strutture ossee e cartilaginee.</p> <p>FESA DI TACCHINO Corrisponde ai muscoli pettorali senza pelle e senza struttura ossea; in corrispondenza della carena dello sterno può residuare una lamina fibro cartilaginea tenacemente connessa al tessuto muscolare. Il gozzo deve essere asportato. Deve provenire da un maschio giovane con età compresa tra 14 settimane e 8 mesi, con un peso medio di circa 5 kg.</p> <p>POLLI A BUSTO Si richiedono polli a busto completamente eviscerati, di peso tra 1 Kg e 1,2 Kg di età inferiore alle 10 settimane, di ambo i sessi. La macellazione deve essere recente non superiore a 5 giorni e non inferiore a 12 ore; alla macellazione deve seguire il raffreddamento in cella frigorifera ed il dissanguamento deve essere completo.</p> <p>Il pollo deve essere esente da fratture, edemi ed ematomi. Il grasso interno e di copertura deve essere uniformemente distribuito e nei giusti limiti. La pelle deve essere pulita, elastica, non disseccata, senza penne o piumole, senza ecchimosi o macchie verdastre</p>
<p>Additivi</p>	<p>I parametri chimici, riferiti a residui di sostanze inibenti, contaminanti ambientali e ormonali, devono essere conformi ai limiti stabiliti dalla normativa vigente. Per la conservazione è vietato l'uso di radiazioni ionizzanti, antibiotici o conservanti chimici.</p>
<p>Etichettatura</p>	<p>✓ Oltre alle indicazioni comuni a tutti prodotti confezionati devono essere presenti le seguenti indicazioni: ORIGINE del prodotto (il prodotto richiesto dovrà presentare la</p>

	<p>sigla IT o ITALIA seguita dal numero identificativo di registrazione presso la AUSL dell'allevamento di provenienza degli animali);</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Data o il numero di lotto di macellazione; ✓ Numero di riconoscimento dello stabilimento di macellazione ✓ Classe di appartenenza (il prodotto richiesto dovrà presentare la A); ✓ Il modo in cui le carni di pollame sono commercializzate (fresche, congelate o surgelate); ✓ Nel caso dei tagli anatomici la denominazione deve essere affiancata dal nome della specie di appartenenza (Es. Fesa di Tacchino).
Imballaggio e trasporto	<p>Le carni sopra descritte dovranno essere confezionate in vaschette ad uso alimentare avvolte da pellicola trasparente di materiale adatto agli alimenti e atto ad evitare il contatto con l'ambiente esterno oppure confezionate sottovuoto. le confezioni sottovuoto non devono avere liquido in eccesso (definito come tale la misura di: >1% p/p).</p> <p>Il trasporto deve essere effettuato secondo le disposizioni del D.P.R. n. 327/80 e successive modifiche, utilizzando mezzi di trasporto e/o contenitori idonei in modo da garantire una temperatura interna della carne da -1° C a + 4 ° C.</p>
Consegna e Shelf life	<p>Il loro rifornimento sarà naturalmente dipendente dalle attrezzature frigorifere a disposizione ma è comunque auspicabile il rispetto delle indicazioni standard di stoccaggio (non superiore a 2 giorni per il prodotto non confezionato sottovuoto). Al momento della consegna, dovranno avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 70%.</p>

8.4 CARNI CUNICOLE FRESCHE REFRIGERATE	
Requisiti generali	<p>Le carni di coniglio devono provenire da animali allevati in territorio nazionale, alimentati esclusivamente con prodotti di origine vegetale ed essere macellate, sezionate, confezionate da stabilimento in possesso di riconoscimento CE.</p> <p>Il prodotto deve essere ottenuto in conformità a quanto disposto dal Reg. CE 852/2004 e 853/2004; deve presentare bollatura sanitaria ai sensi del Reg. CE 854/2004.</p>
Caratteristiche prodotto	<p>Le carni di coniglio, dovranno essere ottenute da animali che abbiano un'età compresa tra gli 80 e i 120 giorni e che abbiano un peso morto variante da Kg. 1,2 a Kg. 1,5; sono escluse dal presente capitolato le carni provenienti dalla categoria dei riproduttori.</p> <p>I conigli devono essere completamente scuoiati ed eviscerati, privi di peli, grumi di sangue, di fratture, ecchimosi e tagli; presentarsi senza zampe, con breccia addominale completa, reni senza grasso perineale di colore bianco, consistenza soda e quantità scarsa, fegato e cuore lavati, accettati a parte e peso incluso in quello totale.</p>
Caratteristiche organolettiche	<p>Il tessuto muscolare dovrà avere colore rosa-chiaro ed aspetto lucente. I tessuti adiposi di deposito naturale, presenti in modesta quantità, dovranno avere colore bianco-latte e consistenza soda.</p>
Additivi	Non ammessi.
Etichettatura	Conforme alle disposizioni previste in tema di etichettatura e riportare in documento commerciale di accompagnamento tutte le indicazioni non espresse in etichetta.
Imballaggio e trasporto	<p>Il sistema d'imballaggio usato dovrà garantire il mantenimento dei requisiti igienici e merceologici. Le carni di coniglio devono essere trasportate secondo le disposizioni del D.P.R. n°327/80 e successive modifiche, utilizzando mezzi di trasporto e/o contenitori idonei in modo da garantire</p> <p>una temperatura interna della carne da -1° C a +4 ° C.</p>
Shelf life	Il prodotto deve avere vita residua, al momento della consegna merci, noninferiore al 70%.

9. SALUMI

9.1 PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA D.O.P	
Caratteristiche prodotto	<p>La denominazione di origine "prosciutto di Parma" è riservata esclusivamente al prosciutto munito di contrassegno atto a consentirne in via permanente la identificazione, ottenuto dalla cosce fresche di suini nati, allevati e macellati in una delle Regioni indicate dall'art. 3 del D.M. 15/2/93</p> <p>n. 253, prodotto secondo le prescrizioni di legge e stagionato nella zona tipica di produzione di cui all'art. 2 della legge 13 febbraio 1990 n. 26 per il periodo minimo di 10 mesi per i prosciutti tra i 7 ed i 9 Kg, e di 12 mesi per quelli di peso eccedente i 9 Kg.</p> <p>Il prodotto è soggetto alle prescrizioni del Reg. CE 510/2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e successive modifiche ed integrazioni.</p> <p>Il prodotto deve essere ottenuto in conformità a quanto disposto dal reg. CE 852/2004 ed 853/2004; deve presentare marchiatura di identificazione ai sensi del Reg. CE 853/2004.</p> <p>Gli unici ingredienti ammessi sono carne di suino e sale.</p> <p>LA STAGIONATURA MINIMA RICHIESTA E' DI 24 MESI</p>
Additivi	Non ammessi.
Caratteristiche organolettiche	<p>Deve presentare al taglio un colore uniforme, tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse;</p> <p>il sapore dovrà essere delicato e dolce, poco salato e con aroma caratteristico.</p> <p>Non deve avere odori e colorazioni anomale, né segni di rammollimenti.</p>
Etichettatura	<p>Indicazione della dizione "Prosciutto di Parma". Tale dizione può essere seguita dalla dicitura "disossato".</p> <p>Simbolo DOP in abbinamento alla denominazione (la dicitura "Denominazione di Origine Protetta ai sensi della legge n° 26/90 e del Regolamento (CE) n° 1107/96" è facoltativa, ma resta suggerita).</p> <p>"Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo". (N.B. Il riferimento al Ministero può anche essere fatto utilizzando l'acronimo "MIPAAFT" solo se il prodotto è destinato al mercato italiano).</p> <p>Indicazione del nome o ragione sociale (o marchio) dell'operatore del settore alimentare (OSA) col cui marchio/nome il prodotto viene commercializzato.</p>

	<p>Indicazione dell'indirizzo completo dell'OSA.</p> <p>Indicazione degli ingredienti (es. "Ingredienti: carne di suino/carne suina/coscia di suino/carne suina, sale/sale marino").</p> <p>Indicazione della quantità netta del prodotto ovvero, se del caso, della dizione "da vendersi a peso" (N.B: Tale dicitura deve sempre essere riportata nel medesimo campo visivo della denominazione dell'alimento; pertanto, nelle ipotesi in cui la quantità netta venga poi riportata sulla retro-etichetta, tale etichetta deve nuovamente riportare anche la denominazione "Prosciutto di Parma").</p> <p>Indicazione del Termine Minimo di Conservazione come segue: "da consumarsi preferibilmente entro fine /mese/anno", ovvero, "da consumarsi preferibilmente entro il giorno/mese/anno".</p> <p>Indicazione delle modalità di conservazione come segue: "Conservare a temperatura non superiore ai 10°C" (consigliata) oppure "Conservare al fresco".</p> <p>Indicazione del marchio di identificazione CE (nell'ovale) dello stabilimento di confezionamento.</p> <p>Indicazione della data di produzione (mese/anno), qualora il sigillo non risulti più visibile.</p> <p>Indicazione della dicitura di identificazione del lotto (questa informazione non è necessaria nel caso in cui il TMC sia indicato completo di giorno/mese/anno).</p> <p>Tabella nutrizionale (obbligatoria dal 13/12/2016; se inserita prima, deve però essere conforme alla seguente).</p>
Imballaggio	<p>I prosciutti disossati o in tranci devono essere confezionati sottovuoto; i materiali di imballaggio impiegati devono essere conformi alle disposizioni vigenti in materia.</p> <p>Il prodotto può essere anche consegnato già affettato, sottovuoto o in atmosfera modificata, regolarmente etichettato e consegnato dal fornitore in regime di refrigerazione.</p>
Shelf life	<p>Al momento della consegna il prodotto deve avere una vita residua di almeno 60 giorni.</p>

9.2 PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITA'	
Requisiti generali	Conforme al D. Lgs del 21 settembre 2005
Caratteristiche prodotto	Deve essere costituito da coscia di suino intera di provenienza comunitaria CE ed in sezione si devono ben riconoscere i fasci muscolari. Il prodotto deve presentare un'umidità uguale o inferiore al 75,5%.
Additivi	Deve essere senza aggiunta di polifosfati, di lattosio, di caseinati ed altre proteine del latte, di proteine derivanti dalla soia, di fonti di glutine, di glutammato monosodico. Al fine di poterlo somministrare anche in caso di allergie e/o intolleranze alimentari non deve contenere additivi con attività gelificante o addensante.
Caratteristiche organolettiche	Il grasso deve apparire sempre bianco, sodo, ben rifilato; il colorito della carne deve essere roseo e chiaro, senza infiltrazioni di macchie tra le masse muscolari; la carne deve presentarsi ben pressata, priva di parti cartilaginee, di rammollimenti ed occhiature; alla superficie di taglio si devono riconoscere le masse muscolari; il sapore deve essere gradevole e caratteristico, la cottura uniforme.
Etichettatura	Conforme al D. Lgs. 27/01/1992, sue modifiche e integrazioni.
Imballaggio	I prosciutti interi, di pezzatura media di circa 6/8 Kg si devono essere confezionati sottovuoto in idonei involucri integri e sigillati. Il prodotto può essere anche già affettato, confezionato sottovuoto o in atmosfera modificata, regolarmente etichettato e consegnato dal fornitore in regime di refrigerazione.
Shelf life	Al momento della consegna il prodotto deve avere una vita residua di almeno 60 giorni.

9.3 BREASAOLA IGP	
Caratteristiche prodotto	Prodotto stagionato, tipico della Valtellina, derivato dalla coscia di manzo o vitellone, tutelato da specifico disciplinare di produzione, deve essere certificata IGP. Al momento della consegna, deve avere avuto un tempo minimo di stagionatura pari ad almeno 45 giorni.
Caratteristiche organolettiche	Il prodotto deve presentarsi ben pressato, privo di rammollimenti, di tendini, aponeurosi e grasso. La carne al taglio deve avere profumo caratteristico, colore rosso rubino, di consistenza tenera e non secca o elastica.
Etichettatura	Il prodotto, intero o a tranci, deve rispettare le norme vigenti relative all'etichettatura.
Imballaggio	Se fornita in tranci deve essere confezionata sottovuoto, se fornita già affettata, può essere confezionata sottovuoto o in atmosfera modificata.
Shelf life	Al momento della consegna il prodotto deve avere una vita residua di almeno 60 giorni.

9.4 ARROSTO DI TACCHINO FREDDO	
Caratteristiche prodotto	Petto di tacchino arrosto cotto al forno senza aggiunta di polifosfati, caseinati, lattati, proteine di soia e glutammati, esente da fonti di glutine.
Caratteristiche organolettiche	La carne deve essere di consistenza compatta, odore delicato, gusto dolce e colore bianco rosato.
Etichettatura	Il prodotto, intero o a tranci, deve riportare le indicazioni previste dalla L. 109/92.
Imballaggio	Se fornito in tranci deve essere confezionato sottovuoto, se fornita già affettato, può essere confezionato sottovuoto o in atmosfera modificata.
Shelf life	Al momento della consegna il prodotto deve avere una vita residua di almeno il 50%.

10. PRODOTTI DA PRIMA COLAZIONE E MERENDA

10.1 MIELE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA	
Requisiti generali	Il prodotto deve essere conforme al D.L. 21 maggio 2004, n. 179. Il prodotto deve essere da agricoltura biologica, conforme a quanto disposto dal Reg. UE 2018/848, dal Reg. di Esecuzione UE 2021/1165 e successive modifiche ed integrazioni.
Caratteristiche prodotto	Il miele fornito deve essere: <ul style="list-style-type: none"> - di produzione nazionale; - deve riportare la dicitura “Paese di Origine: Italia” - d’annata. Non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti o parti di insetti, covate e granelli di sabbia.
Additivi	Non devono essere presenti residui di antibiotici o sostanze inibenti in genere.
Caratteristiche organolettiche	Il colore del miele può variare dal giallo paglierino al giallo bruno al giallo verde, in conformità della sua provenienza botanica; l’odore e il sapore sono connessi al tipo di nettare, la densità può variare in base all’età del prodotto e alla temperatura di conservazione.
Etichettatura	L’etichettatura deve essere conforme al D.L. 21 maggio 2004, n. 179 e al D.L.gs 109/92, sue successive modifiche ed integrazioni.
Imballaggio	Si richiedono confezioni da 500/1000 g o monodose da 20-30 g.

10.2 ZUCCHERO SEMOLATO	
Requisiti generali	Il prodotto deve essere conforme al D. L.vo 20/02/04, n°51

Caratteristiche del prodotto	Per semolato si intende il prodotto a media granulosità. Non deve presentare impurità o residui di insetti (Filth-Test).
Imballaggio	Si richiedono confezioni da 1 kg, integre e a tenuta.

10.3 CONFETTURA EXTRA DA AGRICOLTURA BIOLOGICA	
Requisiti generali	Deve essere conforme a quanto definito nel D.L.vo 20/02/2004 n°50/R e successive modifiche ed integrazioni ed appartenere alla tipologia commerciale: EXTRA. Il prodotto deve essere da agricoltura biologica, conforme a quanto disposto dal Reg. UE 2018/848, dal Reg. di Esecuzione UE 2021/1165 e successive modifiche ed integrazioni.
Caratteristiche prodotto	La confettura deve risultare costituita da frutta intera o in pezzi, gelificata, ben cotta e traslucida. Il quantitativo di frutta non deve essere inferiore a 450 grammi per un chilo di prodotto. I gusti richiesti sono: ciliegia, albicocca, pesca, prugna, fragole, mirtilli, frutti di bosco.
Additivi	Non devono essere presenti residui di antibiotici o sostanze inibenti in genere.
Caratteristiche organolettiche	L'aroma, il sapore, il colore, devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza.
Etichettatura	I prodotti devono riportare sull'imballaggio quanto previsto dalla normativa vigente.
Imballaggio	Si richiedono vasetti in vetro non superiori a 350 g o porzioni monodose.

10.4 CAMOMILLA IN BUSTINA DA AGRICOLTURA BIOLOGICA	
Caratteristiche del prodotto	Il prodotto non deve essere attaccato da parassiti; deve essere puro e senza corpi estranei, può essere composto da fiori interi o solo parte di essi. Il prodotto deve essere da agricoltura biologica, conforme a quanto disposto dal Reg. UE 2018/848, dal Reg. di Esecuzione UE 2021/1165 e successive modifiche ed integrazioni.
Etichettatura	Conforme al D. L.vo 109/92, sue modifiche e integrazioni e al D. L.vo 68/00 e successive modifiche ed integrazioni. Deve essere indicato l'anno di produzione
Imballaggio	Si richiedono bustine monoporzione in confezioni multiple integre ed intatte.

10.5 ORZO SOLUBILE – ORZO TOSTATO MACINATO	
Caratteristiche del prodotto	Per ottenere l'orzo solubile si procede dapprima con la tostatura, poi con l'estrazione liquida e la successiva concentrazione per evaporazione. Il prodotto non deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e senza corpi estranei.

Etichettatura	Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dai Decreti Legislativi 109/92 e 68/00 e successive modifiche ed integrazioni.
----------------------	---

11. PESCE E PRODOTTI SURGELATI

11.1 PESCE FRESCO DA ACQUACOLTURA BIOLOGICA	
Requisiti generali	Il pesce deve provenire per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti) Il pesce deve provenire da vivai situati nel territorio nazionale.
Caratteristiche prodotto	Il pesce deve essere di prima qualità ed essere fornito nella tipologia "filetto". I filetti devono essere privi di pelle, di lische , di cartilagini e di qualsiasi altre parti non identificabili come filetto. I filetti devono avere pezzatura omogenea e costante. Si richiedono I filetti dei seguenti generi di pesce: spigola, orata, ombrina e trota. Non sono ammessi prodotti precucinati.
Caratteristiche organolettiche	Il prodotto non deve presentare alterazioni di colore, odore o sapore.
Additivi e limiti microbiologici	Conformi a quelli riportati nell'allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE.
Etichettatura	Conforme alla normativa vigente D.Lgs. 109/92, D. Leg. 181/2003 sue modifiche ed integrazioni. Il pesce deve riportare le informazioni obbligatorie secondo quanto previsto dal decreto del MIPAF del 27 marzo 2002, successive modifiche con denominazione specifica della denominazione commerciale e scientifica della specie.
Imballaggio e conservazione	I filetti di pesce devono essere confezionati con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere e dalla disidratazione. La temperatura di conservazione è compresa fra gli 0 e i 4°C.
Shelf life	Dalla pesca non superiore ai 2 giorni.

11.2 PESCE SURGELATO	
Requisiti generali	<p>Il pesce surgelato deve provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CE, oppure extracomunitari, a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla CE, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione e i controlli previsti dalle normative vigenti.</p> <p>Le denominazioni in lingua italiana delle specie ittiche di rilevanza commerciale sono quelle del decreto ministeriale 14 gennaio 2005 ai sensi del regolamento (CE) n. 2065/2001 della Commissione del 22 ottobre 2001. Deve essere dichiarata la zona di provenienza;</p> <p>• non deve provenire dalla zona FAO 61 o altre zone.</p>
Caratteristiche prodotto	<p>Il pesce deve essere di prima qualità ed essere fornito nella tipologia “filetto”. I filetti devono essere privi di pelle, di lisce, di cartilagini e di qualsiasi altre parti non identificabili come filetto.</p> <p>I filetti devono avere pezzatura omogenea e costante ed essere surgelati a pezzi singoli o interfogliati.</p> <p>La surgelazione al cuore del prodotto dovrà avvenire entro 2 ore.</p> <p>La glassatura, se presente, deve essere contenuta nelle percentuali tra il 10 e il 20% del peso del prodotto.</p> <p>I livelli di istamina, i residui di contaminanti, i livelli di cariche microbiche devono essere conformi alle normative comunitarie.</p> <p>Si richiedono I filetti di pesce surgelati dei seguenti generi di pesce:</p> <ul style="list-style-type: none"> • nasello o merluzzo (merluccius / gadus / macroronus); • salmone (onchorhinchus); • limanda (imanda / microstomus kitt / pleuronectes microcephalus); • platessa (pleuronectes platessa / quadritubercolatus); • sogliola (solea / dicologlossa / microchirus); • halibut (Hippoglossus hippoglossus/ Reinardhius); • pesce spada (Xiphias gladius); • trota (Oncorhynchus mykiss) <p>Non sono ammessi prodotti precucinati.</p>
Caratteristiche organolettiche	<p>Il prodotto non deve presentare alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature o asciugamento da freddo, ammuffimenti o altre anomalie. Allo scongelamento i filetti non devono sviluppare odore di rancido e di ammoniacca, e devono conservare una consistenza simile al pesce fresco di appartenenza; inoltre le perdite derivanti dallo scongelamento devono corrispondere a quanto dichiarato in etichettatura (% di glassatura);</p>
Additivi	<p>Metalli pesanti: il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dei prodotti della pesca non deve superare la quantità di 0,5 milligrammi per chilogrammo per i prodotti della pesca compresi nel punto 3.3.1 del Reg. CE n. 78/2005 del 19 gennaio 2005 e con il tenore massimo di 1 milligrammo per chilogrammo per le specie ittiche elencate nel punto 3.3.1.1 dello stesso regolamento.</p>

Etichettatura	<p>Conforme alla normativa vigente D.Lgs. 109/92, D. Leg. 181/2003 sue modifiche ed integrazioni.</p> <p>Il pesce deve riportare le informazioni obbligatorie secondo quanto previsto dal decreto del MIPAF del 27 marzo 2002, successive modifiche con denominazione specifica della denominazione commerciale e scientifica della specie.</p> <p>Nelle etichette dei prodotti deve essere sempre indicato il peso al netto dopo lo sgocciolamento.</p>
Imballaggio conservazione	<p>e Il pesce surgelato deve essere in confezioni originali, chiuse e preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere e dalla disidratazione. Le confezioni non devono presentare segni (presenza di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione) comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento. Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore. Dalla surgelazione allo scongelamento il prodotto deve mantenere la temperatura di -18°C in ogni punto dell'alimento (tolleranza max 3°C in più durante il trasporto e la distribuzione locale). Lo scongelamento deve avvenire tra 0 e 4°C e non sotto l'acqua o a temperatura ambiente.</p>
Shelf life	<p>Al momento della consegna, il pesce surgelato deve avere almeno 12 mesidi vita residua.</p>

11.3 PRODOTTI ITTICI SURGELATI

Requisiti generali	<p>I prodotti ittici devono provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CE, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione e i controlli previsti dalle normative vigenti. Le denominazioni in lingua italiana delle specie ittiche di rilevanza commerciale sono quelle del decreto ministeriale 14 gennaio 2005 ai sensi del regolamento (CE) n. 2065/2001 della Commissione del 22 ottobre 2001.</p>
Caratteristiche prodotto	<p>Si richiedono i seguenti prodotti:</p> <p>Seppia surgelata Prodotta con sistema I.Q.F.(surgelazione rapida e individuale), avrà il corpo completamente mondato e senza pelle, di colore bianco; sul ciuffo, di colore castano – bruno, potrà essere presente la pelle.</p> <p>Calamaro surgelato Completamente pulito e congelato con sistema I.Q.F., avrà colore bianco – latte; la sezione della pancia sarà spessa.</p> <p>Gambero tipo “Ecuador” surgelato Dovranno avere pezzatura 41 – 50 e glassatura inferiore al 20%; saranno senza guscio e testa, in blocchi da 2 Kg.</p> <p>Vongole surgelate Ottenute da vongole Chamalea Galina, saranno prodotte in stabilimenti riconosciuti secondo la normativa vigente.</p>

	<p>Successivamente alla cottura saranno surgelate e confezionate in buste con il proprio brodo di cottura che non dovrà superare il 20 % del peso netto del prodotto.</p> <p>Il corpo delle vongole sarà di colore bianco – grigio – ghiaccio.</p>
Caratteristiche organolettiche	<p>I prodotti ittici non dovranno presentare alterazioni di colore, odore, sapore, bruciature da freddo, parziali scongelamenti, ammuffimenti; non dovranno avere consistenza legnosa, fibrosa, né risultare spapolati.</p> <p>Non dovranno essere presenti corpi estranei di alcun genere, né parassiti. Il calo di peso, dopo scongelamento, non dovrà superare il 20%.</p>
Additivi	<p>Metalli pesanti: il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dei prodotti della pesca non deve superare la quantità di 0,5 milligrammi per chilogrammo per i prodotti della pesca compresi nel punto 3.3.1 del Reg. CE n. 78/2005 del 19 gennaio 2005 e con il tenore massimo di 1 milligrammo per chilogrammo per le specie ittiche elencate nel punto 3.3.1.1 dello stesso regolamento.</p>
Etichettatura	<p>Conforme alla normativa vigente D.Lgs. 109/92, D. Leg. 181/2003 sue modifiche ed integrazioni.</p> <p>I prodotti ittici devono riportare le informazioni obbligatorie secondo quanto previsto dal decreto del MIPAF del 27 marzo 2002, successive modifiche con denominazione specifica della denominazione commerciale e scientifica della specie e le informazioni specifiche per i prodotti surgelati previste dal D. Lgs. 110/92. Sull’imballaggio deve comparire il bollo CEE che indica il nome del Paese e il numero di riconoscimento dello stabilimento.</p> <p>Nelle etichette dei prodotti deve essere sempre indicato il peso al netto dopo lo sgocciolamento privo di glassatura.</p>
Imballaggio conservazione	<p>e I prodotti ittici devono essere in confezioni originali, chiuse e preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere e dalla disidratazione.</p> <p>Le confezioni non devono presentare segni (presenza di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione) comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento. Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore. Dalla surgelazione allo scongelamento il prodotto deve mantenere la temperatura di -18°C in ogni punto dell’alimento (tolleranza max 3°C in più durante il trasporto e la distribuzione locale).</p> <p>Lo scongelamento deve avvenire tra 0 e 4°C e non sotto l’acqua o a temperatura ambiente.</p>
Shelf life	<p>Al momento della consegna, i prodotti ittici devono avere almeno 12 mesidi vita residua.</p>

11.4 VERDURE SURGELATE	
Requisiti generali	Devono rispondere alla disciplina sulla produzione e vendita degli alimenti surgelati e ai Reg. CE 852, 853, 854, 882/2004.
Caratteristiche prodotto	<p>Le materie prime devono essere preferibilmente di produzione nazionale, sane, in buone condizioni igieniche, di adeguata qualità merceologica e con il necessario grado di freschezza.</p> <p>Devono essere lavorate e confezionate in stabilimenti autorizzati dall'autorità sanitaria.</p> <p>La surgelazione al cuore del prodotto dovrà avvenire entro 2 ore.</p> <p>Devono essere assenti in qualsiasi momento microrganismi in grado di svilupparsi in condizioni normali di conservazione e non devono essere presenti sostanze prodotte da microrganismi in quantità da costituire pericolo per la salute; il prodotto deve essere trattato in modo tale che siano state distrutte tutte le spore batteriche.</p> <p>Devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie. Il calo del peso dopo lo scongelamento non deve essere eccessivo; non si devono rilevare scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito.</p> <p>I prodotti non devono presentare segni comprovanti di un avvenuto parziale o totale scongelamento, tipo formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezioni.</p> <p>il calo del peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.</p> <p><u>L'impiego di ortaggi surgelati deve essere limitato il più possibile ed è preferibile l'impiego del corrispondente prodotto fresco tutte le volte che la reperibilità stagionale e i tempi organizzativi lo consentono.</u></p> <p>In ogni caso, qualora venga utilizzato il prodotto surgelato al posto del fresco, deve essere equivalente per tipologia di produzione, pertanto tutte le verdure fresche di produzione biologica devono essere sostituite con verdure surgelate di produzione biologica e non convenzionale.</p> <p>Si richiedono: fagiolini fini, piselli fini o finissimi, fagioli borlotti, verdura per minestrone, carciofi, asparagi, bietole, spinaci, carotine baby. In particolare per il minestrone si richiede un prodotto senza <u>fave e piselli</u> al fine di poter allestire menù per utenti affetti da favismo.</p>
Additivi	Non sono consentite aggiunte di additivi. Il tenore di nitriti ed i residui di sostanze attive dei prodotti fitosanitari devono essere nei limiti previsti dalla normativa vigente.
Caratteristiche organolettiche	L'aspetto deve essere omogeneo per colore, pezzatura e grado di integrità, non devono essere inoltre presenti colorazioni anomale, corpi estranei, insetti e larve. L'odore ed il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine; la consistenza non deve essere legnosa e il prodotto non deve apparire spappolato. I prodotti devono essere esenti da odori sgradevoli o comunque atipici.

Etichettatura	Conforme al D.Lgs. n. 109/92, sue modifiche ed integrazioni e al D. Lgs n. 110/92, sue modifiche e integrazioni.
Imballaggio	Le singole confezioni devono essere originali e sigillate dal produttore. Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato con mezzi idonei, che possiedano tutti i requisiti previsti dalla normativa vigente.
Shelf life	Al momento della consegna, gli ortaggi surgelati devono avere almeno 12mesi di vita residua.

12. BEVANDE

12.1 ACQUA MINERALE NATURALE da prevedere solo in occasioni particolari quali ad esempio gite e nel caso in cui non fosse possibile la somministrazione di acqua di rete	
Requisiti generali	Deve rispondere a tutti i requisiti e caratteristiche previste dal D. Leg.vo 105 del 25/01/92, dal DM n. 542 del 12/11/92, D.M 13/01/1993, Circ. Min. San. N.17 del 13.9.1991, D.M. 11/09/2003, D.M. 29/12/2003 e succ. modif. ed integrazioni.
Caratteristiche prodotto	L'acqua deve essere oligominerale, naturale totalmente non gassata, microbiologicamente pura e deve provenire da fonte/stabilimento di imbottigliamento sito a non più di 200 Km dalla sede del comune di Colorno. Gli standard chimico-fisici richiesti sono i seguenti: Residuo fisso (mg/l) Max 200 per tutti ad esclusione dei lattanti il cui residuo fisso dovrà essere < 50 Sodio (mg/l) Max 10 Nitrati (mg/l) Inferiori a 5 Nitriti (mg/l) Assenti ph 6,5-7 Per gli altri parametri si fa riferimento ai valori massimi ammissibili riportati nel DM 29/12/2003 e successive modificazioni.
Caratteristiche organolettiche	Deve essere limpida, senza odori, sapori e colorazioni anomali; non deve contenere corpi estranei.
Additivi	Non ammessi.
Etichettatura	Conforme alla normativa vigente.
Imballaggio	I contenitori devono essere in PET, VETRO, TETRAPAK e devono essere muniti di un dispositivo di chiusura tale da evitare il pericolo di falsificazione, di contaminazione e di fuoriuscita. I formati richiesti sono: bottiglie da 0.5 lt, 1lt, 1.5lt.
Shelf life	Al momento della consegna, l'acqua deve avere una vita commerciale residua pari al 50%.

12.2 SUCCHI DI FRUTTA (pera, mela, pesca, albicocca, arancia, ecc.) DI PRODUZIONE BIOLOGICA	
Requisiti generali	I prodotti sono quelli definiti dal D.L.vo 21/05/2004 n°151/R e dai suoi allegati. I succhi di frutta devono essere da agricoltura biologica, conformi a quanto disposto dal Reg. UE 2018/848, dal Reg. di Esecuzione UE 2021/1165 e successive modifiche ed integrazioni.
Caratteristiche prodotto	Si richiede la fornitura di: <ul style="list-style-type: none"> - succhi al 100% di frutta senza zuccheri aggiunti; (da preferire) - succhi e polpa di frutta di mela, pera, pesca con una percentuale minima di frutta del 50%; - succhi e polpa di frutta di albicocca e fragola con una percentuale minima di frutta del 40%.
Additivi	I succhi non devono contenere edulcoranti artificiali e/o sintetici, aromi artificiali, anidride solforosa e antifermentativi. Sono permessi esclusivamente l'acido citrico come acidificante e l'acido ascorbico come antiossidante.
Etichettatura	I prodotti devono riportare le indicazioni previste dalle normative vigenti.
Imballaggio	Si richiedono: bottiglie 125 ml; brick da 200 ml; bottiglia e/o tetrapack da ml 700/1000.

13. PRODOTTI ALIMENTARI PER UN'ALIMENTAZIONE PARTICOLARE

Devono essere conformi a quanto definito dal D.L.vo 27 gennaio 1992, n. 111 e successive modifiche ed integrazioni, D.P.R. 7/4/99 n°. 128 e D. n°. 371 del 31/5/01 al fine di rispondere alle esigenze nutrizionali particolari delle seguenti categorie di consumatori:

- le persone il cui processo di assimilazione o il cui metabolismo è perturbato;
- le persone che si trovano in condizioni fisiologiche particolari;
- i bambini nella prima infanzia, in buona salute.

Gli stabilimenti nazionali di produzione e/o di confezionamento dei prodotti disciplinati dal decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.111, che ha attuato a livello nazionale la direttiva 89/398/CEE sui prodotti destinati ad una alimentazione particolare, devono essere preventivamente autorizzati dal Ministero della Salute.

13.1

PRODOTTI PER LA PRIMA INFANZIA destinati ad una alimentazione particolare

Requisiti generali	<p>I prodotti per la prima infanzia sono destinati ai bambini d'età compresa da un anno fino a tre anni.</p> <p>Devono essere conformi e soddisfare quanto previsto dal D.Lgs. 27 gennaio 1992 n. 111 e successive modifiche ed integrazioni, Dir. CE 1999/41, dal DPR 11/04/00 n. 132, dal DPR 7 aprile 1999 n.128.</p> <p>Ogni prodotto dietetico necessita dell'autorizzazione del Ministero della Sanità.</p> <p>Da somministrare in caso di necessità</p>
Caratteristiche prodotto	<p>Biscotti prima infanzia interi e granulati Da utilizzare dopo i biscotti primi mesi, devono essere di primaria marca.</p> <p>Semolino con integratori dietetici Prodotto con semola di grano duro ed integratore proteico; è un alimento indicato per i bambini dal 4° mese in poi come integratore del latte.</p> <p>Farina lattea Prodotta con farina di riso, farina di mais, latte in polvere, può essere preparata anche con l'aggiunta di frutta disidratata, cereali disidratati e biscotti; è un alimento indicato per i bambini dal 4° mese in poi come integratore del latte.</p> <p>Liofilizzati di carne e di pesce Prodotti con carne liofilizzata di coniglio, manzo, vitello, pollo, tacchino, agnello o di pesce come platessa, trota, nasello, ecc..eventualmente addizionato con farina di riso e vitamine.</p> <p>Crema di riso Prodotta con farina di riso eventualmente addizionata con vitamine ed aromi naturali, senza l'aggiunta di glutine e proteine del latte.</p> <p>Pastina dietetica prima infanzia senza glutine Si riporta a titolo esemplificativo una composizione tipo: proteine 13%; lipidi 3,5%; carboidrati 82,3%; umidità 12,5%. Le proteine contenute devono provenire da uova o latte; deve essere completamente assente il glutine e il lattosio non deve superare lo 0,1%. Omogeneizzati Si richiedono nelle seguenti tipologie:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Carne: di agnello, di pollo, di vitello, di tacchino, di coniglio, di maiale; · Frutta: di mela, di pera, di banana, di prugne etc; · Pesce: di trota, di salmone, di sogliola; · Formaggio. <p>Devono essere senza conservanti, sterilizzati e confezionati sottovuoto. Alla consegna devono presentare una durata non inferiore a 12 mesi.</p> <p>Latti adattati, idrolisati, speciali Destinati agli asili nido da somministrare in base alle certificazioni mediche richieste.</p>

Etichettatura imballaggio	e Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal D. Lgs. 111 del 27/01/92 e cioè: <ul style="list-style-type: none"> · denominazione di vendita, accompagnata dall'indicazione delle caratteristiche nutrizionali particolari; · elenco degli ingredienti; · gli elementi particolari della composizione che conferiscono al prodotto le sue caratteristiche nutrizionali particolari; · peso netto e TMC; · le modalità di conservazione e di uso qualora sia necessaria l'adozione di · particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto;le istruzioni per l'uso; · il tenore di nutrienti e valore energetico per 100 g o 100 ml di prodotto (come da D. Lgs n.77 del 16/02/93); · il nome o la ragione sociale e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito dalla CEE; · sede dello stabilimento; · analisi chimica del prodotto (composizione analitica centesimale):
Shelf life	Al momento della consegna, i prodotti devono avere almeno il 70% di vitaresidua.

13.2 ALIMENTI DIETETICI PER PARTICOLARI PATOLOGIE	
Requisiti generali	Devono possedere i requisiti atti a soddisfare il D.Lgs. 27/01/92 n.111, successive modifiche ed integrazioni.
Caratteristiche prodotto	<p>Si richiedono specifici prodotti per le seguenti esigenze dietetiche speciali:</p> <p>Dieta priva di glutine per celiachia Dovranno essere forniti tutti gli alimenti ed ingredienti privi di glutine necessari alla preparazione dei pasti degli utenti con intolleranza al glutine, al fine di assicurare a tale utenza un menù del tutto simile al menù autorizzato e vigente;</p> <p>Dieta ipoproteica Dovranno essere forniti prodotti confezionati con farine prive di proteine (pane, fette biscottate, pasta di vari formati per piatti asciutti e in brodo): Dieta iposodica/senza latte/senza uova/senza soia Dovranno essere forniti tutti gli alimenti ed ingredienti privi di latte, uova, zucchero, sale ed alimenti a base di soia, necessari alla preparazione dei pasti degli utenti con le relative specifiche necessità dietetiche, al fine di assicurare a tale utenza un menù del tutto simile a menù autorizzato e vigente.</p>
Additivi	Ammessi quelli previsti dalla normativa vigente, ad esclusione dei coloranti.
Etichettatura e imballaggio	Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal D. Lgs. 111 del 27/01/92, successive modifiche e integrazioni.
Shelf life	Al momento della consegna, i prodotti devono avere almeno il 50% di vita residua.

13.3 ALIMENTI PER L'ALIMENTAZIONE VEGETARIANA E VEGANA	
Caratteristiche prodotto	<p>Si richiede:</p> <p>SEITAN ricavato dal glutine del grano di tipo tenero o del farro, nelle tipologie al naturale e a cubetti;</p> <p>TOFU ricavato dalla cagliatura del succo della soia e dalla successiva pressatura, nelle tipologie tofu fresco delicato, tofu fresco secco e tofu in salamoia;</p> <p>PRODOTTI A BASE DI SOIA, prodotti con proteine di soia e di frumento reidratate, nelle tipologie hamburger o polpette surgelate, fettine o cotolette surgelate, preparato a base di soia in formato spezzatino</p>
Additivi	Ammessi quelli previsti dalla normativa vigente, ad esclusione dei coloranti.
Etichettatura e imballaggio	Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal D. Lgs. 111 del 27/01/92, successive modifiche e integrazioni.

Shelf life	Al momento della consegna, i prodotti devono avere almeno il 50% di vitaresidua.
-------------------	--

14. PRODOTTI VARI

14.1 FOCACCIA FRESCA ALL'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	
Caratteristiche prodotto	Prodotta con farina di grano tenero "0", acqua, olio extra vergine d'oliva, lievito di birra, malto, sale. Non sono ammessi grassi di origine animale e grassi vegetali idrogenati. Le modalità di produzione, confezionamento e distribuzione devono essere tali da garantire una adeguata igiene del prodotto fino al consumo, in osservanza delle vigenti leggi sull'igiene degli alimenti.
Shelf life	La focaccia fornita deve essere di produzione giornaliera . Non è ammessa la conservazione con il freddo e la successiva rigenerazione.

14.2 MAIS PER POP CORN	
Caratteristiche prodotto	Deve essere della tipologia “ perlino”, non deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e senza corpi estranei.
Etichettatura e imballaggio	Le confezioni devono essere originali, sigillate e regolarmente etichettate secondo la normativa vigente. Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.
Shelf life	Al momento della consegna, il prodotto deve avere una vita residua superiore al 50%.

14.3 MERENDINE CONFEZIONATE	
Caratteristiche prodotto	Prodotte con farine di tipo diverso, confettura, zucchero, miele, frutta secca, cioccolato, vaniglia, crema di limone, latte o suoi derivati, olio monoseme, burro; non è ammesso l'uso di grassi idrogenati, strutto e oli/grassi vegetali generici. Da utilizzare esclusivamente in occasioni particolari (es. gite) o per utenze sensibili (celiachia, intolleranza al lattosio o frutta a guscio)
Additivi	Non ammessa l'aggiunta di coloranti e conservanti.
Etichettatura e imballaggio	e Si richiedono confezioni monoporzione da 40 g (+/-5). Etichetta e materiali di imballaggio conformi alla normativa vigente.
Shelf life	Al momento della consegna, il prodotto deve avere una vita residua superiore al 50%.

14.4 SPREMUTA DI ARANCIA PASTORIZZATA AL 100% DI PRODUZIONE BIOLOGICA

Caratteristiche prodotto	Succo di arancia a base di succo concentrato, il cui unico ingrediente è il succo d'arancia pastorizzato. Il prodotto deve essere da agricoltura biologica, conforme a quanto disposto dal Reg. UE 2018/848 , dal Reg. di Esecuzione UE 2021/1165 e successive modifiche ed integrazioni.
Additivi	Non ammessa l'aggiunta di nessun additivo
Etichettatura imballaggio	e Deve essere in contenitori cartonati originali, sigillati ed etichettati, contenenti 1 litro di succo.
Shelf life	Al momento della consegna, il prodotto deve avere una vita residua superiore al 50%.

14.5 LIEVITO DI BIRRA

Caratteristiche prodotto	Lievito di birra secco naturale in bustina e lievito di birra fresco in panetto. Deve essere costituito da <i>Saccharomyces Cerevisiae</i> attivi.
Additivi	Non ammessi.
Etichettatura imballaggio	e Le confezioni devono essere intatte e con etichettatura conforme alla normativa vigente.
Shelf life	Al momento della consegna, il prodotto fresco in panetto deve avere una vita residua pari o superiore al 70%.

14.6 LIEVITO PER DOLCI

Caratteristiche prodotto	Composto da: di-fosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido di mais, stabilizzante: sali di calcio degli acidi grassi, aromi. Deve presentare 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.
Etichettatura imballaggio	e Le confezioni devono essere intatte e con etichettatura conforme alla normativa vigente.
Shelf life	Al momento della consegna, il prodotto deve avere una vita residua superiore al 50%.

14.7 COUS COUS PRECOTTO DI PRODUZIONE BIOLOGICA

Caratteristiche prodotto	Il cous cous deve essere prodotto da farine di grano duro macinate a pietra. Deve provenire da grano duro di produzione biologica ed essere conforme a quanto disposto dal Reg. UE 2018/848, dal Reg. di Esecuzione UE 2021/1165 e successive modifiche ed integrazioni. Deve essere immune da parassiti del grano, muffe, acari, insetti.
---------------------------------	---

<i>Etichettatura e imballaggio</i>	<i>Deve essere in confezioni originali, sigillate e regolarmente etichettate secondo la normativa vigente. Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.</i>
<i>Shelf life</i>	<i>Al momento della consegna, il prodotto deve avere una vita residua superiore al 50%.</i>

CALENDARIO DEI PRINCIPALI RODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI BIOLOGICI

<i>Denominazione di vendita</i>	<i>gennaio</i>	<i>febbraio</i>	<i>marzo</i>	<i>aprile</i>	<i>maggio</i>	<i>giugno</i>	<i>luglio</i>	<i>agosto</i>	<i>settembre</i>	<i>ottobre</i>	<i>novembre</i>	<i>dicembre</i>
<i>AGLIO</i>					X	X						
<i>ALBICOCCHIE</i>						X	X	X				
<i>ARANCE</i>	X	X	X	X	X						X	X
<i>ASPARAGI</i>					X	X						
<i>BROCCOLI</i>	X	X	X						X	X	X	X
<i>CAROTE</i>				X	X			X	X	X	X	
<i>CAVOLFIORI</i>	X	X	X	X						X	X	X
<i>CAVOLI</i>	X	X	X	X						X	X	X
<i>CAVOLI BRUXELLES</i>	X	X							X	X		
<i>CETRIOLI</i>						X	X	X	X			
<i>CILIEGIE</i>					X	X	X					
<i>CIPOLLE.</i>					X	X	X	X				
<i>COCOMERI</i>							X	X				
<i>FINOCCHI</i>	X	X	X	X					X	X	X	X
<i>FRAGOLE</i>				X	X	X	X	X				
<i>FRAGOLE</i>					X	X						
<i>KIWI</i>	X	X	X	X	X						X	X
<i>LIMONI</i>			X	X		X	X			X	X	
<i>MANDARINI</i>	X	X	X								X	X
<i>MELANZANE</i>						X	X	X	X	X	X	X
<i>MELE</i>										X	X	
<i>MELONI</i>						X	X	X				
<i>ORTAGGIO A FOGLIA: BIETOLA DA COSTA</i>	X				X	X	X	X	X	X	X	X
<i>ORTAGGIO A FOGLIA: LATTUGA</i>			X	X	X							

<i>Denominazione di vendita</i>	<i>gennaio</i>	<i>febbraio</i>	<i>marzo</i>	<i>aprile</i>	<i>maggio</i>	<i>giugno</i>	<i>luglio</i>	<i>agosto</i>	<i>settembre</i>	<i>ottobre</i>	<i>novembre</i>	<i>dicembre</i>
<i>ORTAGGIO A FOGLIA: RADICCHIO</i>	x	x									x	x
<i>PATATE</i>									x	x	x	
<i>PERE</i>								x	x	x		
<i>PESCHE</i>						x	x	x	x			
<i>NETTARINE</i>							x	x	x			
<i>POMODORI</i>						x	x	x	x			
<i>POMODORI LISCI ROSSI A GRAPPOLO - P.V.N.</i>				x	x	x	x	x	x	x	x	
<i>POMODORINI NAOMI - P.V.N.</i>				x	x	x	x	x	x	x	x	
<i>POMODORO - INSALATARO - E.R.</i>					x	x	x	x	x	x		
<i>PRUGNE</i>							x	x	x			
<i>SEDANO</i>						x	x	x				
<i>UVA</i>										x	x	
<i>ZUCCHINE</i>						x	x	x	x			

**CALENDARIO DEI PRINCIPALI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI
FRESCHI CONVENZIONALI**

Denominazione di vendita	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre
AGLIO	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
ALBICOCCHIE - E.R.						x						
ALBICOCCHIE - P.V.N.					x	x	x					
ARANCE – MORO - SICILIA		x										
ARANCE – OVALE VALENCIA					x	x						
ARANCE – TAROCCO - SICILIA	x	x	x	x	x							x
ARANCE –NAVEL			marzo							x	x	x
Denominazione di vendita	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre
ASPARAGI			x	x	x	x						
BANANE	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
CACHI – LOTO- E.R.										x	x	x
BROCCOLI – P.V.N.												
CACHI - P.V.N.										x	x	x
CAROTE - P.V.N.	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
CAVOLFIORI CORONATI IT	x	x	x	x	x				x	x	x	x
CAVOLI CAPPuccio				x	x	x	x	x	x	x	x	x
CAVOLI VERZA MEDIO GROSSI – P.V.N.	x	x	x							x	x	x
CETRIOLI – P.V.N.					x	x	x	x	x			
CILIEGIA DI VIGNOLA IGP					x	x	x					

<i>CILIEGIE DURACINE – P.V.N.</i>					X	X	X					
<i>CIPOLLA - BIANCA TONDA .- P.V.N.</i>	X	X	X	X	X				X	X	X	X
<i>CIPOLLA - DORATA TONDA - P.V.N.</i>	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
<i>CIPOLLA - ROSSA TONDA - E.R.</i>	X	X	X	X	X				X	X	X	X
<i>CLEMENTINE - CALABRESE S/SEMI -</i>	X										X	X
<i>CLEMENTINE S/SEMI - P.V.N.</i>	X										X	X
<i>COCOMERI –E.R.</i>						X	X	X				
<i>ERBE AROMATICHE FRESCHE - RUCOLA - P.V.N.</i>	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
<i>ERBE AROMATICHE FRESCHE- BASILICO- P.V.N.</i>					X	X	X	X	X			
<i>ERBE AROMATICHE FRESCHE- PREZZEMOLO - P.V.N.</i>	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
<i>ERBE AROMATICHE FRESCHE- ROSMARINO - P.V.N.</i>	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
<i>FINOCCHI – P.V.N.</i>	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
<i>FRAGOLE - P.V.N.</i>			X	X	X	X						

ORTAGGIO A FOGLIA: RADICCHIO ROSSO S/RADICI - P.V.N.	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
ORTAGGIO A FOGLIA: RADICCHIO TONDO ROSSO S/RADICI	x	x	x	x				x	x	x		x

<i>Denominazione di vendita</i>	<i>gennaio</i>	<i>febbraio</i>	<i>marzo</i>	<i>aprile</i>	<i>maggio</i>	<i>giugno</i>	<i>luglio</i>	<i>agosto</i>	<i>settembre</i>	<i>ottobre</i>	<i>novembre</i>	<i>dicembre</i>
<i>PATATE – BINTYE</i>	x	x	x	x					x	x	x	x
<i>PATATE – FRANCIA</i>	x	x	x	x					x	x	x	x
<i>PATATE – NOVELLE</i>				x	x	x	x	x				
<i>PATATE – PRIMURA – P.V.N.</i>								x	x	x	x	x
<i>PEPERONI DOLCI- GIALLI - P.V.N.</i>				x	x	x	x	x	x	x	x	
<i>PERE - DECANA D'INVERNO - P.V.N.</i>	x	x	x							x	x	x
<i>PERA DELL'EMILIA ROMAGNA I.G.P - DECANA DEL COMIZIO</i>	x	x	x	x						x	x	x
<i>PERE – ABATE FETEL - P.V.N.</i>	x	x	x							x	x	x
<i>PERA DELL'EMILIA ROMAGNA I.G.P - ABATE FETEL</i>	x	x	x	x					x	x	x	x
<i>PERE - CONFERENCE P.V.N.</i>	x	x	x									x
<i>PERA DELL'EMILIAROMAGNA I.G.P – CONFERENCE</i>	x	x	x	x								x
<i>PERE – KAISER - P.V.N.</i>	x	x	x							x	x	x
<i>PERE – KAISER - E.R.</i>	x	x	x							x	x	x
<i>PERA DELL'EMILIA ROMAGNA I.G.P – KAISER.</i>	x	x	x							x	x	x
<i>PERE – PACKAM'S</i>				x	x	x	x					
<i>PERE – WILLIAMS P.V.N.</i>									x	x	x	
<i>PERA DELL'EMILIA ROMAGNA I.G.P – WILLIAMS</i>								x	x	x	x	
<i>PESCHE NETTARINE - P.V.N.</i>						x	x	x	x			
<i>PESCHE NETTARINA DI ROMAGNA I.G.P.</i>							x	x	x			
<i>PESCHE PASTA BIANCA - P.V.N.</i>						x	x	x	x			
<i>PESCA DI ROMAGNA I.G.P. PASTA BIANCA</i>							x	x	x			
<i>PESCHE PASTA GIALLA - P.V.N.</i>						x	x	x	x			

Disposizioni specifiche:

Al fine di rendere disponibili i prodotti ortofrutticoli, in caso di condizioni meteorologiche avverse che possano influenzare negativamente la disponibilità e le caratteristiche qualitative dei prodotti stessi, potranno essere consegnate, previa informazione all'Amministrazione contraente, approvvigionanti, referenze di provenienza estera, ovvero tipologie non contemplate nel presente allegato.

Per le seguenti categorie di prodotti convenzionali: mele, agrumi, kiwi, lattughe, pesche e nettarine, fragole, pere, peperoni, uva e pomodori è richiesta la Categoria I°. All'interno della stessa cassa sono ammesse tolleranze del 10% in peso o in numero sul totale dei prodotti, di prodotti di Categoria II°.